

QUINTO QUARTO

WINE RESTAURANT

DESSERT

QU



DESSERT

<i>Namelaka al cioccolato bianco con uvetta marinata nel recioto con sablè al cacao amaro</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾	€ 8,00
- Consigliato Vermouth al recioto della Valpolicella “sofisticato” Alchimia	
<i>Tartelletta con crema pasticcera profumata alla fava tonka con confettura di pera casereccia e gelato al cioccolato</i> ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	€ 8,00
- Consigliato Liquore al cacao e dattero Alchimia	
<i>Panna Cotta alla menta piperita con crumble al cacao amaro e nocciole e glassa al branca menta</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾	€ 8,00
- Consigliato Amaro della casa selezione “Qu”	
<i>Tiramisù 2.0</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 7,50
<i>Sfogliatine di Villafranca con crema inglese alla vaniglia</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 7,00
- Consigliato Calice di Passito bianco Veronese	
<i>Piattino di biscotteria secca fatta in casa</i> ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	€ 6,00
- Consigliata Grappa d'Amarone barricata	
<i>Gelato artigianale al fiordilatte affogato al caffè</i> ⁽⁷⁾	€ 6,50
<i>Gelato al cioccolato fondente 85%</i> ⁽⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	€ 6,50
+ Aggiunta di Rhum Barcelò Imperial per affogato	€ 4,50
+ Aggiunta di Whiskey Jack Daniel's per affogato	€ 4,50
<i>Sorbetto base Frutta del Giorno</i>	€ 6,50
<i>Degustazione di formaggi artigianali della Lessinia con confetture fatte in casa</i> ⁽⁷⁻¹⁰⁾	€ 15,00
- Consigliato Calice di recioto della Valpolicella	
<i>Piattino di lardo affumicato</i>	€ 6,50
- Consigliato Whiskey single malt Dolomiti “InQuota”	

Gentile cliente, La informiamo che alcuni degli ingredienti usati nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco delle sostanze ritenute allergeniche previsto dall'allegato II del Reg. UE 1169/2011.

I numeri riportati a fianco del nome di ogni singola pietanza corrispondono all'elenco seguente:

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati |
| 3. Uova e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati |
| 4. Pesce e prodotti derivati | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 5. Arachidi e prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti derivati | 13. Lupini e prodotti derivati |
| 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio | 14. Molluschi e prodotti derivati. |

Per ogni chiarimento non esiti a chiedere ai nostri operatori.



PER CONCLUDERE...

*Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2019 (500 ml) **Mizzon***

€ 7,00 / 40,00

*Passito Bianco Veneto I.G.T. (500 ml) **Mizzon***

€ 7,50 / 42,00

GIN

Gin “Barogin” Langa Spirit (infusione con vino Barolo D.O.C.G. serie limitata)

€ 12,00

Gin Frutto del Garda (Fresco, agrumato e raffinato)

€ 10,00

Gin Moje (Salato, deciso e aromatico)

€ 12,00

Gin “Koral” Pedro Ferreira (Fresco, speziato e morbido)

€ 11,00

I Gin sono accompagnati da una tonica neutra per esaltarne i profumi e gli aromi.

