

*Ristorante
"Il Frate"*

*Per quarant'anni, dal 1925, siamo stati una tipica osteria di paese con mescolta di
vino. Da Lorenzo Sala passa poi nelle mani del figlio Elia e della moglie
Mariuccia, nativa di Borgonovo Valtidone, in provincia di Piacenza,
La vecchia osteria, negli anni, diventa pizzeria e poi ristorante.
Oggi "Il Frate" è nelle mani di Lorenza, figlia di Elia e Mariuccia, che ha portato
avanti con passione la tradizione piacentina.
In sala è arrivato Giorgio che, un po' per genetica, un po' per passione, ha deciso di
aiutare mamma Lorenza,
Così facendo, il ristorante giunge alla quarta generazione di osti in Urignano.*

ANTIPASTI

Antipasto del frate

Selezione di salumi: coppa piacentina, culaccia, salame bergamasco, pancetta cotta 'La Giovanna', spalla cotta 'La Proibita', la nostra insalata russa e giardiniera

€ 20

Culatello di zibello DOP

Riserva 24 mesi

€18

Il tortino

Tortino caldo di zucca, fonduta di parmigiano e amaretto

€13

La cipolla

Zuppa di cipolle gratinata

€16

I carciofi

Insalata tiepida di carciofi con scaglie di parmigiano

€16

Gli spillo

Calamaretti spillo scottati, vellutata di patate e porri

€18

IFARINACEI

La zucca

Caramelle di zucca, burro e salvia

€14

L'ortica

Tortelli di ortica e ricotta di pecora

€14

I pisarei e fasò

Gnocchetti di pane, sugo di pomodoro, fagioli borlotti, basilico

€14

I ravioli

Ravioli alle tre carni mantecati al sugo d'arrosto

€15

Lo spaghetti

Spaghetto selezione Verrigni, scorfano, datterini gialli e lime

€18

Il risotto

Riso Carnaroli secondo estro e mercato (minimo 2 persone)

€20

LE PIETANZE

La guancetta

Guancetta di vitello brasata al vino rosso

€22

Lo stinco

Stinco di vitello alla senape

€20

La maialina

Maialina da latte al forno, mirto e fieno greco

€20

Il baccalà

Baccalà alla Piacentina in umido con pomodoro e cipolle

€20

Il rombo

Rombo chiodato gratinato con pane aromatizzato, scarola, noci, uvetta e olive taggiasche

€25

I FORMAGGI

Degustazione di formaggi vaccini e caprini accompagnati da confetture fatte in casa e miele

€18

LA TRADIZIONE

*Percorso degustazione di 4 portate che riportano le origini piacentine del ristorante e le ricette di Lorenza,
il menù si intende per l'intero tavolo, esclude le bevande

€45

<i>Coperto pranzo/cena</i>	€3/5
<i>Acqua Panna e San Pellegrino</i>	€3
<i>Caffè</i>	€2

Il pane che vi sarà proposto è fatto in casa, così pure le paste fresche che sono la nostra più autentica passione.

I piatti "fuori menù" possono variare in base al costo della materia prima.

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie