

QUORE ITALIANO

MENU

MENU ALLA CARTA



ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO

Maionese al pollo arrosto, polvere di capperi e olive, valeriana, limone candito e pane croccante

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco

BRUSCHETTA CASERECCIA AL POMODORO

Pane casereccio, pomodorini al forno, basilico fresco e olio EVO

BURRATA DI GIOIA DEL COLLE E POMODORINI

Pomodorini rossi e gialli, la loro emulsione, burrata di Gioia del Colle, olio EVO, spinacino e basilico fresco

DEGUSTAZIONE DI 3 TIGELLE EMILIANE

- Prosciutto di Parma DOP, crema di formaggio e pomodori confit
- Zucchine grigliate, pesto di basilico fatto in casa e Parmigiano Reggiano DOP
- Prosciutto cotto Alta Qualità, carciofi e crema di Pecorino Romano DOP

TAGLIERE DI SALUMI DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO DOP

Prosciutto di Parma DOP, salame Felino, coppa di Parma e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

GNOCCO FRITTO*

Impasto con farina di grano tenero, acqua, lievito, strutto e sale

TIGELLE EMILIANE

Impasto con un mix di farine, acqua, latte, lievito, strutto e sale



I FRITTI

CROCCHETTONE DI PATATE CON CUORE FILANTE DI
MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO*

MOZZARELLA PANATA E FRITTA*

FRITTATINA DI PASTA ARTIGIANALE CACIO E PEPE*

PIZZA FRITTA: MONTANARINA COSACCA

Pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino
Romano DOP

MENU BAMBINI

SCEGLI IL PIATTO + 1 BIBITA + GELATO ALLA CREMA O CIOCCOLATO

PIATTO A SCELTA TRA:

- PASTA FRESCA AL POMODORO
- PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CHIANINA
- BURGER ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE*
- PIZZA MARGHERITA BABY



PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

Guanciale, uovo, Pecorino Romano DOP e pepe nero al mulinello

TONNARELLI CACIO E PEPE E CARCIOFO FRITTO

Pecorino Romano DOP, pepe nero al mulinello e petali di carciofo fritto

MEZZE MANICHE ALLA NORMA E RICOTTA STAGIONATA

Salsa di pomodoro pelato, melanzane fritte, ricotta salata stagionata e basilico fresco

GNOCCHI ALLA ROMANA

Gnocchi di semolino conditi con salsa al Pecorino Romano DOP, guanciale croccante, miele, salvia e cialda di Pecorino Romano DOP

TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO

Pesto di basilico fatto in casa e Parmigiano Reggiano DOP

MEZZE MANICHE AL POMODORO

Salsa di pomodoro pelato, pomodorini cherry, pomodori confit e basilico fresco

RISOTTO ALLA MILANESE

Risotto allo zafferano, ricetta classica milanese

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO

Risotto allo zafferano servito con ossobuco di vitello* e gremolada



PRIMI

TONNARELLI ALLE VONGOLE E POMODORI CONFIT

Vongole*, pomodori confit e prezzemolo riccio

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Sfoglia di pasta fresca con ragù tradizionale emiliano, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CHIANINA

Ragù di Chianina e pomodoro pelato

GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI AL FORNO

Gnocchi di patate con salsa di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco

RAVIOLI DI ERBETTE

Burro salato nocciolato, salvia e Parmigiano Reggiano DOP

***DISPONIBILI SOLO IN QUORE ITALIANO
VIA DANTE
C.SO VITTORIO EMANUELE***

TONNARELLI/SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORI CONFIT

Vongole, pomodori confit e prezzemolo riccio*

TAGLIATELLE ALLA PESCATORA

Sugo con mazzancolle, vongole, cozze e seppie*



SECONDI

VITELLO TONNATO

Carpaccio di arrosto di vitello al punto rosa, salsa tonnata, rucola, capperi croccanti, limone candito e mandorle

TENTACOLI* DI TOTANO ALLA PIASTRA

Crema di patate all'olio, pesto di basilico fatto in casa, pomodori confit e basilico fritto

TAGLIATA DI POLLO CBT E FLAN DI ZUCCHINE

Tagliata di petto di pollo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra, servito con flan di zucchine* e olio alle erbe

POLPETTE DI MANZO AL SUGO

Polpette di manzo con salsa di pomodoro e basilico fresco, servite con crostoni di pane casereccio al rosmarino

