



*Quartuccio*  
BISTROT

MENU

## GLI ANTIPASTI

**PERCORSO DI MARE** (1,2,4,14)

22,00

**PERCORSO DI TERRA** (1,3,7)

18,00

**TOTANETTO RIPIENO ALLA BELLADONNA** (1,7,14)

Con provola, pane raffermo e zucca stufata

12,00

**IL CRUDO DI MARE** (2,4,14)

Crostacei, pescato del giorno in tartare e carpaccio

28,00

**SASHIMI DI SALMONE** (4,9)

In catalana di verdure, caviale di aringa e salsa vinegrette

14,00

**PARMIGIANA DI MELANZANE** (1,7)

Melanzane, pomodoro, mozzarella e parmigiano

9,00

**TARTARE DI MANZO** (9)

Con sorbetto di cavolfiore, scarolina e capperi in fiore

14,00

**SELEZIONE DI FORMAGGI** (7)

con le sue confetture

14,00

## I PRIMI PIATTI

**LINGUINE DI GRAGNANO** (1,9,14)

Al ragù di polpo alla luciana

15,00

**SARTÙ DI RISO** (1,3,7)

con salsa di pane cafone

14,00

**SPAGHETTONE DI GRAGNANO** (1,2,7)

Cacio pepe e limone, con battuta di gambero rosso

18,00

**MISCHIATO** (1,14)

Con lupini, zafferano e crema di friarielli

15,00

**BOTTONE ALLA GENOVESE** (1,3,7,9)

Ripieno di stracotto alla genovese, acqua al parmigiano e cipolla bruciata

15,00

**RAVIOLO CAPRESE** (1,7)

Ripieno di caciotta Vicana e maggiorana

14,00

**MEZZO PACCHERO** (1,4)

Rana pescatrice con salsa di pomodori gialli e rossi arrostiti

18,00

## I SECONDI PIATTI

### **TRANCIO DI SPIGOLA** (4)

Cotto in oliocottura con scaroline ripassate alla monachina  
20,00

### **TONNO SCOTTATO** (4,12)

Su insalatina dell'orto e riduzione di aceto di vino ai lamponi  
16,00

### **FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON** (1,3,7,10)

In crosta di sfoglia, funghi champignon e crudo san Daniele  
24,00

### **PANCIA DI MAIALE C.B.T.** (1,4,10)

Con friarielli, topinambur in due consistenze e jus di cottura  
16,00

### **AGNELLO IN CROSTA DI ERBE** (1,7,9)

Con patate novelle  
22,00

## I DESSERT

### I DESSERT DELLA VETRINA DEL GRAN CAFFÈ NAPOLI

6,00

#### **CREMOSO DI BUFALA** (1,3,7)

Zest di arance candite, cioccolata e crumble

8,00

#### **LA SELEZIONE DI SORBETTI** (1)

8,00

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

Coperto compreso a pranzo dal lunedì al venerdì  
Coperto per cena e festivi 2,50 €

Quartuccio Bistrot rispetta i seguenti orari

Pranzo dalle 12,00 alle 14,30

Cena dalle 19,30 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 lattosia)

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