

.. DEL FRATE - LUNCH ..

DALLE 12:30 ALLE 15:00

- I CRUDI -

TARTARE DI MANZO TRADIZIONALE - 200 gr	€ 20
TARTARE DI MANZO ALLO ZENZERO - 200 gr	€ 20
TARTARE DI TONNO ALLA CATALANA - 160 gr	€ 20
CARPACCIO DI MANZO	€ 16
CARPACCIO DI PESCE	€ 16

- LA BUFALA -

MOZZARELLA DI BUFALA - 250 gr	€ 16
• CON ALICI DEL CANTABRICO	€ 20
• CON PROSCIUTTO SAURIS	€ 20
• CON POMODORINI DE CARLO	€ 18

- LE SELEZIONI -

SALUMI E FORMAGGI TIPICI	€ 18
PROSCIUTTI ITALIANI E SPAGNOLI	€ 23
SALUMI ITALIANI TIPICI	€ 20
FORMAGGI ITALIANI TIPICI	€ 16

- IL PROSCIUTTO -

PATA NEGRA PALETA - SPAGNA	€ 22
SAN DANIELE - FRIULI	€ 20
SAURIS AFFUMICATO - UDINE	€ 20
NORCIA 18 MESI - UMBRIA	€ 19
FIOCCO DI CULATELLO - MODENA	€ 20

- DOLCI -

TIRAMISU' ESPRESSO	€ 9
PERE, ZABAIONE E BISCOTTI ALLE MANDORLE	€ 9
MONT BLANC	€ 9
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA	€ 9
VARIAZIONE DI NOCCIOLA	€ 9
ZUPPA INGLESE	€ 9
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 9

CESTINO DI PANE	€ 3
CAFFE' ESPRESSO	€ 2,5
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,5

- LE INSALATE -

FINOCCHI, ARANCE E OLIVE	€ 12
CAESAR SALAD	€ 14
CARCIOFI ARROSTITI, POMODORINI APPESSI E TONNO	€ 16
GRIGLIATO	€ 16

- LA TRADIZIONE -

TONNARELLI CACIO E PEPE	€ 13
RIGATONI ALLA GRICIA	€ 14
RIGATONI ALL'AMATRICIANA	€ 14
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA	€ 14
SPAGHETTONI POMODORO E BASILICO	€ 13

Un riferimento in Prati per un Business

Lunch o una Pausa Pranzo di Qualità

- PRIMI -

• TORTELLI RIPIENI DI FARAONA, RAPE E PATÈ DI FEGATINI	€ 19
• CAMELLE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA, CARCIOFI, PARMIGIANO, GEL DI LIMONE E ROSMARINO	€ 19
• RISOTTO AL TOPINAMBUR, FOIE GRAS E TARTUFO NERO	€ 20
• LINGUINE AI RICCI DI MARE E PANE AL NERO DI SEPIA	€ 21
• SPAGHETTONI CAVOLO NERO, GAMBERO ROSSO E LIMONE BRUCIATO	€ 19

- SECONDI -

• PETTO D'ANATRA, FOIE GRAS, CIPOLLE ROSSE E FRUTTI ROSSI	€ 25
• FILETTO DI MANZO, PATATE AL SALE E SALSA BERNESE	€ 25
• FILETTO DI VITELLA, BIETOLE ROSSE E FOIE GRAS	€ 25
• AGNELLO, CARCIOFI, POLVERE DI OLIO AL ROSMARINO, PECORINO E LIQUIRIZIA	€ 24
• GUANCIA DI MANZO BRASATA, MILLEFOGLIE DI PATATE, CIME DI RAPA E MAIONESE DI NOCCIOLE	€ 24
• OMBRINA, CAVOLFIORRE, PANE ALLA BOTTARGA, ALICI E PUNTARELLE	€ 24
• ZUPPA DI PESCE COTTA E CRUDA E FUNGHI	€ 28

- CONTORNI -

PATATE AL FORNO	€ 6
CICORIA RIPASSATA	€ 6
INSALATA MISTA	€ 6

- ANTIPASTI -

• CARCIOFO ALLA GIUDIA, UOVO 62°, ZABAIONE AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO	€ 18
• ANIMELLE DI VITELLA, CROCCHETTE DI PATATE AFFUMICATE, SALSA OLANDESE, SPINACI E CAFFÈ	€ 17
• PICCIONE, ZUCCA, RADICCHIO, RIDUZIONE DI PORTO E PATÈ DI FEGATINI	€ 20
• POLPETTE DI OSSOBUCCO, SALSA ALLO ZAFFERANO E CIME DI RAPA	€ 17
• TAGLIATELLE DI CALAMARO, PUNTARELLE, SPUMA DI ALICI, CLEMENTINE E AMARANTO	€ 18
• POLPO, CECI, CAROTE E PAPRIKA DOLCE	€ 17



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 - LUNCH ..

DALLE 12:30 ALLE 15:00

- CALICI -

- BOLLICINE -

SOLIGO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY - Veneto	€ 6,5
MONOGRAM FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANCS - Lombardia	€ 10
FIRRIATO GAUDENSUS METODO CLASSICO BRUT - Sicilia	€ 9
LALLIER R.020 CHAMPAGNE BRUT - 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 Bio	€ 7
FRAGELLAE '23 - PALAZZO TRONCONI - Lazio Bio	€ 7
PECORINO NUNTIUS '23 IGT - MASTRANGELO - Campania	€ 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 '23 - R. FENOCCHIO - Piemonte	€ 14
ROSSO DI MONTALCINO '20 - LAMBARDI - Toscana	€ 10
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '23 - MASTRANGELO - Abruzzo	€ 7
TAURASI RADICI '19 - MASTROBERARDINO - Campania Bio	€ 12
PINOT NOIR '23 - JAFFELIN - Francia	€ 9

- VINI LIQUOROSI E PASSITI -

PASSITO DI PANTELLERIA - Sicilia	€ 8
MOSCATO VENETO DINDARELLO - MACULAN - 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

€ 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