Del Frate

RISTORANTE

Menù

PRANZO 12:30-15:00

CENA 19:30-23:00

English Menu

RISTORANTE.ENOTECADELFRATE.IT

INFO E PRENOTAZIONI – 06 3236437

DEL FRATE EVENTI

EVENTI PRIVATI E AZIENDALI, BUSINESS LUNCH,
CHEF A DOMICILIO, FESTE, RINFRESCHI, DEGUSTAZIONI GUIDATE, CORSI ENOGASTRONOMICI

VIA DEGLI SCIPIONI 118 ROMA – CONTATTO: +39 338 1141566

NEI NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

ALLEGATO II

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOE` 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, PURCHE´ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA` VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
- B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO E PRODOTTI DERIVATI, PURCHE´ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA` 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, PURCHE´ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITA` 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, CIOE´ MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIESIS (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 -

POLPETTE DI OSSOBUCO,
SALSA ALLO ZAFFERANO E CIME DI RAPA (1-7)
€ 17

POLPO, CECI,
CAROTE E PAPRIKA DOLCE (4)
€ 17

ANIMELLE DI VITELLA, CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE,
SALSA OLANDESE, SPINACI E CAFFÈ (1)
€ 18

CARCIOFO ALLA GIUDIA, UOVO 62°,
ZABAIONE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO (3-7)
€ 17

TARTARE DI CERVO, TOPINAMBUR, MELOGRANO
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO (1-7)
€ 18

TAGLIATELLA DI CALAMARO, PUNTARELLE,
SPUMA DI ALICI, CLEMENTINE E AMARANTO (4)
€ 18

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNATI 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 CONTRASSEGNATI CON (**)

- LE TARTARE -

TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE - 200GR (10)

€ 20

TARTARA DI MANZO ALLO ZENZERO - 200GR (10)

€ 20

TARTARA DI TONNO ALLA CATALANA (4)- **

€ 20

- LA BUFALA -

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR (7)

€ 16

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON ALICI DEL CANTABRICO (3-7)

€ 20

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON PROSCIUTTO SAURIS (7)

€ 20

MOZZARELLA DI BUFALA 250GR
CON POMODORINI DE CARLO (7)

€ 18

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNATI 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 CONTRASSEGNATI CON (**)

- IL PROSCIUTTO -

PROSCIUTTO PATA NEGRA PALETA - SPAGNA

€ 20

PROSCIUTTO SAN DANIELE - FRIULI

€ 19

PROSCIUTTO DI NORCIA 18 MESI - UMBRIA

€ 18

PROSCIUTTO DI SAURIS - UDINE

€ 19

FIOCCO DI CULATELLO - MODENA

€ 19

- LE SELEZIONI -

LA SELEZIONE DI PROSCIUTTI

€ 22

LA SELEZIONE DI SALUMI

€ 20

LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)

€ 16

- I PRIMI -

TORTELLI RIPIENI DI FARAONA,
RAPE E PATÉ DI FEGATINI (1-7)

€ 18

LINGUINE AI RICCI DI MARE
E PANE AL NERO DI SEPPIA (1-4)

€ 19

RISOTTO TOPINAMBUR,
FOIE GRAS E TARTUFO NERO (7)

€ 19

CARAMELLE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA,
CARCIOFI, PARMIGIANO, GEL AL LIMONE E ROSMARINO (1-7)

€ 18

TAGLIOLINI ALLE CIME DI RAPA,
PANE, BURRO E ALICI (1-4)

€ 17

- I PRIMI DELLA TRADIZIONE -

TONNARELLI CACIO E PEPE (1-3-7)

€ 13

RIGATONI ALLA GRICIA (1-7)

€ 14

RIGATONI ALL'AMATRICIANA (1-7)

€ 14

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA (1-3-7)

€ 14

SPAGHETTONI POMODORO E BASILICO (1-7)

€ 13

- I SECONDI -

PETTO D'ANATRA, FOIE GRAS, CIPOLLE ROSSE E FRUTTI ROSSI

€ 25

MAIALINO DA LATTE, CRÉPINETTE, MELE E INDIVIA (1-7)

€ 24

GUANCIA DI MANZO BRASATA, MILLEFOGLIE DI PATATE,
CIME DI RAPA E MAIONESE DI NOCCIOLE (3-7-8)

€ 24

FILETTO DI VITELLA, BIETOLE ROSSE E FOIE GRAS (1-7)

€ 25

AGNELLO, CARCIOFI, POLVERE DI OLIO AL ROSMARINO,
PECORINO E LIQUIRIZIA (1-7)

€ 24

OMBRINA , CAVOLFIORE, PANE ALLA BOTTARGA,
ALICI E PUNTARELLE (1-4)

€ 24

- I CONTORNI -

PATATE AL FORNO

€ 6

CICORIA RIPASSATA

€ 6

INSALATA MISTA

€ 6

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNATI 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 CONTRASSEGNATI CON (**)

