

Del Frate
dal 1922

Menu del Pranzo

12:30 – 14:45

I Consigli dello Chef

Gli Antipasti

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

€ 18,00

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

€ 14,00

I Primi

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

I Secondi

Trancio di spigola, finferli, carote e amaranto⁴

€ 22,00

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

€ 23,00

Salmone scottato, yogurt e verdure in salsa teriaky⁴⁻⁷

€ 22,00

I Dolci

Ricotta e visciole¹⁻⁷

€ 8,00

Crema brulè al lampone con meringa bruciata³⁻⁷

€ 8,00

Dal Bistrot

Gli Antipasti

Prosciutto di Norcia (piccolo / grande)	€ 7,00 / € 14,00
Prosciutto di Sauris affumicato (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Prosciutto di Mangalica (piccolo / grande)	€ 9,00 / € 18,00
Pata Negra La Paleta (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Prosciutti (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Salumi (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Selezione di formaggi (3 pezzi / 6 pezzi)	€ 6,00 / € 12,00
Tartara di manzo tradizionale (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartare di manzo allo zenzero (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartara di tonno alla catalana (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00

La Bufala

Mozzarella di bufala 250 g ⁷	€ 10,00
- con alici del Cantabrico ⁴⁷	€ 16,00
- con prosciutto di Sauris ⁷	€ 16,00
- con pomodorini De Carlo ⁷	€ 14,00

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

Dalla Cucina

I Primi della tradizione

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Gricia ¹⁻⁷

€ 10,00

Rigatoni alla Amatriciana ¹⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷

€ 10,00

Spaghettoni pomodoro e basilico ¹

€ 10,00

I Secondi

Wok di pollo con verdure croccanti ⁶

€ 13,00

Filetto di manzo, pastinaca, cicoria, salsa cacio e pepe ⁷

€ 20,00

Le Insalate

Caesar Salad ¹⁻³

€ 10,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 12,00

Finocchi, arance e olive

€ 8,00

I Contorni

Cicoria ripassata	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

I Dolci

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷	€ 6,00
Pasticcio di mele con gelato alla crema ¹⁻⁷⁻⁸	€ 6,00

La Frutta

Ananas	€ 6,00
Tagliata di frutta	€ 6,00

Caffè	€ 1,50
Acqua	€ 2,00
Cestino di pane ¹	€ 3,00

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

€ 6,50

Fiano di Avellino Colli di Lapio '18 Romano Clelia

€ 8,00

Gewurztraminer '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 Domaine Chicolot

€ 10,00

Vini Rosati

Rosa Del Golfo '18 Calò

€ 6,00

Bourgogne Cuveè Les Champans '16 Berlancourt

€ 9,00

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.