

*Del Frate*  
dal 1922

Menu Cena

20:00 – 23:45

## *Per Iniziare*

Flan di carciofi su baccalà mantecato<sup>3-4-7</sup>

€ 15,00

Capesante, zucca, caprino, finferli e gunciale<sup>4-7</sup>

€ 17,00

Tartare di salmone, puntarelle, rapa rossa e agrumi<sup>4</sup>

€ 15,00

Polpette di coda alla vaccinara, fonduta di pecorino e sedano<sup>1-3-7-9</sup>

€ 14,00

Sandwich di foie gras, pere e caramello salato<sup>1-7</sup>

€ 18,00

## *La Bufala*

Mozzarella di Bufala 250g<sup>7</sup>

€ 10,00

- con alici del Cantabrico € 18,00<sup>4-7</sup>

- con prosciutto di Sauris € 16,00<sup>7</sup>

- con pomodorini De Carlo € 14,00<sup>7</sup>

## *Le Insalate*

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad<sup>1-3</sup>

€ 12,00

Carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato<sup>4</sup>

€ 14,00

## *I Primi*

Spaghettoni affumicati, pomodori alla brace e gambero cotto e crudo<sup>1-2</sup>

€ 15,00

Risotto alla zucca, fonduta di caciocavallo e sfere di aceto balsamico<sup>7</sup>

€ 14,00

Tortello ripieno di genovese con parmigiano croccante<sup>1-7</sup>

€ 15,00

Gnocchi di castagn, crumble di parmigiano, carpaccio di peto d'anatra e mirtilli<sup>1-7</sup>

€ 16,00

Zuppa di lenticchie con pancetta di maialino croccante<sup>1-4-7</sup>

€ 13,00

Fusilloro Verrigni cacio e pepe, carciofi e menta<sup>1-7</sup>

€ 13,00

## *I Crudi*

Tartara di manzo tradizionale<sup>1-10</sup>

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero<sup>1-3-10</sup>

€ 20,00

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, miele e noci<sup>7-8</sup>

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana<sup>4</sup>

€ 20,00

Cubetti di tonno, insalata di finocchi, olive e cipolla rossa di Tropea<sup>4</sup>

€ 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

€ 24,00

Piccione, patè di fegatini, pan brioche, cavolo rosso e zucca<sup>1-7</sup>

€ 25,00

Sella di maialino, purè di castagne, verza e clementine<sup>7</sup>

€ 23,00

Filetto di manzo carote, pastinaca e cicoria ripassata

€ 24,00

Guancia di manzo brasata al porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa<sup>7-8</sup>

€ 23,00

Trancio di ricciola, carciofi alla romana, patate affumicate e pane alle acciughe<sup>1-4</sup>

€ 23,00

## *I Contorni*

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

Puntarelle

€ 8,00

## *I Salumi*

Mortadella Classica Bonfatti Presidio Slow Food ( Ferrara )

€ 14,00

Spalla cotta di S. Secondo con purè di mele ( Parma )

€ 18,00

Fiocco di Culatello ( Parma )

€ 16,00

Prosciutto Pata Negra Paleta ( Spagna )

€ 20,00

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

## *Le Nostre Selezioni di Formaggi*

Selezione formaggi molli Italiani ( 4 tipologie )

€ 16,00

Selezione formaggi stagionati 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

## *I Dolci*

Tiramisù espresso<sup>1-3-7</sup>

€ 8,00

Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi<sup>1-7</sup>

€ 8,00

Cannolo siciliano con gelato al pistacchio<sup>1-7</sup>

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema<sup>1-7-8</sup>

€ 8,00

Babà con gelato al limoncello<sup>3-7</sup>

€ 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. 33

€ 6,00

Baladin Nazionale cl. 33

€ 6,00

Baladin Super Bitter cl. 33

€ 6,00

Baladin Leon cl. 33

€ 6,00

Menabrea cl. 33

€ 4,00

Menabrea Ambrata cl. 33

€ 4,00



## *Vini al bicchiere*

### *Bollicine*

Prosecco di Valdobbiadene Col de Mez Soligo

€ 4,80

Franciacorta Mosnel Brut

€ 8,00

Trento Doc Ferrari Perlè '13

€ 8,00

Champagne Blanc de Noirs Barbichon

€ 12,00

Champagne Clandestin cuvée Les Semblades

€ 15,00

### *Vini Bianchi*

Casa d'Ambra '18 Tenuta Frassitelli

€ 6,00

Riesling Langhe '18 Poderi Cola

€ 6,50

Sylvaner '18 Koffererhoff

€ 8,00

Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi '18 Vicari

€ 6,50

Pinot Bianco '18 Russiz Superiore

€ 6,50

Massifitti '16 Suavia

€ 6,50

Chardonnay Ronco delle Acacie '15 Le Vigne di Zamò

€ 8,00

Chambave Muscat '18 Anselmet

€ 9,00

Bourgogne Cuveè Les Equinces '16 Berlancourt

€ 9,00

Pouilly Fumè '18 Ladoucette

€ 10,00

## *Vini al Bicchiere*

### *Vini Rossi*

Barolo '14 Prunotto

€ 10,00

Syrah '16 Tenimenti D'Alessandro

€ 7,00

Valpolicella Ripasso '16 Tommasi

€ 7,50

Lacrima di Morro d'Alba Dasempre '18 Vicari

€ 5,50

Barbera d'Alba '17 Poderi Colla

€ 7,50

Terre di San Leonardo '16 S.Leonardo

€ 7,00

Valtellina Superiore Essenza '15 Tenute Scerscè

€ 9,00

Primitivo di Salento '17 Torcicoda

€ 6,50

Cannonau di Sardegna Costanera '16 Argiolas

€ 5,50

Bourgogne Pinot Noir Les Barrigards '17 Boudier

€ 10,00

### *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 Cosecha '17 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
- Clairin La Roche - Haiti  
€ 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  
€ 15,00

### 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

### SINGLE MALT

Ardberg Corryvreckan

€ 12,00

Ben Riach 16 anni

€ 10,00

Caol Ila 18 anni

€ 18,00

Kilchoman bottled for Roma Whisky Festival

€ 25,00

Glen Elgin 12 anni

€ 10,00

Glenmorangie 10 anni

€ 8,00

Clynelish 14 anni

€ 10,00

Lagavulin 16 anni

€ 10,00

Laprohaig 10 anni

€ 8,00

Maccallan Amber

€ 8,00

Oban 14 anni

€ 8,00

Talisker Skye

€ 8,00

# *Distillati*

## Whisky

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

## IRISH

Connamara Single Malt

€ 7,00

Bushmills 10 anni

€ 8,00

## JAPANESE

Nikka From De Barrel

€ 10,00

Nikka Pure Malt Taketsuru

€ 12,00

Yamazakura Blended Whisky

€ 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

Grand Marnier

€ 5,00

Grand Marnier Centenario

€ 12,00

Limoncello

€ 4,00

Sanbuca Molinari

€ 4,00

## *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

Schweppes Tonic

€ 3,00

Schweppes Tonic Heritage

€ 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 SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.