

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 Urganò.

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

Pisarei e fasò alla moda piacentina

Pancia di maialina al forno, rosmarino e fieno greco

Sorbetto artigianale

50 €

Gli antipasti

Antipasto del Frate; coppa piacentina, culatello di Zibello DOP, salame bergamasco, pancetta cotta la "Giovanna", spalla cotta la "Proibita", prosciutto crudo di Parma la nostra insalata russa e la nostra giardiniera (7-8-9)	20 €
Battuta al coltello di bue grasso di Carrù, senape antica, acciughe, capperi e maionese (6-8-9-10)	18 €
Fiori di zucca gratinati, ricotta e limone (1-2-8)	15 €
Carpaccio di polpo, finocchi in agrodolce e pomodorini confit (4-6-9)	18 €
Ricciola marinata, arancia e mandorle (4-5-6-9)	20 €

I primi

Tortelli alle ortiche e ricotta, burro e salvia (1-2-5-8)	15 €
Pisarei e fasò: gnocchetti di pane, sugo di pomodoro, fagioli borlotti e basilico (1)	15 €
Gnocchi di patate, fave, pecorino e guanciaie (1-2)	16 €
Spaghettoni selezione Verrigni, lupini dell'adriatico e crema di piselli (1-3-4-6-9)	18 €
Risotto carnaroli riserva San Massimo fuori menù (<i>min 2 pers.</i>) (2-14)	

I secondi

Vitello tonnato, fiori di capperi e giardiniera ⁽⁶⁻⁸⁻⁹⁾	20 €
Pancia di maialina al forno, rosmarino, fieno greco e patate arrosto ⁽¹⁴⁾	22 €
Calamaro ripieno e pomodoro ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴⁾	22 €
Griglia del giorno	
Pescato del giorno ⁽⁴⁻⁶⁻⁹⁾	

I contorni

Patate novelle al forno con fonduta ⁽²⁾	6 €
Spinacini saltati al burro ⁽²⁾	6 €
Verdure alla griglia	6 €

I formaggi

Selezione di formaggi, le nostre confetture e miele ⁽²⁾	3 € al pz
--	-----------

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.

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	3 €
Acqua Panna e San Pellegrino	3 €
Caffè del Caravaggio	2 €

