

# .. DEL FRATE - APERITIVO ..

DALLE 18:00 ALLE 20:00



## - DAL FORNO -

### - CROISSANT -

CARPACCIO DI BLACK ANGUS, ZABAIONE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO	€ 6
FOIE GRAS E CIPOLLE CAMELLATE	€ 6
SALMONE, BUFALA E RUCOLA	€ 6

### - FOCACCE -

MORTADELLA DI BOLOGNA	€ 4
PROSCIUTTO DI NORCIA	€ 5
PROSCIUTTO PATA NEGRA	€ 7
BUFALA E PROSCIUTTO DI SAURIS	€ 6
BUFALA E ALICI DEL CANTABRICO	€ 7
CULATELLO, GRANA E POMODORINI APPESI DE CARLO	€ 8

### - DOLCI -

TIRAMISU' ESPRESSO	€ 9
MAGNUM AL CIOCCOLATO, MANGO E CARMELLO	€ 9
TARTELLETTE CREMA AL LIMONE E FRAGOLE	€ 9
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA	€ 9
VARIAZIONE DI NOCCIOLA	€ 9
PERE, ZABAIONE E BISCOTTI ALLE MANDORLE	€ 9
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 6

### - CAFFE' -

ESPRESSO	€ 2
DECAFFEINATO	€ 2

## - GASTRONOMIA -

### - BUFALA -

MOZZARELLA DI BUFALA (250 gr)	€ 14
• CON ALICI DEL CANTABRICO	€ 18
• CON PROSCIUTTO SAURIS	€ 18
• CON POMODORINI DEL CARLO	€ 16

### - TAGLIERI -

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 14
SELEZIONE DI PROSCIUTTI	€ 14
SELEZIONE DI SALUMI	€ 12
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 12
PATA NEGRA - SPAGNA	€ 16
SAN DANIELE - FRIULI	€ 12
SAURIS - UDINE	€ 12
NORCIA - UMBRIA	€ 10
FIOCO DI CULATELLO DI MODENA	€ 10
MORTADELLA DI BOLOGNA	€ 8

### - FRITTI -

LE VERDURE IN PASTELLA	€ 6
CAMEMBERT FRITTO CON MOSTARDA DI FRUTTA	€ 6
SUPPLI' CLASSICO (2 PZ)	€ 5
SUPPLI' CACIO E PEPE (2PZ)	€ 5
OLIVE ASCOLANE FATTE A MANO	€ 6

### - SOTTOLI -

CARCIOFINI ALLA BRACE - Agnoni	€ 7
POMODORINI APPESI- De Carlo	€ 7
CIME DI RAPA - Agnoni	€ 7
CIPOLLINE BALSAMICHE - Agnoni	€ 6
MELANZANE SOTT'OLIO - Agnoni	€ 7

### - CRUDI -

TARTARA DI MANZO TRADIZIONALE (80gr)	€ 10
TARTARA DI TONNO ALLA CATALANA (80 gr)	€ 10
CARPACCIO DI MANZO	€ 10
CARPACCIO DI PESCE	€ 10

Menù del Ristorante  
Carta dei Vini  
Distillati



ristorante.enotecadelfrate.it  
 @delfrateristorante  
 @delfrateristorante  
 Info e Prenotazioni - 06 3236437

## DEL FRATE EVENTI

### CATERING - BANQUETING

un servizio a 360° tagliato su misura  
organizzazione Eventi Privati ed Aziendali,  
Business Lunch, Feste, Rinfreschi, Degustazioni  
Guidate e Corsi di Formazione  
chiedi allo Staff la Brochure dei servizi offerti  
preventivi gratuiti

### Chef a domicilio

sentiti ospite a casa tua  
un personal chef si occupa di tutto  
preventivo gratuito

### Cena con il Produttore

un viaggio enologico tra eccellenze di piccole  
aziende italiane abbinate ai piatti studiati dallo Chef  
per esaltarne le qualità  
Degustazione guidata con Sommelier e cena  
ad un prezzo speciale

### Cene in Enoteca

per eventi privati o aziendali riserviamo una o più  
sale o l'intero ristorante, proponendo  
Menù Degustazione con vini in abbinamento

### Gift Card Personalizzata

regala una cena, una degustazione, un aperitivo  
disponibili diverse soluzioni e tagli

### Corsi enogastronomici

Organizziamo Corsi con Sommelier accreditato  
sull'ABC del Vino e su abbinamento Cibo-Vino nella  
nuova sede di Via degli Scipioni 128

