



ENOTECA & BISTROT

MENU

Mar-Dom 12:00 pm- 01:00am



Registrati per il 5% di sconto

SNACK

Chips / Olive Condite / Taralli (1) € 3

APERITIVO SANTÈ

Tagliere Singolo (1, 4, 7) € 15

(Selezione di salumi e formaggi o vegetariana)

Taglieri Santè x 2 con calici (1, 4, 7) € 35

(Salumi, formaggi e stuzzichini con due calici di vino/ drink)

Taglieri Santè Veg x 2 con calici (1, 4, 7) € 35

(Formaggi e stuzzichini con due calici di vino/drink)

A PICCOLI MORSI

Focaccia Ripiena (1, 8) € 6

Focaccia Ripiena Gourmet (1, 3) € 8

Lollipop di Parmigiano e Mortadella (5, 7) € 7

Tris di Bruschette Miste (1, 4, 7) € 7

Hummus di ceci (7, 9) € 8

(Hummus di ceci, olive taggiasche, pomodorini e ricotta di bufala)

BEVANDE

Acqua € 2

Coca Cola e Soft Drink € 3

Birre Artigianale € 5

Spritz Aperol / Campari € 6

Spritz Select / Cynar € 7

Gin Tonic Base € 6

Gin Tonic Premium / Negroni € 7

Amari € 4

Vini liquorosi € 5

Whisky € 6

PRANZO & CENA

Acquasale con zucca, zola, crudo (1, 7) € 13

(Acquasale con verdura di stagione al forno, ricotta di bufala e prosciutto crudo)

Acquasale con Legumi (1, 9) € 13

(Acquasale in zuppa di fagioli cannellini, cipolla stufata e caramellata, rosmarino)

Tomino dei Castelli (3, 7) € 13

(Tomino caldo con verdura di stagione al forno, uovo e prosciutto crudo)

Polpette di Nonna (1,3) € 14

(Polpette di nonna al pomodoro, basilico e parmigiano)

Gulash Vegetariano (9) € 12

(Patate, funghi, piselli, carote, verdure di stagione e spezie)

Tartare olio, sale e pepe (1,4,7,9) € 14

(Tartare di scottona con olio extravergine d'oliva, sale e pepe)

Tartare Gourmet (1,4,7,9) € 16

(Tartare di carne con ingredienti selezionati e condimenti speciali - chiedere per scoprire le novità della settimana)

CONTORNI

Patate al forno € 5

Verdure di stagione al forno € 5

DESSERT

Dolci del giorno € 6

Ciambelline del forno € 5



Coperto e servizio a tavola 1€ a persona

Corso Italia 14, 00044 Frascati (Rm) - @sante_frascati



ENOTECA & BISTROT

MENU

Tue-Sun 12:00 pm- 01:00am



Sign up for 5% off

SNACKS

Chips / Seasoned Olive / Taralli (1) € 3

SANTÈ APERITIF

Single Platter (1, 4, 7) € 15

(Selection of cured meats and cheeses or vegetarian option)

Santè Platters x 2 with cheers (1, 4, 7) € 35

(Cured meats, cheeses and nibbles with two glasses of wine/drink)

Santè Veg Platters x 2 with cheers (1, 4, 7) € 35

(Cheeses and nibbles with two glasses of wine/drink)

SMALL BITES

Focaccia of the day (1, 8) € 6

Focaccia Gourmet (1, 3) € 8

Crunchy Mortadella Lollipops (1, 7) € 7

Bruschetta Trio (1, 4, 7) € 7

Chickipea Hummus (7, 9) € 8

(Chickpea hummus, Taggiasca olives, tomatoes and ricotta)

DRINKS

Water € 2

Coca Cola and Soft Drinks € 3

Craft Beers € 5

Spritz Aperol / Campari € 6

Spritz Select / Cynar € 7

Gin Tonic Base € 6

Gin Tonic Premium / Negroni € 7

Amari € 4

Sweet Wines € 5

Whisky € 6

LUNCH & DINNER

Acquasale with Vegetables (1, 7) € 13

(Acquasale with seasonal oven-baked vegetables, buffalo ricotta and prosciutto crudo)

Acquasale with Beans (1, 9) € 13

(Acquasale in a soup of cannellini beans, caramelized stewed onion, rosemary)

Tomino dei Castelli (3, 7) € 13

(Warm Tomino cheese with seasonal oven-baked vegetables, egg and prosciutto crudo)

Grandma's Meatballs (1, 3) € 14

(Tomato-braised meatballs with basil and Parmesan)

Vegetable Goulash (9) € 12

(Potatoes, peas, carrots, seasonal vegetables and spices)

Tartare EVOO, Salt, Pepper (1, 4, 7, 9) € 14

(Scottona beef tartare with extra virgin olive oil, salt and pepper)

Tartare Gourmet (1, 4, 7, 9) € 16

(Scottona beef tartare with selected ingredients and special seasonings – ask for the weekly special)

SIDES

Baked Potatoes € 5

Seasonal Oven-Baked Vegetables € 5

DESSERTS

Daily dessert € 6

Traditional Wine Cookies € 5



Cover charge and table service €1 per person

Corso Italia 14, 00044 Frascati (Rm) - @sante_frascati