

GLI ANTIPASTI

PERCORSO DI MARE (1,2,4,7,14)
22,00

PERCORSO DI TERRA (1,3,7)
18,00

TATAKI DI TONNO (4,7,8)
Con cremoso di mandorle, acqua al pomodoro e sorbetto al basilico
14,00

IL CRUDO DI MARE (2,4,14)
Crostacei, pescato del giorno in tartare e carpaccio
28,00

SASHIMI DI SALMONE (4,6,7)
Con mela verde, salsa ponzu e mousse al caprino
14,00

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7)
Melanzane, pomodoro, mozzarella e parmigiano
10,00

CARPACCIO DI BLACK ANGUS (7,8)
Con topinambur in due consistenze, nocciole e tartufo nero
12,00

CARCIOFO A VAPORE (1,7)
Ripieno di maialino nero, provola, prezzemolo e salsa alla menta
8,00

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA (2pz) (3,7)
Ripieni di ricotta di bufala e basilico
6,00

I PRIMI PIATTI

LINGUNE ALLA NERANO (1,7)
Con zucchine e provolone del monaco
14,00

COME UNO GNOCCHO ALLA SORRENTINA (1,3,7)
Gnocco di patate, salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano
14,00

LO SPAGHETTONE DI GRAGNANO (1,2,7)
Cacio pepe e limone, con battuta di gambero rosso
18,00

IL MISCHIATO (1,14)
Con verza in due consistenze, baccalà, maionese di pomodori confit
15,00

RISOTTO ALLA PESCATORA (2,4,7,14) (minimo x 2 persone)
Con crudo e cotto di crostacei e molluschi
20,00

RAVIOLO CAPRESE (1,7)
Ripieno di caciotta Vicana e maggiorana
14,00

IL TUBETTONE (1,7,14)
Con totani, spuma di patate e olio al basilico
15,00

I SECONDI PIATTI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO (1,4)

Cotto in oliocottura con fresella e verdure

22,00

BACCALA' ALL'INSALATA (4)

Cotto bassa temperatura, patate, olive e yuzu

16,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (3)

Con patate novelle e terrina di melanzane

22,00

IL MAIALINO (3,7)

Con millefoglie di verdure e riduzione di vino rosso

16,00

VARIAZIONI DI VITELLINA DA NORD A SUD (1,4,7)

Con bietoline ripassate e maionese di alici e finocchi

20,00

I DESSERT

I DESSERT DELLA VETRINA DEL GRAN CAFFÈ NAPOLI

6,00

MAGNUM (1,3,7)

Con mango, cocco e crumle di frolla salata al limone

6,00

LA SELEZIONE DI SORBETTI

8,00

* In caso di intolleranze o allergie alimentari chiedere la lista degli allergeni al personale di sala.

Coperto 2,50 €

Quartuccio Bistrot rispetta i seguenti orari

Pranzo dalle 12,00 alle 14,30

Cena dalle 19,00 alle 23,00

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
(grano, farro, grano khorasan,
segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole,
noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del
Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del
Queensland)
9. Sedano
10. Senape
- 11: Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi