

APERITIVI

Con l'aperitivo è compresa una piccola sfiziosità a fantasia dello Chef.

Disaronno Sour	€ 6,50
Americano con vermouth dell'acetaia Giuseppe Giusti	€ 7,00
○Negroni all'Amarone	€ 12,00
Spritz al liquore di chinotto e coriandolo Vincenzi	€ 7,00
Martini Dry analcolico	€ 7,50
Spritz ai frutti rossi homemade analcolico	€ 7,00
Aperitivo Martini bianco analcolico (secco)	€ 6,50
Aperitivo Martini rosso analcolico (dolce)	€ 6,50

MENU' DEGUSTAZIONE QUINTOQUARTO (1-3-7-9-12) "Per singola persona, non condividibile"

Cervello di vitello in doppia cottura, con battuta radicchio di campo profumato e salsa al cren

Bottoni di pasta fresca al QuintoQuarto glassati al fondo bruno leggero e fonduta al Grana della Lessinia

Tagliata di Cuore di vitello alla griglia profumata all'olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo

Tiramisù 2.0

€ 40,00 per persona

MENU' COSTATA (1-3-6-7-8-9) "Per singola persona, non condividibile"

Selezione di salumi del territorio con giardiniera fatta in casa e polenta bianca artigianale alla griglia

Costata di manzo scottona della Lessinia (600g) alla griglia con patate al forno aromatizzate alle erbe e salsa bernese fatta in casa

Tartelletta con ganache al caramello salato, ganache al cioccolato fondente, meringa artigianale, salsa al caffè e gelato fiordilatte

€ 45,00 per persona*

MENU' FIORENTINA (1-3-6-7) "minimo 2 persone o multipli"

Tartare di manzo scottona della Lessinia con fonduta al Grana della Lessinia 20mesi e salsa Bernese casereccia

1 kg Fiorentina di manzo scottona della Lessinia con patate al forno aromatizzate alle erbe

Brownies al cioccolato fondente con namelaka al cioccolato al latte e chantilly di amarene

€ 50,00 per persona*

***Il costo dei menu potrebbe variare in base al peso disponibile delle costate/fiorentine.**

I menù a degustazione sono delle “Promozioni” indicate dallo chef.

ANTIPASTI

Salumi misti del territorio con giardiniera casereccia e polenta bianca alla griglia (12)

80g - € 16,00 / 150g - € 26

+ aggiunta di formaggi del territorio (7-9-10) **€ 7,00**

Selezione di formaggi del territorio con confetture casereccie (7-9-10) **€ 13,00**

☐ Uovo a bassa temperatura con sablé ai carboni vegetali, spuma di patate e zucca delica e fonduta al grana della Lessinia 20 mesi (1-3-7) **€ 14,00**

+ aggiunta di tartufo nero **€ 6,00 p.p.**

Hummus di melanzana affumicata, clorofilla al prezzemolo e crostini di pane profumati (1) **€ 12,00**

Cervello di vitello in doppia cottura con battuta radicchio di campo profumato e salsa al cren (1-3-6-7) **€ 15,00**

CRUDO:

Tartar di manzo scottona della Lessinia con fonduta di Grana della Lessinia 20 mesi e salsa bernese casereccia (3-7-10) **90 g - € 16,00 / 150g - € 22,00**

+ Aggiunta di tartufo nero **€ 6,00 p.p.**

Carpaccio di filetto manzo scottona della Lessinia con perlage agrodolce bianco e crumble al Grana della Lessinia e timo (1-3-7) **€ 16,00**

Carpaccio di cervo grass fed* con perlage al lampone e riduzione di Amarone della Valpolicella (12) **€ 17,00**

Carpaccio di picahna manzo della Lessinia con sablé al carbone vegetale e gel di sedano verde (1-3-7-9) **€ 15,00**

☐ Gran degustazione crudité di terra (carpaccio di filetto, carpaccio di cervo*, carpaccio di picahna e tartar di manzo) (1-3-7-9-12) **€ 22,00**

- Consigliato Calice di metodo classico

PRIMI PIATTI

Risotto all'amarone della Valpolicella con la sua riduzione (12)	Minimo 2 persone	€ 18,00 p.p.
+ Aggiunta Polvere di vinappeso (1-12)		€ 1,50 p.p.
<input type="radio"/> Fettuccine al ragù bianco di cortile con fonduta al monte veronese Mezzano (1-3-7-9-12)		€ 16,00
+ Aggiunta di tartufo nero		€ 6,00 p.p.
Pappardelle al ragù d'asino in lenta cottura con erba cipollina fresca (1-3-9-12)		€ 17,00
Fettuccine cremose al tartufo nero della Lessinia (1-3)		€ 18,00
Gnocchi di patate con crema di barbabietola rossa, mousse di robiola vaccina e polvere di noci (1-7-8)		€ 15,00
Bottoni di QuintoQuarto (cuoricini, fegatini e dorelli di pollo) glassati al fondo bruno leggero e fonduta al grana della Lessinia (1-3-7-9-12)		€ 16,00
+ Aggiunta di tartufo nero		€ 6,00 p.p.

