

*Desideriamo presentarvi
" Al Vecchio Frack"*

Un nuovo ristorante recentemente inaugurato nel cuore di terni, dove la cura del dettaglio e il gusto per la bellezza convivono con una proposta gastronomica moderna e ricercata.

Il nostro ambiente, caratterizzato da arredi raffinati, vetrate art déco, volte in mattoni e carte da parati, il tutto a richiamare le atmosfere degli anni '40, accoglie gli ospiti in uno spazio dal fascino senza tempo.

Un luogo pensato per far vivere un'esperienza piacevole, in equilibrio tra nostalgia ed eleganza contemporanea.

La nostra cucina interpreta questo spirito, una proposta creativa e moderna, fondata su prodotti di nicchia, ingredienti selezionati e materie prime di altissima qualità.

Ogni piatto nasce dal desiderio di offrire nuovi sapori, abbinamenti inediti e un invito a uscire dai gusti consueti, mantenendo sempre armonia e delicatezza. Abbiniamo alle nostre creazioni una selezione di vini provenienti da piccole cantine di tutto il territorio nazionale, scelta con attenzione per valorizzare le eccellenze italiane e accompagnare al meglio ogni portata.

*Per gli uffici e le attività della zona mettiamo a disposizione:
Menù pranzo curato e leggero, ideale per una pausa raffinata
Convenzioni aziendali su misura*

Possibilità di organizzare cene aziendali ed eventi privati in un contesto elegante e distintivo

Alleghiamo alla presente il nostro MENU, che racconta la filosofia del locale e l'identità della nostra cucina.

Siamo lieti di accogliervi presso "Al Vecchio Frack" e di condividere con voi la nostra idea di ospitalità, un incontro tra atmosfera, qualità e gusto

Ringraziandovi per l'attenzione, porgiamo i nostri più Cordali Saluti.

*RISTORANTE
AL VECCHIO FRACK*

*Doppio ingresso : Piazza Clai 16 e Via Castello 35C - Terni
Tel. 3715253957*

E-mail risto.vecchiofrack@libero.it



*La nostra cucina è il risultato della scelta di materie prime di qualità,
prodotti di eccellenza, frutto di ricerca e selezioni attente.
La pasta fresca è interamente prodotta da noi, così come le salse, i pesti
e le preparazioni in genere, perchè la nostra filosofia è quella
dell'artigianalità.
Il pesce utilizzato è acquistato fresco ed abbattuto secondo normativa
vigente.*

*L'accoglienza e l'ospitalità sono i fondamenti del nostro concetto di
ristorazione, quindi l'attenzione ai dettagli è per noi un piacere da offrire
ad ogni ospite...
Il coperto e l'acqua sono parte di quelle attenzioni, insieme al cocktail e
al benvenuto della Chef, fino ad arrivare al sorbetto di stagione del
nostro Mastro Gelatiere come pre-dessert, a coronare il tutto un servizio
attento, un ambientazione accogliente, rilassante e ricercata, per
rendere l'esperienza unica e appagante*

VELLUTATE e ZUPPE

IL MARE nell'ORTO

Vellutata di cavolfiore con con soute di cozze dell'Adriatico e pane aromatizzato alle alici di Cetara

Euro 7 (allergeni 1, 4, 5, 6, 7, 11, 14)

L' ORTO d'AUTUNNO

Vellutata di zucca con tartare di cardoncelli freschi

Euro 7 (allergeni 5, 6, 7, 11)

IL TOSCANO della TRADIZIONE

Pappa al pomodoro della tradizione toscana

Euro 5 (allergeni 1, 5, 6, 11)

Un TACCHINO a BAGNO

Crema di porri e patate con ragù bianco di tacchino al profumo di rosmarino

Euro 7 (allergeni 5, 6, 7, 11)

IL MARE del BUONGUSTAIO

Spezzatino di pesce fresco in brodetto alla livornese

Euro 9 (allergeni 2, 4, 5, 6, 11, 14)

IL SOLCO DRITTO nel CALDERONE

Minestra di ceci bianchi con quadrucci di pasta fresca al tuorlo

Euro 7 (allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 11)

SCICCHETTI

MERENDA SINOIRA

Vitello tonnato all'antica maniera, insalata russa, tonno di coniglio
Euro 10 (allergeni 3, 4, 5, 6, 11)

IL CASARO, IL CONTADINO e il PESCATORE

Mantecato di robiola e ricotta con carpaccio di gambero rosso, pesto di rucola e crumble di taralli
Euro 9 (allergeni 1, 2, 5, 6, 7, 8, 11)

