

Per quarant'anni, dal 1925, siamo stati una tipica osteria di paese con mescita 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, la figlia, 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 Ugnano.

Menù degustazione

La tradizione

Percorso degustazione di 4 portate che riportano alle origini piacentine del ristorante e le ricette di Lorenza.

*il menù si intende per l'intero tavolo, esclude le bevande.

Antipasto del Frate

A scelta:

Pisarei e fasò, cappellacci di zucca, tortelli di ortica

Maialina da latte

Sorbetto artigianale

50 €

Gli Antipasti

Il Frate ⁽⁷⁻⁸⁾

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

20 €

La battuta

Al coltello di bue grasso di Carrù

18 €

I carciofi

Insalata tiepida di carciofi con scaglie di parmigiano

16 €

Il flan di zucca ⁽²⁻⁵⁻⁸⁾

Tortino caldo di zucca, semi, fonduta di taleggio e caprino

13 €

Il Polpo ⁽²⁻⁶⁻⁹⁾

arrosto, purè di patate agrumato, pomodorini confit e olio al basilico

18 €

I Formaggi

Selezione di formaggi, le nostre confetture e miele ⁽²⁾

3 € al pz

*Gorgonzola dolce al cucchiaino DOP, Blu di Bufala, Taleggio DOP
Stracchino all'antica delle Valli orobiche, Agrì della Valtorta, Bagoss
Ol Sciur ai frutti di bosco e petali di rosa*



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

I primi

I cappellacci <small>(1-2-5-8)</small> <i>di zucca, burro al timo, fonduta di blu di bufala e liquirizia</i>	15 €
I Tortelli <small>(1-2-5-8)</small> <i>di ortica e ricotta di pecora, burro e salvia</i>	15 €
I Pisarei e fasò <small>(1)</small> <i>Gnocchetti di pane, pomodoro, fagioli borlotti e basilico</i>	14 €
I Ravioli <small>(1-5-7-8)</small> <i>alle tre carni mantecati al sugo d'arrosto</i>	16 €
Lo Spaghettoro <small>(1-6-9)</small> <i>selezione Verrigni, pesto di rucola, bufala e totanetti</i>	18 €
Risotto <small>(2)</small> <i>carnaroli secondo estro e mercato (min 2 pers.)</i>	20 €

I secondi

Il coniglio <small>(2-5)</small> <i>disossato arrosto, fondo di cottura e pavé di patate</i>	22 €
La maialina <small>(5-14)</small> <i>da latte al forno, mela verde, mirto, fieno greco e polenta</i>	22 €
Il Filetto <small>(2-7-8-14)</small> <i>di manzo, demi glace e patate al cartoccio</i>	30 €
Il rombo <small>(6-9)</small> <i>chiodato al forno con verdure di stagione</i>	25 €

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie ed intolleranze

1. Glutine
2. Latticini
3. Lupini
4. Crostacei
5. Frutta a guscio
6. Molluschi
7. Sedano
8. Uova
9. Pesce
10. Senape
11. Arachidi
12. Sesamo
13. Soia
14. Anidride solforosa e solfiti

Coperto pranzo/cena 3€ / 5€ Acqua 3 € Caffè 3 €