# .. DEL FRATE - APERITIVO ..

DALLE 18:00 ALLE 20:00

## - CALICI -

### - BOLLICINE -

SOLIGO - VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY - Veneto	€ 6,5
MONOGRAM - FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS - Lombardia	€ 10
OLTREPÒ PAVESE MARIA CRISTINA BRUT ROSÈ DEFILIPPI - Lombardia	€ 9
LALLIER R.019 CHAMPAGNE BRUT - Champagne - Francia	€ 12

### - VINI BIANCHI -

PINOT GRIGIO GRIS 2022 - LIS NERIS - Friuli	€ 10
RIESLING RI.19 2019 - MONSUPELLO - Lombardia	€ 7
EDDA 2022 - SAN MARZANO - Puglia	€ 8
FRIULANO 2022 - SOSOL - Friuli	€ 7
FOLLIA 2017 - PIANA DEI CASTELLI - Lazio	€ 7,5
FIANO DI AVELLINO BECHAR 2022 - A. CAGGIANO - Campania	€ 7
BOURGOGNE BLANC RETOUR DES FLANDRES 2022 - REGNARD - Francia	€ 12

### - VINI ROSATI -

LAGREIN ROSÈ 2022 - HOFSTATTER - Alto Adige	€ 7
COTE DE PROVENCE 2022 - MINUTY - Francia	€ 9

### - VINI ROSSI -

BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. 2013 - VAL DI SUGA - Toscana	€ 12
NEBBIOLO 2021 - PRUNOTTO - Piemonte	€ 7,5
APPIA ANTICA 400 2021 - TENUTA PRINCIPE ALBERICO - Lazio	Bio € 6,5
ROSSO CONERO 2021 - LE TERRAZZE - Marche	€ 7
ETNA ROSSO 2021 - PLANETA - Sicilia	€ 8
L'O DE LA VIE 2016 - DOMAINE A. GROS ET P. TOLLOT - Francia	€ 8
BOURGOGNE COTE D'OR GRAVEL 2021 - MARECHAL - Francia	€ 12

### - VINI LIQUOROSI E PASSITI -

PASSITO DI PANTELLERIA - Sicilia	€ 8
MOSCATO VENETO DINDARELLO - Veneto	€ 8
MUFFATO DELLA SALA - ANTINORI - Toscana	€ 8
DON PX PEDRO XIMENEZ - Spagna	€ 8

## BIRRE

MENABREA Vetro Cl. 33	€ 5
BALADIN NAZIONALE Vetro Cl.33	€ 6,5
BALADIN YSAAC Vetro Cl.33	€ 6,5
BALADIN WAYAN Vetro Cl.33	€ 6,5

## - SOFT DRINK -

### - ANALCOLICI -

COCA COLA Vetro Cl.33	€ 4.5
COCA COLA ZERO Vetro Cl.33	€ 4,5
CHINOTTO NERI Vetro Cl.20	€ 4,5
SCHWEPES Vetro Cl.20	€ 4
SCHWEPES PREMIUM Vetro Cl.20	€ 4,5
SCHWEPES LEMON Vetro Cl.20	€ 4
FEVER TREE INDIAN Vetro Cl.20	€ 4,5

### - SUCCHI -

ARANCIA DiFrutta Bio Vetro Cl.20	€ 4.5
ALBICOCCA DiFrutta Bio Vetro Cl.20	€ 4,5
ANANAS DiFrutta Bio Vetro Cl.20	€ 4,5
MIRTILLO DiFrutta Bio Vetro Cl.20	€ 4,5

### - ACQUA -

MICROFILTRATA Liscia - Gassata	€ 2,5
-----------------------------------	-------

## CARTA DEI VINI

oltre 300 etichette,  
scopri i produttori meno conosciuti



## - COCKTAIL -

### - I CLASSICI -

AMERICANO Vermouth rosso e Bitter Campari con l'aggiunta di soda, servito con ghiaccio e con profumo di arancia	€ 10
NEGRONI Gin, Vermouth rosso e Bitter Campari	€ 10
MARTINI Gin e gocce di vermouth dry raffreddato e servito in coppa	€ 10
BOULEVARDIER Vermouth rosso, Bitter Campari e Whiskey Bourbon	

## SPRITZ

APEROL Aperol, prosecco, soda e fetta d'arancia	€ 10
SELECT Select, prosecco, soda e fetta d'arancia	€ 10
HUGO Liquore al sambuco, prosecco, menta e fetta di mela	€ 10

### - GIN TONIC -

Scegli il Gin e la Tonica

BOBBY'S	€ 12
SIPSMITH	€ 12
ELEPHANT	€ 12
PANAREA	€ 12
SCAPEGRACE	€ 14
TANQUERAY TEN	€ 12
SABATINI	€ 12
IRADIER	€ 12
N.3	€ 12
MONKEY 47	€ 14

TONICA FEVER TREE INDIAN  
SCHWEPES - SCHWEPES PREMIUM