



Il Menù

Pranzo 12:30-15:00

Cena 19:30-23:00

Novembre 2022



L'evoluzione nella tradizione

ristorante.enotecadelfrate.it

Info e prenotazioni 06 3236437

Email – ristorante@enotecadelfrate.it

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

Per Iniziare

Flan di zucca, caciocavallo e tartufo nero 1-7

€ 15,00

Uovo 62°, castagne e porro fritto 1-3-5

€ 15,00

Pancia di maialino, mais, chinotto e rapa bianca

€ 16,00

Capesante scottate, zucca, caprino, finferli e guanciaie 4-7 (**)

€ 17,00

Cappuccino di baccalà mantecato, cavolfiore e tartufo bianco 4-7

€ 22,00

Polpette di coda alla vaccinara, fonduta di pecorino e sedano 1-7-9

€ 16,00

Tartare di cervo, foie gras, crumble al cioccolato, topinambur e melograno 1-7

€ 18,00

Le nostre Tartare

Tartara di manzo tradizionale (200g) 10

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (200gr) 10

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana (160gr) 4 (**)

€ 20,00

Il Prosciutto

Prosciutto Pata Negra Paleta - Spagna

€ 20,00

Prosciutto San Daniele - Friuli

€ 19,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi - Umbria

€ 18,00

Prosciutto di Sauris - Udine

€ 19,00

Fiocco di Culatello - Modena

€ 19,00

Le Selezioni

La selezione di Prosciutti

€ 22,00

La selezione di Salumi

€ 18,00

La selezione di formaggi 7

€ 16,00

La Bufala

Mozzarella di bufala 250gr 7

€ 14,00

Mozzarella di bufala 250gr con alici del Cantabrico 3-7

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto Sauris 7

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorino De Carlo 7

€ 17,00

I Primi

Tortello ripieno di genovese, chips di parmigiano e gel di birra 1-3-7

€ 17,00

Pasta mischiata "come una zuppa di pesce" 1-2-4-14 (**)

€ 19,00

Risotto alla rapa rossa, Blu del Monviso e tartufo nero 7

€ 18,00

Gnocchi di zucca, carpaccio di petto d'anatra, foie gras e crumble alle nocciole 1-7-8

€ 18,00

Pappardella ripiena ai porcini, castagne, salsiccia croccante e prezzemolo 1-3-7

€ 17,00

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) 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 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

1 primi della tradizione

Tonnarelli Cacio e Pepe ¹⁻³⁻⁷

€ 13,00

Rigatoni alla Gricia ¹⁻⁷

€ 14,00

Rigatoni all'Amatriciana ¹⁻⁷

€ 14,00

Spaghettoni alla Carbonara ¹⁻³⁻⁷

€ 14,00

Spaghettoni pomodoro e basilico ¹⁻⁷

€ 13,00

1 secondi

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

€ 24,00

Maialino da latte, crépinette, mele e indivia ¹⁻⁷

€ 23,00

Guancia di manzo brasata, millefoglie di patate, cime di rapa e maionese di nocciole ³⁻⁷⁻⁸

€ 23,00

Tagliata di Black Angus, porcini, bernese e senape ³⁻⁷⁻¹⁰

€ 24,00

Rombo, carciofi, aglio nero e patate affumicate ⁴

€ 24,00

Baccalà, la sua maionese e variazione di carote ^{4-7(**)}

€ 24,00

Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 12,00

Caesar Salad ¹⁻³⁻⁷

€ 14,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 16,00

I contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Acqua trattata

€ 2,50

1 Dessert

Tiramisù espresso 1-3-7

Crema al mascarpone pastorizzata, savoiardi, caffè e cacao

Zuppa inglese 1-3-7

Biscuit all'Alchermes, cioccolato Guanaja 70%, crema pasticceria alla vaniglia e meringa all'italiana

Semifreddo alla vaniglia 1-7

Semifreddo alla vaniglia, mela cotta caramellata, tuile e crema inglese

Mont Blanc 1-3-7-8

Chantilly al caffè, meringhe, cremoso alle castagne e crumble alle mandorle

Variazione di nocciola 1-3-7-8

Cremoso gianduia, cake alla nocciola, crumble, nocciole caramellate e gelato alla nocciola

Pere e zabaione 1-3-7-8

Purea di pere, spuma di zabaione e biscotti alle mandorle

Tagliata di Frutta

€8,00

I vini da dessert consigliati

Passito di Pantelleria

Sicilia - Zibibbo 100% -DOC- Vol. 14,5%

Moscato Veneto Dindarello

Veneto - Moscato 100% -IGT- Vol. 13,5%

Muffato della Sala

Umbria - Sauvignon Blanc 60%, Grechetto - Gewurztraminer - Riesling 40% -IGT- Vol. 12%

Barolo Chinato

Piemonte - Nebbiolo 100% Vol. 16,5%

Don PX Pedro Ximenez

Spagna - Pedro Ximenez 100% -DOC- Vol. 15%

€8,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Soligo	Veneto	€ 6,00
Franciacorta DOCG brut Il Mosnel	Lombardia	€ 10,00
Metodo Classico brut Millesimato '19 Kius Marco Carpineti	Lazio	€ 9,00
Champagne AOC brut Lallier R.018	Francia	€ 12,00

Vini bianchi

Greco di Tufo DOCG '21 Ciro Picariello	Campania	€ 7,50
Roma DOC Bianco Ad Decimum '21 Emanuele Ranchella	Lazio	€ 6,00
Piemonte DOC Chardonnay Monteriolo '19 Coppo	Piemonte	€ 12,00
Vermentino di Gallura DOCG Karagnanj '21 Tondini	Sardegna	€ 6,50
Venezia Giulia IGT Friulano Untitled '21 Villa Job	Friuli	€ 7,50
Alto Adige DOC Kerner Praepositus '20 Abbazia di Novacella	Alto Adige	€ 6,00
Bourgogne AOC Retour des Flanders '20 Regnard	Borgogna	€ 10,00

Vini al bicchiere

Vini rossi

Barolo DOCG Tradizione '17 Marchesi di Barolo	Piemonte	€ 10,00
Cesanese del Piglio DOCG Herculius '20 Coletti Conti	Lazio	€ 7,00
Dolcetto d'Alba DOC Dei Grassi '21 Elio Grasso	Piemonte	€ 6,50
Aglianico del Vulture DOC Synthesi '18 Paternoster	Basilicata	€ 6,00
Nobile di Montepulciano DOCG '18 Avignonesi	Toscana	€ 8,00
Alto Adige DOC Pinot Nero Tradition '21 Cantine di Terlano	Alto Adige	€ 7,00
Etna DOC Etna Rosso '20 Flavia Ribellious Wines	Sicilia	€ 7,00
Bourgogne AOC Pinot Noir '19 David Duband	Borgogna	€ 10,00

Birre

Menabrea cl.33	€ 5,00
Baladin Nazionale cl.33	€ 6,50
Baladin Ysaac cl.33	€ 6,50
Baladin Wayan cl.33	€ 6,50

Novembre 2022



Carta di Vini

una selezione di 350 prestigiose etichette

Carta dei Distillati

per chiudere la serata gusta un distillato dalla selezione di oltre 100 etichette

il nostro Staff è a disposizione per consigliare i migliori abbinamenti cibo-vino

*certi dessert, se usi solo il cucchiaino e non gli occhi,
non potrai assaporarli del tutto* (Fabrizio Caramagna)

Scopri i nostri dolci

Il nostro Staff ti consiglierà

Il migliore abbinamento