- LE INSALATE -

FINOCCHI, ARANCE ED OLIVE

€ 12

CAESAR SALAD (1-3-7)

€ 14

INSALATA CON CARCIOFI ARROSTITI,
POMODORINI APPESI E TONNO GRIGLIATO (4)

€ 16

CESTINO DI PANE

€ 3

ACQUA TRATTATA

€ 2,50

CAFFÈ (ESPRESSO-DECAFFEINATO)

€ 2,50

- DESSERT -

TIRAMISÙ ESPRESSO (1-3-7)
CREMA AL MASCARPONE PASTORZZATA, SAVOIOARDI, CAFFÈ E CACAO

ZUPPA INGLESE (1-3-7)
BISCUIT ALL'ALCHERMES, CIOC. GUANAJA 70%, CREMA PASTICCERA 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 AL GIANDUIA, CAKE ALLA NOCCIOLA, CRUMBLE, NOCCIOLE CARAMELLATE E GELATO DI NOCCIOLA

PERE, ZABAIONE E BISCOTTI ALLE MANDORLE (1-3-7-8)
PUREA DI PERE, SPUMA DI ZABAIONE E BISCOTTI ALLE MANDORLE

TAGLIATA DI FRUTTA

€ 9

-VINI DA DESSERT -

PASSITO DI PANTELLERIA
SICILIA - ZIBIBBO 100% -DOC- VOL 14.5

MOSCATO VENETO DINDARELLO - MACULAN
VENETO - MOSCATO 100% -IGT- VOL. 13,5%

MUFFATO DELLA SALA - ANTINORI
UMBRIA - SAUVIGNON BLANC 60%, GRECHETTO, GEWURZTRAMINER, RIESLIENG 40% -IGT- VOL. 12%

BAROLO CHINATO - COCCHI
PIEMONTE - NEBBIOLO 100% - VOL. 16,5%

DON PX PEDRO XIMENENZ
CREMO SPAGNA - PEDRO XIMENEZ 100% -DOC- VOL. 15%

€ 8

Gennaio 2024

- CALICI -

- BOLLICINE -

SOLIGO - VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY	VENETO	€ 6.5
MONOGRAM - FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS	LOMBARDIA	€ 10
ALTEMASI - TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO 2019	TRENTINO	€ 9
DURNON BOUVAL - RESERVE EXTRA BRUT	FRANCIA	€ 12

- VINI BIANCHI -

COLLIO PINOT BIANCO 2022 - TOROS FRANCO		FRIULI	€ 8.5
VERDICCHIO DI JESI VECCHIE VIGNE 2021 - UMANI RONCHI	BIO	MARCHE	€ 7,5
CAPOLEMOLE BIANCO 2022 - MARCO CARPINETI	BIO	LAZIO	€ 6,5
SOAVE CLASSICO 2022 - INAMA		VENETO	€ 6,5
CHARDONNAY 2022 - JERMANN		FRIULI	€ 8
DE VITE 2021 - HOFSTATTER		ALTO ADIGE	€ 6,5
BOURGOGNE CUVÉE SAINT-VINCENT 2021 - V. GIRARDIN		FRANCIA	€ 12

- VINI ROSATI -

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE 2021 - MONTALI	ABRUZZO	€ 6
COTE DE PROVENCE 2022 - MIRAVAL	FRANCIA	€ 10

- CALICI -

- VINI ROSSI -

BARBARESCO 2019 - PRODUTTORI DEL BARBARESCO	PIEMONTE	€ 12
BARBERA D'ALBA 2022 - GIACOMO BARBERO	PIEMONTE	€ 6,5
VIGNA ALLEGRA 2018 - LA BANDITACCIA	TOSCANA	€ 7
MONTEPULCIANO MALANDRINO 2021 - CATALDI MADONNA	BIO ABRUZZO	€ 6.5
ETNA ROSSO 2021 - PLANETA	SICILIA	€ 7
RISERVA DEL CONTE 2020 - MANINCOR	BIO ALTO ADIGE	€ 8
BOURGOGNE 2020 - DAVID DUBAND	FRANCIA	€ 12

- BIRRE -

MENABREA CL. 33	ITALIA	€ 5
BALADIN NAZIONALE CL. 33	ITALIA	€ 6,50
BALADIN YSAAC CL. 33	ITALIA	€ 6.50
BALADIN WAYAN CL.33	ITALIA	€ 6,50

- SOFT DRINK -

COCA COLA VETRO CL.33	€ 4.50
COCA COLA ZERO VETRO CL.33	€ 4,50
CHINOTTO NERI VETRO CL.20	€ 4,50
SCHWEPPES VETRO CL.20	€ 4
SCHWEPPES PREMIUM VETRO CL.20	€ 4,50
SCHWEPPES LEMON VETRO CL.20	€ 4
FEVER TREE INDIAN VETRO CL.20	€ 4,50

CARTA DEI VINI

UNA SELEZIONE DI OLTRE
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 GIUSTI ABBINAMENTI CIBO-VINO