Pasta fresca all'uovo, gnocchi e bottoni fatti rigorosamente in casa.

“Per le porzioni divise verrà chiesto un supplemento di 2,50 €”

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

<input type="radio"/> Fiorentina di manzo della Lessinia (Min. 1kg)	€ 6,50 all'hg
Costata di manzo della Lessinia (600g)	€ 5,50 all'hg
<input type="radio"/> Picahna di manzo della Lessinia	220g - € 25,00 / 380g - € 34,00
Filetto di manzo della Lessinia (200g)	€ 26,00
+ fondo all'Amarone (9-12)	€ 2,00
+ fondo al tartufo nero (9-12)	€ 4,00
Diaframma di manzo (250g)	€ 22,00
<input type="radio"/> Tagliata al Cuore di vitello profumata all'olio di prezzemolo e aglio (180g)	€ 20,00

La Gran grigliata mista del QuintoQuarto (tagliata di manzo della Lessinia, costine*, coppa, sovracoscia di pollo disossata*, salamella artigianale e pancettone agli agrumi) [1.1 kg carne cotta netta]

min. 2 pers. € 27,50 p.p.

<input type="radio"/> Degustazione di manzo (costata da 600g, picahna di manzo da 220g e diaframma da 250g)

Min 2 pers. € 32,50 p.p

La Gran Picahna di manzo della Lessinia (1,1 kg)

cons. per 2 persone € 70,00

La nostra carne ha minimo 20 giorni di frollatura dedicata.

*** Per mancanza di reperibilità merce il prodotto POTREBBE essere congelato, chiedere al personale per informazioni**

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

○ Brasato di manzo* all'amarone con purè di patate casareccio e il suo fondo (9-12) **€ 25,00**

- Consigliato Calice di Amarone della Valpolicella

Rollé di quaglia disossata ripiena di speck affumicato di Soave con purè di patate aromatizzato alle erbe aromatiche e il suo fondo (9-12) **€ 24,00**

Radicchio di campo in doppia cottura con crumble di pane profumato, fonduta al monte veronese e sablé al carbone vegetale (1-7) **€ 18,00**

CONTORNI

Patate al forno aromatizzate alle erbe **€ 6,00**

Tris di verdure miste **€ 6,50**

Insalata mista con pomodorini ciliegino **€ 6,00**

Purè di patate casereccio **€ 6,50**

Polenta bianca alla griglia fatta in casa **€ 5,00**

Patate fritte rustiche con buccia* (1-6) **€ 5,50**

*Prodotto congelato

PER I PICCINI...

Primi Piatti

Fettuccine di pasta fresca in bianco (1-3-7) **€ 10,00**

Fettuccine di pasta fresca al ragù alla bolognese (1-3-7) **€ 12,00**

Fettuccine di pasta fresca al pomodoro (1-3-7) **€ 11,00**

Gnocchi al burro e salvia (1-3-7) **€ 12,00**

Secondi piatti

Svizzera di manzo alla griglia con patate fritte (1-6)	€ 14,00
Cotoletta di pollo con patate fritte (1-3)	€ 13,00
Salamella alla griglia con patate fritte (1-6)	€ 12,00
Piatto di Prosciutto Crudo Soave riserva 24 mesi	€ 14,00

Vini alla Mescita

Prosecco - Metodo classico - Champagne	€ 5,50 - € 7,50 - € 10,00
Custoza - Soave - Lugana	€ 5,00 - € 6,00 - € 6,50
Valpolicella classico - Superiore - Ripasso - Amarone	€ 6,00 - € 6,50 - € 7,00 - € 10,00

Per i vini alla mescita chiedere al personale la Disponibilità del giorno.

Birre Artigianali

Birra ramata artigianale stile inglese Pale ale da 0.5 lt Arusnati	€ 9
Birra bionda ad alta fermentazione artigianale Real Ale da 0,5 lt Arusnati	€ 9

Bibite

Acqua minerale Naturale o Frizzante microfiltrata QuintoQuarto	€ 3,00
Acqua minerale Naturale o Frizzante Dolomia	€ 3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Lemon soda e thè	€ 4,00
Acqua Tonica Schweppes zero	€ 4,00
Gingerino o Crodino	€ 4,00
Coperto	€ 3,50