

Del Frate
dal 1922

Menu Cena

20:00 – 23:45

Per Iniziare

Insalatina di porcini, sedano, pinoli, limone e parmigiano⁷⁻⁸⁻⁹

€ 16,00

Battuta di gamberi, melanzane affumicate, burrata e ristretto di pomodoro alla soia²⁻⁶⁻⁷

€ 16,00

Alici ripiene di provola, cicoria e gazpacho di pomodoro e arancia⁴⁻⁷

€ 14,00

Uovo cotto a bassa temperatura, kataifi, fonduta di parmigiano, finferli e tartufo nero¹⁻³⁻⁷

€ 14,00

Carpaccio di petto d'anatra, fichi, rabarbaro, pan brioche e foie gras¹

€ 18,00

La Bufala

Mozzarella di Bufala 250g⁷

€ 10,00

- con alici del Cantabrico € 18,00⁴⁻⁷

- con prosciutto di Sauris € 16,00⁷

- con pomodorini De Carlo € 14,00⁷

Le Insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad¹⁻³

€ 12,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato⁴

€ 14,00

I Primi

Pappardelle al ragù di coniglio e peperone di senise¹⁻⁷

€ 14,00

Risotto ai porcini, crambler al parmigiano e prezzemolo¹⁻⁷

€ 16,00

Tortello ripieno di ossobuco, agrumi, cime di rapa e paprika¹⁻⁷

€ 15,00

Pasta mischiata ai funghi misti, gambero rosso e caprino¹⁻²⁻⁷

€ 16,00

Linguine pane, burro e alici¹⁻⁴⁻⁷

€ 13,00

Spaghettoni Verrigni alla carbonara¹⁻³⁻⁷

€ 12,00

I Crudi

Tartara di manzo tradizionale¹⁻¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero¹⁻³⁻¹⁰

€ 20,00

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, miele e noci⁷⁻⁸

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana⁴

€ 20,00

Cubetti di tonno, insalata di finocchi, olive e cipolla rossa di Tropea⁴

€ 20,00

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO
È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO
(CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

I Secondi

Petto d'anatra, scaloppa di foie gras, cipolle rosse e frutti rossi

€ 22,00

Agnello in crosta di erbe, melanzane affumicate, caprino e cumino⁷

€ 23,00

Sella di maialino, patate schiacciate alle erbe, cicoria e melograno

€ 22,00

Filetto di manzo ai porcini con salsa bernese³⁻⁷

€ 24,00

Salmone scottato, yogurt e verdure in salsa teriaky⁴⁻⁷

€ 22,00

Spigola, finferli, carote e amaranto⁴

€ 22,00

I Contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

I Salumi

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Cecina di Leon (Spagna)

€ 18,00

Chorizo (Spagna)

€ 16,00

Prosciutto di Mangalica (Ungheria)

€ 20,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

Misto Salumi Spagnoli

€ 19,00

Le Nostre Selezioni di Formaggi

Selezione formaggi molli Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi rari Italiani (4 tipologie)

€ 18,00

Selezione formaggi misti Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi misti Francesi (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi Italia vs Francia (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi erborinati italiani e dal Mondo

€ 18,00

Selezione formaggi saporiti Italiani

€ 16,00

I Dolci

Tiramisù espresso¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Cheesecake cocco e passion fruit¹⁻⁷

€ 8,00

Ricotta e visciole¹⁻⁷

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema¹⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Crema brulè al lampone con meringa bruciata³⁻⁷

