

QUINTO QUARTO

WINE RESTAURANT

RESTAURANT

QU



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
◆ Vermouth al Recioto della Valpolicella con tonica secca	€ 10,00
Spritz ai frutti rossi homemade analcolico	€ 7,00
Aperitivo Martini bianco analcolico (secco)	€ 6,50
Aperitivo Martini rosso analcolico (dolce)	€ 6,50

MENÙ DEGUSTAZIONE QUINTOQUARTO* (1-3-7-9-12)

[PER SINGOLA PERSONA, NON CONDIVIDIBILE]

Cervello di vitello in doppia cottura con porro riposato, uvetta, mandorle e salsa al cren
Bottoni di pasta fresca al QuintoQuarto glassati al fondo bruno leggero e fonduta al Grana della Lessinia
Cuore di vitello alla griglia profumato all'olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo
Namelaka al cioccolato bianco con uvetta marinata al recioto e crumble al cacao amaro € 42,50 p.p.

MENÙ COSTATA* (1-3-6-7-8-9) [PER SINGOLA PERSONA, NON CONDIVIDIBILE]

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

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

Tartelletta con crema pasticcera alla fava tonka, confettura di pere e gelato al cioccolato € 45,00 p.p.

◆ MENÙ VALPOLICELLA* (1-3-7-9-12) [MINIMO DUE PERSONE, NON CONDIVIDIBILE]

Salumi misti del territorio con giardiniera casereccia e polenta bianca alla griglia
Risotto all'Amarone della Valpolicella con la sua riduzione
Brasato di manzo della Lessinia con purè di patate casereccio e il suo fondo cottura
Tiramisù 2.0 della casa € 45,00 p.p.

** I menù a degustazione sono delle "Promozioni" indicate dallo chef, non cumulabili con altre scontistiche*

ANTIPASTI

Salumi misti del territorio con giardiniera casereccia e polenta bianca alla griglia ⁽¹²⁾ (80g) € 16,00
(150g) € 26,00

+ Aggiunta di formaggi del territorio ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾ € 8,00

Selezione di formaggi del territorio con confetture casereccio ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾ € 15,00

◆ *Uovo a bassa temperatura con sablé ai carboni vegetali, spuma di patate profumata al porro e la sua polvere fondente* ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € 14,00
+ Aggiunta di tartufo nero € 6,50 p.p.

◆ *Polpette di manzo della Lessinia di nonna Ros con ristretto di pomodoro e crostini di pane aromatizzato alle erbe aromatiche* ⁽¹⁻³⁾ € 13,00

Cervello di vitello in doppia cottura con porro riposato, uvetta, mandorle e salsa al cren ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾ € 15,00

Carpaccio di lingua salmistrata di manzo con cappuccio bianco marinato e salsa all'aglio nero fermentato ⁽¹⁰⁾ € 16,00



CRUDO

Tartar di manzo scottona della Lessinia con fonduta di Grana della Lessinia 20 mesi e salsa bernese casereccia ⁽³⁻⁷⁻¹⁰⁾

(90g) € **16,00** | (150g) € **25,00**

+ Aggiunta di tartufo nero

€ **6,50 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⁾

€ **18,00**

Carpaccio di picanha manzo della Lessinia con olio al rosmarino e polvere di pomodoro

€ **15,00**

Carpaccio di cavallo con fonduta al monte veronese e polvere di porro fondente ⁽⁷⁾

€ **17,00**

◆ *Gran degustazione crudit  di terra*

(Carpaccio di filetto, carpaccio di cervo, carpaccio di picanha e tartar di manzo)* ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

€ **23,00**

- Consigliato calice di metodo classico

PRIMI PIATTI

Risotto all'Amarone della Valpolicella con la sua riduzione ⁽¹²⁾

[min. 2 persone] € 18,00 p.p.

+ Aggiunta polvere di Vinappeso ⁽¹²⁾

€ **2,00 p.p.**

◆ *Fettuccine al rag  bianco di cortile con fonduta al Monte Veronese Mezzano* ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

€ **16,00**

+ Aggiunta di tartufo nero

€ **6,50 p.p.**

Pappardelle al rag  di faraona con ricotta affumicata stagionata ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

€ **17,00**

Fettuccine cremose al tartufo nero della Lessinia ⁽¹⁻³⁾

€ **18,00**

Gnocchi di patate alla crema di fave in due consistenze e fondo bruno di finocchio ⁽¹⁻¹²⁾

€ **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**

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

[Per le porzioni divise verr  chiesto un supplemento di €2,50]

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

◆ *Brasato di manzo* all'amarone con pur  di patate casareccio e il suo fondo* ⁽⁹⁻¹²⁾

€ **25,00**

- Consigliato calice di Amarone della Valpolicella

Roll  di coniglio disossato ripieno di pancetta tesa affumicata di Soave, fave con pur  di patate aromatiche e il suo fondo ⁽⁹⁻¹²⁾

€ **24,00**

Bistecca di finocchio in doppia cottura croccante con il suo fondo bruno ⁽¹²⁾

€ **18,00**

CONTORNI

Patate al forno aromatizzate alle erbe

€ **6,00**

Tris di verdure miste

€ **6,50**

Insalata mista con pomodorini ciliegino

€ **6,00**

Pur  di patate casareccio

€ **6,50**

Polenta bianca alla griglia fatta in casa

€ **5,00**

*Patate fritte rustiche con buccia** ⁽¹⁻⁶⁾

€ **5,50**

*** Prodotto congelato**



SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

- ◆ *Fiorentina di manzo della Lessinia (min. 1kg)* € 7,00 all'hg
- Costata di manzo della Lessinia (600g)* € 5,50 all'hg
- ◆ *Picanha di manzo della Lessinia* (220g) € 25,00 | (380g) € 35,00
- 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)* € 24,00
- ◆ *Cuore di vitello profumato all'olio di prezzemolo e aglio (200g)* € 20,00
- Bistecca di lingua salmistrata con alga uva (180g)* € 22,00
- La Gran Grigliata mista del QuintoQuarto (1.1kg carne cotta netta)*
(Tagliata di manzo della Lessinia, costine, coppa, sovracoscia di*
pollo disossata, salamella artigianale e pancettone agli agrumi)* [min. 2 persone] € 27,50 p.p.
- ◆ *Degustazione di manzo*
(Costata da 600g, picanha di manzo da 220g e diaframma da 250g) [min. 2 persone] € 32,50 p.p.
- La Gran Picanha di manzo della Lessinia (1.1kg)* [consigliato per 2 persone] € 75,00

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**

PER I PICCINI

Primi piatti

- Fettuccine di pasta fresca cremose al burro e grana della Lessinia* ⁽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	€ 9,00
Birra bionda ad alta fermentazione artigianale Real Ale da 0,5 lt Arusnati	€ 9,00

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
----------------	--------

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.