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ¹⁻³

Servita con rucola e pomodorini cherry

HAMBURGER

Pane liscio, hamburger di Scottona, guanciale croccante, formaggio, cipolla caramellata, pomodoro ramato, lattuga romana e maionese al pollo arrosto, servito con patatine fritte*

COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (circa 300 g)

Servita con patate al forno e verdure grigliate

CONTORNI

INSALATA CON POMODORINI

FLAN DI ZUCCHINE* CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

PATATINE FRITTE*

PATATE AL FORNO

VERDURE GRIGLIATE



LA PIZZA DI QUORE

I NOSTRI IMPASTI:

LA TRADIZIONALE: impasto Bio ottenuto da farina di tipo 1 di Molino Grassi macinata a pietra e lasciato lievitare per 72 ore.

LA TIRATA: impasto ottenuto da un equilibrato mix di farine con un basso contenuto di lievito per conferire croccantezza e leggerezza. 35 cm di diametro, sottile e ben tirata
(+ 1,5 €) - *NON DISPONIBILE IN QUORE ITALIANO VIA DANTE*

MARGHERITA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e basilico fresco

BUFALA DOP E BASILICO

Pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco e olio EVO

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e prosciutto di Parma DOP servito a parte

SALAME PICCANTE E BURRATA

Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, spianata piccante e burrata di Gioia del Colle

BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Pomodoro pelato, burrata di Gioia del Colle e prosciutto di Parma DOP servito a parte



LA PIZZA DI QUORE

I NOSTRI IMPASTI:

LA TRADIZIONALE: impasto Bio ottenuto da farina di tipo 1 di Molino Grassi macinata a pietra e lasciato lievitare per 72 ore.

LA TIRATA: impasto ottenuto da un equilibrato mix di farine con un basso contenuto di lievito per conferire croccantezza e leggerezza. 35 cm di diametro, sottile e ben tirata
(+ 1,5 €) - *NON DISPONIBILE IN QUORE ITALIANO VIA DANTE*

ORTOLANA

Passata di pomodori gialli, mozzarella fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, pomodori confit e carciofi

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ E CARCIOFI FRITTI

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Alta Qualità e carciofi fritti

TONNO E CIPOLLE CARAMELLATE

Mozzarella fior di latte, tonno sott'olio e cipolle caramellate

NORMA E RICOTTA STAGIONATA ¹⁻⁷

Pomodoro pelato, melanzane fritte, basilico fresco e ricotta salata stagionata

BUFALA DOP E PESTO DI BASILICO

Passata di pomodori gialli, mozzarella di bufala DOP, pomodorini cherry e pesto di basilico fatto in casa



PRANZO DI QUORE



SFIZI DI MEZZOGIORNO

CLUB SANDWICH ALL'ITALIANA

Pane, petto di pollo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra, pomodoro ramato, lattuga romana, uovo sodo, guanciale croccante e maionese al pollo arrosto, servito con patatine fritte*

SALMON CLUB SANDWICH

Pane, avocado, pomodoro ramato, lattuga romana, uovo sodo, salmone affumicato e crema di formaggio all'erba cipollina, servito con patatine fritte*

COUS COUS DI VERDURE

Cous cous con verdure miste, arricchito da ceci e piselli

INSALATONE

LA CAESAR DI QUORE

Lattuga romana, petto di pollo, olive Leccino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mandorle salate, pomodori semi-dry, croccante di prosciutto di Parma DOP, maionese al pollo arrosto e crostini di pane

LA NORDICA

Lattuga romana e spinacino, salmone affumicato, avocado, mandorle e crema di formaggio all'erba cipollina

LA MEDITERRANEA

Lattuga romana e valeriana, filetti di tonno sott'olio, pomodorini cherry, polvere di olive nere, uovo sodo, filetti di acciughe e citronette

CAPRESE DI BUFALA DOP RIVISITATA

Spinacino, mozzarella di bufala DOP, pomodoro ramato, emulsione di pomodorini cherry, olio EVO e basilico fresco



CARTA DOLCI



DOLCI

TORTINO* AL CIOCCOLATO SERVITO CALDO
CON COULIS DI FRUTTI ROSSI E GELATO ALLA CREMA

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

TIRAMISÙ DELLA CASA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

TIRAMISÙ TRADIZIONALE DELLA CASA

SCUGNIZZI CON NUTELLA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

GELATO

AFFOGATO AL CAFFÈ

CREMA

CIOCCOLATO