VERMOUTH

*Vermout rosso al recioto della valpolicella “Soffisticato” **Alchimia***

€ 7,50

*Vermouth rosso Gran Deposito Acetaia **Giuseppe Giusti***

€ 7,00

*Vermouth rosso all’Amarone della Valpolicella **Cà Rugate***

€ 8,00

*Vermouth bianco “Utopia di Garganega” **Cornelia Tessari***

€ 7,50

AMARI ARTIGIANALI

*Amaro della casa “**Qu**” con menta piperita, erbe aromatiche e pepe tostato*

€ 4,50

*Amaro alle erbe di montagna trentino “Elixir” **Villa De Varda***

€ 6,00

*Amaro alle erbe marittime e assenzio veneziano “**Laguna del Nord**”*

€ 8,00

*Amaro **Frutto del Garda** (Agrumato)*

€ 6,00

*Amaro **Moje** (Salato e floreale)*

€ 7,50

*Amaro “Radicale” **Alchimia***

€ 6,50

*Amaro “Essenziale” della Lessinia **Alchimia***

€ 7,00

*Liquore “Glaciale” base anice stellato **Alchimia***

€ 7,00

*Liquore “1492” cacao e datteri **Alchimia***

€ 6,50

*Liquore “Manciuria” affumicato **Alchimia***

€ 6,50

*Amaro Limone dell’Etna **Cintrange***

€ 6,50

*Amaro Mandarino dell’Etna **Cintrange***

€ 6,50

*La Sambuca Sbagliata (secca e non dolce) **Bad Spirits***

€ 6,00

*Amaro pugliese “Rust” **Pedro Ferreira** (speziato e persistente)*

€ 6,00

*Amaro alle erbe piemontese “L’Amarò” **Langa Spirit***

€ 6,00

*Liquore alle nocciole della Langa “Nocciò” **Langa Spirit***

€ 6,00

*Liquore acqua di Cedro **Nardini***

€ 5,00



GRAPPE

<i>Grappa di Amarone bianca San Rustico</i>	€ 5,00
<i>Grappa di Amarone Invecchiata San Rustico</i>	€ 5,50
<i>Grappa Riserva affinata in botti di Whisky Villa de Varda</i>	(2 cl) € 7,50 (4 cl) € 10,00
<i>Grappa Riserva affinata in botti di Sherry Villa de Varda</i>	(2 cl) € 7,50 (4 cl) € 10,00
<i>Grappa Riserva affinata in botti di Rum Villa de Varda</i>	(2 cl) € 7,50 (4 cl) € 10,00
<i>Grappa Riserve “Trié” Villa de Varda</i>	€ 6,50

RHUM

<i>Ron de cuba “Eminente” riserva 7 anni</i>	€ 11,00
<i>Don Papa “Baroko” Single Island</i>	€ 12,00
<i>Don Papa “Masskara”</i>	€ 12,00
<i>Ron Piet XO rum</i>	€ 7,50
<i>Ron “Barcelò Imperial”</i>	€ 8,50

WHISKY

<i>Whisky italiano delle Dolomiti Single Malt “InQuota”</i>	(2 cl) € 8,50 (4 cl) € 12,00
<i>Whisky italiano delle Dolomiti affinato in botti di Amarone “InQuota”</i>	(2 cl) € 8,50 (4 cl) € 12,00
<i>Whisky italiano delle Dolomiti affinato in botti di Passito Pantelleria “InQuota”</i>	(2 cl) € 8,50 (4 cl) € 12,00
<i>Whisky italiano delle Dolomiti 100% Segale “InQuota”</i>	(2 cl) € 8,50 (4 cl) € 12,00



AMARI CLASSICI

<i>Amaro Montenegro</i>	€ 4,50
<i>Amaro Braulio</i>	€ 4,50
<i>Amaro del Capo</i>	€ 4,50
<i>Amaro Averna</i>	€ 4,50
<i>Amaro Fernet Branca</i>	€ 4,50
<i>Amaro Fernet Branca menta</i>	€ 4,50
<i>Amaro Unicum</i>	€ 4,50
<i>Amaro Jagermeister</i>	€ 4,50
<i>Disaronno</i>	€ 4,50
<i>Liquirizia</i>	€ 4,50
<i>Limoncino</i>	€ 4,50
<i>Sambuca Molinari</i>	€ 4,50
<i>Baileys</i>	€ 4,50
<i>Vecchia Romagna</i>	€ 4,50

CAFFETTERIA

<i>Caffè Espresso</i>	€ 1,50
<i>Caffè Macchiato</i>	€ 1,50
<i>Caffè Corretto</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Macchiato</i>	€ 2,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Caffè Decaffeinato</i>	€ 2,00
<i>Caffè Decaffeinato Corretto</i>	€ 3,00
<i>Caffè Ginseng</i>	€ 2,00
<i>Caffè d'Orzo</i>	€ 2,00
<i>Caffè Americano</i>	€ 1,50
<i>Infusi (tè, camomilla e infusi ai frutti)</i>	€ 3,50