

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

Pisarei e fasò / Caramelle di zucca / Tortelli alle ortiche

Maialina da latte

Sorbetto artigianale

45 €

Gli Antipasti

Il Frate ⁽⁷⁻⁸⁾ <i>selezione di salumi: coppa piacentina, culaccia, salame bergamasco, pancetta cotta la "Giovanna", spalla cotta la "Proibita", la nostra insalata russa e la nostra giardiniera</i>	20 €
La cipolla gratinata <i>Zuppa di cipolle mantecata al burro e parmigiano</i>	16 €
I carciofi <i>Insalata tiepida di carciofi con scaglie di parmigiano</i>	16 €
Il flan di zucca ⁽⁵⁻⁸⁾ <i>Tortino caldo di zucca, semi, fonduta di taleggio e caprino</i>	13 €
Il Polpo ⁽⁶⁻⁹⁾ <i>arrosto, patate, olive taggiasche e pomodorini</i>	18 €

I Farinacei

Le Caramelle ⁽¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁾ <i>di zucca al burro versato e salvia</i>	14 €
I Tortelli ⁽¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁾ <i>di ortica e ricotta di pecora al profumo di salvia</i>	14 €
I Pisarei e fasò ⁽¹⁾ <i>Gnocchetti di pane, pomodoro, fagioli borlotti e basilico</i>	14 €
I Ravioli ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ <i>Ravioli alle tre carni mantecati al sugo d'arrosto</i>	16 €
Lo Spaghettoro ⁽¹⁻²⁻⁹⁾ <i>selezione Verrigni, burro, alici e pane tostato</i>	18 €
Risotto ⁽²⁾ <i>carnaroli secondo estro e mercato (min 2 pers.)</i>	20 €

Le Pietanze

Il manzo all'olio ⁽¹⁻⁹⁾
di bue grasso di Carrù alla moda di Rovato 24 €

La maialina ⁽¹⁴⁾
Da latte al forno, fieno greco e patate arrosto 22 €

La guancetta ⁽¹⁴⁾
Di vitello brasata al vino rosso 24 €

Il baccalà ⁽⁹⁻¹⁴⁾
Alla piacentina, in umido con pomodoro e cipolle 22 €

SPECIALE TARTUFO

Il tartufo viene pesato al tavolo. Il costo al grammo può variare secondo il mercato.

Uovo, polenta, fonduta e tartufo bianco ⁽¹⁻²⁻⁸⁾ 15 €

Tagliolini all'uovo, burro e tartufo bianco ⁽¹⁻⁸⁾ 15 €

Tartare di bue grasso di Carrù con tartufo bianco (100gr) ⁽⁸⁻⁹⁻¹⁰⁾ 18 €

I Formaggi

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

Latte vaccino

Gorgonzola dolce al cucchiaino DOP

Blu di Bufala

Taleggio DOP

Stracchino all'antica delle Valli orobiche

Agrì della Valtorta

Latte caprino

Fatulì della Val Savioire

Ol Sciur ai frutti di bosco e petali di rosa



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 sofiti

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