€ 8,00

La Frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Acqua

€ 2,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Birre in Bottiglia

Baladin Isaac cl.75

€ 14,00

Baladin MeM cl. 75

€ 19,00

Baladin Metodo Classico cl. 75

€ 35,00

Baladin Nazionale cl. 75

€ 14,00

Baladin Noel cl. 75

€ 14,00

Baladin Nora cl. 75

€ 14,00

Baladin Open Rock 'n Roll cl. 75

€ 14,00

Baladin Super cl. 75

€ 14,00

Baladin Wayan cl. 75

€ 14,00

Baladin Zucca cl. 75

€ 14,00

Menabrea cl. 33

€ 4,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Col de Mez Soligo

€ 4,80

Franciacorta Mosnel Saten

€ 8,00

Monsupello Rosè

€ 8,00

Champagne Blanc de Noirs Barbichon

€ 12,00

Champagne Clandestin cuvèe Les Semblades

€ 15,00

Vini Bianchi

Chardonnay '18 Calanchi di Vaiano

€ 6,50

Etna Bianco '18 Firriato

€ 6,00

Fiano di Avellino Colli di Lapio '18 Romano Clelia

€ 8,00

Pinot Bianco '18 Lageder

€ 6,00

Pinot Grigio '18 Livon

€ 6,00

Pecorino '18 Castello di Semivicoli

€ 6,00

Vermentino Karanjani '17 Tondini

€ 8,00

Verdicchio di Jesi Pignocco '18 Stefano Antonucci

€ 5,00

Bourgogne Cuveè Les Equinces '15 Berlancourt

€ 9,00

Chablis '17 Albert Pic

€ 10,00

Vini al Bicchiere

Vini Rossi

Brunello di Montalcino '14 Col d'Orcia	€ 10,00
Lacrima di Morro d'Alba '18 Marotti Campi	€ 6,00
Refosco '14 Ronchi di Cialla	€ 6,00
Pinot Nero '17 Tiefenbrunner	€ 6,50
Bourgogne Pinot Noir '17 Cru Domaine Chicolot	€ 10,00

Vini Rosati

Rosa Del Golfo '18 Calò	€ 6,00
Bourgogne Cuveè Les Champans '16 Berlancourt	€ 9,00

Vini da Dessert

Barolo Chinato - Piemonte	€ 8,00
Muffato Castello della Sala - Umbria	€ 8,00
Passito di Pantelleria - Sicilia	€ 8,00
Sauternes - Francia	€ 8,00

Distillati

COGNAC

Davidoff vsop

€ 18,00

Frapin vsop

€ 10,00

Hennessy vsop

€ 10,00

Hine vsop

€ 10,00

Camus XO Elegance

€ 18,00

Delamaine Pale e Dry XO

€ 12,00

ARMAGNAC

Dartigalongue

€ 8,00

Dartigalongue '00

€ 14,00

BRANDY

Antinori

€ 8,00

Cardenal Mendoza

€ 8,00

CALVADOS

Camut 12 anni

€ 14,00

Le Comte 12 anni

€ 12,00

Patricia Riserva

€ 10,00

Distillati

Mezcal

De Maguey Vida

€ 12,00

El Jorgorio Madrecuixe

€ 15,00

Illegal Anejo

€ 15,00

TEQUILA

DonJulio Reposado

€ 10,00

Herencia Mexicana Blanco

€ 7,00

Herradura Anejo

€ 10,00

PORTO

Graham's 10 anni

€ 8,00

Dow's vintage '85

€ 16,00

SHERRY

Lustau East India Solera

€ 10,00

Don Px '14 Pedro Ximenex

€ 9,00

Distillati

Rum

- Clement Tres Vieux Rum - Martinica
€ 8,00
- Appleton Estate 21 anni - Jamaica
€ 18,00
- Diplomatico Riserva Esclusiva - Venezuela
€ 8,00
- Don Papa - Filippine
€ 8,00
- Venezuela Rhum 18 anni - Venezuela
€ 15,00
- Millonario Reserve Especial 15 anni Perù
€ 10,00
- Plantation Nicaragua '01 - Nicaragua
€ 10,00
- Plantation Trinidad '03 - Trinidad
€ 10,00
- Samaroli Carribean - Carribean
€ 25,00
- Samaroli Jamaica Rhapsody - Jamaica
€ 25,00
- Zacapa 23 anni - Guatemala
€ 10,00
- Zacapa XO - Guatemala
€ 12,00

VODKA

- Beluga - Russia
€ 12,00
- Grey Goose - Francia
€ 12,00
- Konick's Tail - Polonia
€ 10,00
- Kremlin - Russia
€ 10,00

