

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 e 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
Pisarei e fasò alla moda Piacentina
Maialina da latte al forno, mirto 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⁾ <i>Selection of cold cuts, olivier salad and gardener</i>	20 €
Insalata tiepida di carciofi con scaglie di parmigiano ⁽²⁾ <i>Warm artichoke salad with parmesan flakes</i>	15 €
Cipolla di Cévennes gratinata al forno ⁽²⁻¹⁴⁾ <i>Cévennes onion au gratin in the oven</i>	15 €
Battuta di bue grasso di Carrù e maionese all’acciuga <i>Ox from Carrù tartare with anchovy mayo</i>	20 €
Selezione di formaggi vaccini e caprini, miele e confettura ⁽²⁾ <i>Selection of cheeses, honey and jam</i>	3 € al pz

I primi

Tortelli di zucca, fonduta di gorgonzola e liquirizia ⁽¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁾ <i>Pumpkin tortelli, gorgonzola fondue and liquorice</i>	16 €
Pisarei e fasò: gnocchetti di pane, sugo di pomodoro, fagioli borlotti e basilico ⁽¹⁾ <i>Bread dumplings, tomato sauce, borlotti beans and basil</i>	15 €
Ravioli alle tre carni al sugo d’arrosto ⁽¹⁻²⁻⁵⁻¹⁴⁾ <i>Three meat ravioli with roast sauce</i>	16 €
Spaghettoni selezione Verrigni, totanetti, peperoncino e cime di rapa ⁽¹⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴⁾ <i>Spaghetti Verrigni selection, little squids, chilly pepper and cime di rapa</i>	18 €
Risotto riserva San Massimo fuori menù <i>(min 2 pers.)</i> ⁽²⁻¹⁴⁾ <i>Special’s day rice</i>	

I secondi

Pancia di maialino al forno, mirto e timballo di zucca ⁽⁵⁻¹⁴⁾ <i>Baked pig, myrtle and pumpkin timbale</i>	22 €
Manzo all'olio alla moda di Rovato con polenta di Rovetta ⁽¹⁻⁵⁻⁹⁻¹⁴⁾ <i>Beef in oil in Rovato style with Rovetta polenta</i>	22 €
Guancetta di vitello brasata al barbera e purè di patate ⁽²⁻¹⁴⁾ <i>Braised veal cheek with barbera and purè</i>	22 €
Polpo arrosto, patate, pomodorini confit, olive taggiasche e basilico ⁽²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁾ <i>Roasted octopus, potatoes, confit cherry tomatoes, olives and basil</i>	20 €
Pescato del giorno ⁽⁴⁻⁶⁻⁹⁾ <i>Fish of the day</i>	

I contorni

Purè di patate ⁽²⁾ <i>Purè</i>	7 €
Radicchio al forno, fonduta di robiola e nocciole tostate ⁽²⁻⁵⁾ <i>Baked radicchio, robiola cheese fondue and toasted hazelnuts</i>	8 €
Zucca al forno, rosmarino e semi di zucca ⁽⁵⁾ <i>Baked pumpkin, rosemary and pumpkin seeds</i>	6 €

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 €

