

.. 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
FIRRIATO GAUDENSUS METODO CLASSICO BRUT - Sicilia	€ 9
LALLIER R.019 CHAMPAGNE BRUT - Champagne -Francia	€ 12

- VINI BIANCHI -

PINOT BIANCO LYTHOS '22 - J. WEGER - Alto Adige	€ 7
CHARDONNAY JUROSA '21 - LIS NERIS - Friuli	€ 12
VERDICCHIO DI JESI BALBUCCIO '22 - TENUTA DELL'UGOLINO - Marche	€ 7
FRAGELLAE '23 - PALAZZO TRONCONI - Lazio	€ 7 Bio
PECORINO NUNTIUS '23 IGT - MASTRANGELO - Abruzzo	€ 7
ETNA BIANCO CAVANERA CNT. ZOTTORINOTTO '22 - FIRRIATO - Sicilia	€ 9
SANCERRE '22 - COMTE LAFOND - Francia	€ 12

- VINI ROSATI -

MONFERRATO CHIARETTO CONTENT 2023 - S. ROSSOTTO - Piemonte	€ 6,5
COTES DE PROVENCE 2022 - MINUTY - Francia	€ 9

- VINI ROSSI -

LAGREIN '23 - ST. PAULS - KELLEREI - Alto Adige	€ 7
BARBERA D'ASTI DEL GIGLION '23 - BOSCO - Piemonte	€ 7
BARBARESCO ROMBONE '20 - R. FENOCCHIO - Piemonte	€ 7
ROSSO DI MONTALCINO '20 - LAMBARDI - Toscana	€ 14
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TITUS '22 - Marchioli - Abruzzo	€ 10
TAURASI RADICI '19 - MASTROBERARDINO - Campania	€ 12
PINOT NOIR '23 - JAFFELIN - Francia	€ 9

- 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	
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