

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

Bracirole al sugo

con crema al caciocavallo

14

Lingotti di tonno

in doppia consistenza con salsa
teriyaki e capperi 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 fonduta 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 rospo

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

Crocchette 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 1	1	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 1	3	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
------------------------------------	---

Peroni / Nastro Azzuro media	6
---------------------------------	---

Check point IPA 20cl	4,5
-------------------------	-----

Check point IPA 40cl	6
-------------------------	---