

*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 Urignano.*

## **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

50 €

## Gli Antipasti

### Il Frate <sup>(7-8)</sup>

*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 cipolla gratinata

*Zuppa di cipolle mantecata al burro e parmigiano*

16 €

### I carciofi

*Insalata tiepida di carciofi con scaglie di parmigiano*

16 €

### Il flan di zucca <sup>(5-8)</sup>

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

13 €

### Il Polpo <sup>(6-9)</sup>

*arrosto, patate, olive taggiasche e pomodorini*

18 €

## I Farinacei

### Le Caramelle <sup>(1-2-5-8)</sup>

*di zucca al burro versato e salvia*

14 €

### I Tortelli <sup>(1-2-5-8)</sup>

*di ortica e ricotta di pecora al profumo di salvia*

14 €

### I Pisarei e fasò <sup>(1)</sup>

*Gnocchetti di pane, pomodoro, fagioli borlotti e basilico*

14 €

### I Ravioli <sup>(1-7-8)</sup>

*Ravioli alle tre carni mantecati al sugo d'arrosto*

16 €

### Lo Spaghettoro <sup>(1-2-9)</sup>

*selezione Verrigni, burro, alici e pane tostato*

18 €

### Risotto <sup>(2)</sup>

*carnaroli secondo estro e mercato (min 2 pers.)*

20 €

## Le Pietanze

Il manzo all'olio <sup>(1-9)</sup>

*di bue grasso di Carrù alla moda di Rovato*

24 €

La maialina <sup>(14)</sup>

*Da latte al forno, fieno greco e patate arrosto*

22 €

La guancetta <sup>(14)</sup>

*Di vitello brasata al vino rosso*

24 €

Il baccalà <sup>(9-14)</sup>

*Alla piacentina, in umido con pomodoro e cipolle*

22 €

## I Formaggi

Selezione di formaggi, le nostre confetture e miele <sup>(2)</sup>

3 € al pz

Latte vaccino

*Gorgonzola dolce al cucchiaio 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 €