IL NOMADE di PASSAGGIO in ITALIA

Tartare di manzo allevatori umbri con salsa alla piemontese
Euro 9 (allergeni 3, 4, 5, 6, 10, 11)

IL BOCCONE del RE

Patè di fegatini su crumble di pane e cipolla rossa all'agro di mele
Euro 6 (allergeni 1, 5, 6, 7, 11)

CALDOFREDDO di MARE

Spaghetti freddi di tonno fresco, crema tiepida di bagna cauda, crumble aromatico
Euro 9 (allergeni 4, 5, 7, 11)

IL NORCINO in VIAGGIO

Selezione di salumi di Norcia artigianali con giardiniera home made
Euro 10

La MERENDA del CASARO

Selezione di pecorini e formaggi vaccini affinati con marmellate e mostarde e mieli selezionati
Euro 10 (allergeni 5, 6, 7, 10, 11)

IL NORCINO UMBRO GOLOSO

Carpaccio di porchetta al finocchietto selvatico con cavolo rosso marinato
Euro 8 (allergeni 10)

PRIMI

Un BUONGUSTAIO in CASCINA

Tagliatelle al tuorlo in ragù bianco di cortile e funghi freschi

Euro 9 (allergeni 1, 3, 5, 6, 11)

IL PONENTE LIGURE incontra la TOSCANA

Tortelloni al tuorlo di coniglio alla ligure in salsa di pomodorini alla cacciatora

Euro 10 (allergeni 1, 3, 5, 6, 8, 11)

CENA GOURMET del PESCATORE

Spaghettoni mantecati in salsa allo zafferano e vongole

Euro 10 (allergeni 1, 2, 4, 5, 6, 11, 14)

Un SARACENO AFFAMATO

Paccherucci con sarde, zafferano, uvrta e pinoli al profumo di finocchietto

Euro 9 (allergeni 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11)

IL PRANZO del CONTADINO

Polentina morbida con lumache di Cherasco in umido al pomodoro

Euro 9 (allergeni 5, 6, 7, 11)

La MELANZANA con il FRACK

Parmigiana gourmet

Euro 12 (allergeni 5, 6, 7, 11)

SECONDI

Un MANZO UBRIACO

Brasato di manzo al rosso di Montefalco con cicoria mantecata nella schiacciata di patate

Euro 14 (allergeni 5, 6, 7, 11)

Il BUE GRASSO attraversa le PORTE della Langa

Bollito misto alla piemontese con salse della tradizione, cocotte di brodo con raviolini ai tre arrosti in accompagnamento

Euro 16 (allergeni 1, 3, 5, 6, 10, 11)

Il BUONO, il BRUTTO e la RAPA

Assoluto di sedano rapa

Euro 10 (allergeni 1, 5, 6, 7, 11)

Un PESCE fuori di TESTA

Millefoglie di scorfano all'acqua pazza con geometria di rapa bianca marinata

Euro 15 (allergeni 4, 5, 6, 11)

Un PASSAGGIO tra SCILLA e CARIDDI

Scottato di tonno al sesamo bianco di Sicilia con crema di ceci e caponatina di verdure di stagione

Euro 15 (allergeni 4, 5, 6, 8, 10, 11)

PRE DESSERT

Sorbetto d'ispirazione

COCCOLE FINALI

Un DOLCE ANTICO alla CORTE dei GONZAGA

Sbrisolona con crema pasticcera e frutta tropicale

Euro 5 (allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

GEOMETRIA di PICASSO

Scomposizione di zuppa inglese

Euro 4 (allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

IL RICORDO di TOTÒ in SERVIZIO a CUNEO

Panna cotta al caffè scarfariello e cialda di caprese

Euro 4 (allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

TENEREZZE da FERRARA

Tenerina di Ferrara con Lemon curd

Euro 5 (allergeni 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

Le FREDDE DOLCEZZE di MAX

Gelati homemade

Euro 5 (allergeni 3, 5, 6, 7, 8, 11)

ALLERGENI

- 1 Cereali con glutine e derivati*
- 2 crostacei e derivati*
- 3 uova e derivati*
- 4 pesce e derivati*
- 5 arachidi e derivati*
- 6 soia e derivati*
- 7 latte e derivati*
- 8 frutta a guscio e derivati*
- 9 sedano e derivati*
- 10 senape e derivati*
- 11 semi di sesamo e derivati*
- 12 solfiti in concentraz. Superiori a 10 mg/kg*
- 13 lupini e derivati*
- 14 molluschi e derivati*

