

Carlo Quinto



Menù

Antipasti

Ostriche Gillardeau

5



Salmone marinato

con stracciatella e zucchine sott'olio

16

Tartare di fassona

con Grana Padano, crostini di pane
e valeriana

16



Tentacolo di polpo

cotto a bassa temperatura e fritto,
su crema di fave e cicoria

16

Braciole al sugo

con crema al caciocavallo

14

Lingotti di tonno

in doppia consistenza con salsa
teriyaki e cappero a frutto

16



Parmigiana di melanzane

(vegetariana)

13

Primi

Rigatone alla carbonara di mare

con gamberi rossi e tagliatella di seppia

17

Risotto con granchio blu

mazzancolle locali, salsa al datterino

giallo e polvere di pomodoro

17

Tagliatelle ai funghi porcini

e profumo di tartufo

17

Mezza luna ripiena di carne

con cubetti di zucca, fondo d'arrosto

e fondata di caciocavallo

19



Secondi

Filetto mignon alla Wellington

con demi-glace su letto di cicoria

24

Stracotto di manzo

cotto a bassa temperatura
con funghi cardoncelli e
carote di Polignano

20

Gran frittura dell'Adriatico

(calamari, gamberi e verdure)

17

Coda di rosso

in guazzetto di vongole e olive
in salsa al datterino giallo

18

Filetto di branzino al forno

su crema di patate e asparagi

18



Contorni

Insalata mista classica

con pomodorini

7

Croccette di patate

ripiene di mozzarella e salsa
sriracha spicy

8

Cicoria saltata

con aglio, olio e peperoncino

7

INSALATE (PIATTO UNICO)

Insalata Completa

Lattuga, carote, pollo, Grana Padano,
pomodorini e salsa al formaggio

14

Insalata Salmone

Lattuga, radicchio, salmone marinato,
salsa guacamole, pomodorini
e crostini di pane

15



Dessert

Cheesecake scomposta
ai frutti di bosco (home made)
7

Brownies al cioccolato e nocciole
con sfera di gelato alla vaniglia
(home made)
7

Tette della monaca artigianale
alla crema
7

Sgroppino della casa
5



**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA CIRCA LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI IN GRADO DI PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI
ALLERGICI O INTOLLERANTI**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI
ALIMENTI, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN
QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”)

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione delle etichette originali delle materie prime.

Non si escludono contaminazioni crociate.

La Direzione

Bevande

Acqua 50cl	1,5
Acqua 70cl	2,5
Acqua tonica Orsini	3,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Fanta	3,5
Thè limone/pesca	3,5
Sanbitter	3,5
Crodino	3,5
San Pellegrino	3,5
Lemon soda	3,5

Alcolici

Amari	4
Calice di vino o prosecco	6
Distillati	8
Distillati di pregio	10/12
Classic drink	8
Premium drink	10
Calice Franciacorta	12
Shot	4

Birre alla spina

Peroni / Nastro Azzurro piccola	4 6
Peroni / Nastro Azzurro media	4,5
Check point IPA 20cl	6
Check point IPA 40cl	6