Distillati

Whisky

BLENDED

Haig Club

€ 12,00

Johnnie Walker 12 anni

€ 8,00

Johnnie Walker Blu Label

€ 25,00

ISLAY

Ardberg Uigeadail

€ 12,00

Caol Ila 18 anni

€ 18,00

Lagavulin 16 anni

€ 8,00

Laprohaig 10 anni

€ 8,00

Oban 14 anni

€ 8,00

Talisker Storm

€ 8,00

SELEZIONE SAMAROLI

Samaroli Camdhu Vintage 1988

€ 25,00

Samaroli Sherry 1992

€ 25,00

Samaroli Speyside '93

€ 25,00

Samaroli Speyside '94

€ 25,00

Samaroli Speyside 2008

€ 25,00

Distillati

Whisky

PURE MALT

Ben Riach 16 anni

€ 10,00

Dalwhinnie 15 anni

€ 8,00

Gelen Elgin 12 anni

€ 10,00

Glenmorangie 10 anni

€ 8,00

Glynelish 14 anni

€ 10,00

Macallan Amber

€ 10,00

IRISH

Connamara Single Malt

€ 7,00

Bushmills 10 anni

€ 8,00

JAPANESE

Nikka From De Barrel

€ 10,00

Suntory Hibiki

€ 16,00

Nikka Pure Malt Black

€ 12,00

CANADIAN

Crown Royal Old

€ 6,00

Distillati

Whisky

AMERICAN

Buffalo Trace

€ 8,00

Bulleit Bourbon

€ 8,00

Bulleit Rye

€ 9,00

Wild Turkey

€ 6,00

Woodford Reserve

€ 8,00

Jack Daniel's Single Barrel

€ 7,00

Knob Creek

€ 8,00

Sonoma Rye

€ 12,00

GIN

Beefeater 24 - Regno Unito

€ 10,00

Bombay Dry - Regno Unito

€ 10,00

Fifty Pounds - Regno Unito

€ 10,00

Hendrick's - Regno Unito

€ 10,00

Monkey 47 - Germania

€ 12,00

Sipsmith - Regno Unito

€ 10,00

Jensen Old Tom

€ 10,00

Distillati

GRAPPE

Berta Barbera Roccanivo	€ 9,00
Berta Moscato Bric Del Gaian	€ 9,00
Berta Nebbiolo Tre Soli Tre	€ 9,00
Capovilla Barolo	€ 10,00
Capovilla Amarone	€ 10,00
Capovilla Tabacco	€ 15,00
Capovilla Traminer	€ 10,00
Gaja Spers	€ 10,00
L'Ones Pino Mugo	€ 8,00
L'Ones Lupino Tostato	€ 8,00
Marolo Grappa di Barolo	€ 8,00
Poli Po Morbida	€ 6,00
Schiavo Grappa di Recioto Quintarelli	€ 15,00
Tignanello Antinori	€ 10,00

DISTILLATI ALLA FRUTTA

Capovilla Ciliegie Selvatiche	€ 12,00
Capovilla Pere Williams	€ 12,00
Capovilla Pesche Saturno	€ 12,00

Distillati

AMARI

Amaro del Capo

€ 5,00

Amaro Angostura

e 7,00

Braulio Riserva Speciale

€ 7,00

Formidabile

€ 7,00

D.Ulrich

€ 7,00

Lucano

€ 5,00

Montenegro

€ 5,00

Jagermeister

€ 5,00

Tonico Varnelli

€ 5,00

Amaro Perfetto DRINK | IT

€ 7,00

LIQUORI

Americano Cocchi

€ 5,00

Grand Marnier

€ 5,00

Grand Marnier Centenario

€ 12,00

Limoncello

€ 4,00

Sanbuca Molinari

€ 4,00

Vermout Mancino

€ 5,00

Soft Drink

Coca Cola cl. 33

€ 4,00

Coca Cola Zero cl. 33

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Ale

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Beer

€ 4,00

Chinotto Neri cl. 20

€ 3,00

Succo d'Arancia DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo d'Albicocca DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo d'Ananas DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Succo di Mirtillo DiFrutta Bio cl.20

€ 4,00

Toniche

Fever-Tree Tonica

€ 4,00

Fever-Tree Tonica Mediterranea

€ 4,00

Fever-Tree Ginger Ale

€ 4,00

Schweppes Tonic Heritage

€ 4,00

Schweppes Tonic Ginger e Cardamomo

€ 4,00

Schweppes Tonic Fiori d'Arancio e Lavanda

€ 4,00

Schweppes Tonic Pepe Rosa

€ 4,00

Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.