



Quore Italiano
PASTA PIZZA & CAFFÈ

APERITIVO DI QUORE

10,00 A PERSONA

1. SCEGLI

Choose your drink

IL CALICE DI VINO

Glass of wine

BIRRA

Beer

COCKTAIL

Cocktail

2. SCEGLI IL TAGLIERE

Choose your platter

ITALIA

Italian

VEGANO

Vegan

ITALIA ↔

Gnocco Fritto*, prosciutto di parma, bruschetta con pomodorini, bruschetta con crema di verdure leggermente piccante

Fried gnocco, parma ham, tomato bruschetta, vegetable bruschetta slightly spicy*

VEGANO 🌿 ↔

Sedano, bruschetta con pomodorini, bruschetta con crema di verdure leggermente piccante, hummus di ceci, olive nere

Celery, tomato bruschetta, vegetable bruschetta slightly spicy, olives, chickpea hummus, black olives

APE CON QUORE

TAGLIERI DI SALUMI

Mixed cold cuts

Prezzo Antipasto
Appetizer price

Prezzo Degustazione
Tasting Price

TAGLIERE MISTO FORMAGGI
CON SALSA DI FICHI E MIELE 🌿 ↔

12,00

16,00

Selection of cheese with fig and honey sauce

TAGLIERE DI PROSCIUTTO
DI PARMA LEPORATI 24 MESI E PARMIGIANO ↔

13,00

17,00

Leporati Parma ham 24 months and parmesan cheese

TAGLIERE MISTO SALUMI
CON CULATELLO

14,00

18,00

Selection of cold cuts with culatello

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI ↔

22,00

Cured meat and selection of cheeses

TAGLIERE DI SPALLA COTTA
E GNOCCHO FRITTO* ↔

13,00

19,00

Spalla cotta ham with fried dumplings*



Quore Italiano
PASTA PIZZA & CAFFÈ

COCKTAIL <>

Alcoholic Beverages And Soft Drinks

Aperol Spritz	7,00
Campari Spritz	7,00
Spritz hugo Saint Germain	8,50
Crodino / Sanbitter	5,00

VINI BIANCHI <>

White wines

	CALICE <i>Glass</i>	BOTTIGLIA <i>Bottle</i>
Prosecco DOC Valdo	5,00	-
Prosecco DOCG Cuvee di Boj VALDO	-	25,00
Franciacorta Brut Monogram	7,00	35,00
Franciacorta Saten Monogram	7,50	38,00
Franciacorta Dosaggio Zero Monogram	-	38,00
Moscato Spumante Dolce Valdo	5,00	25,00
Pinot Grigio Lamberti	5,00	25,00
Gewurztraminer Conti d'Arco	6,00	28,00
Sauvignon Ariola	4,50	20,00
Chardonnay Trentino Doc	5,00	25,00
Falanghina Mora Bianca Mastroberardino	6,00	28,00
Greco di Tufo Mastroberardino	6,00	28,00
Malvasia "Nature" Cantina Ariola	4,50	18,00
Lugana Santi DOC	5,00	25,00

VINI ROSSI <>

Red wines

Barbera Rosso Ariola	4,50	20,00
Lambrusco Marcello Cantina Ariola	4,50	20,00
Nero d'Avola Rapitalà	5,00	25,00
Chianti San Lorenzo DOCG	6,00	28,00
Amarone Santi	-	65,00
Barolo Tenimenti	-	60,00
Nebbiolo delle Langhe IGT	6,00	28,00
Valpolicella Ripasso Superiore	6,00	28,00
Negramaro del Salento IGT	5,00	25,00
Sangiovese Toscana IGT	5,00	25,00

VINI ROSÈ <>

Rosè wines

Spumante Rosè Brut Valdo	5,00	25,00
Rosè Fermo Bardolino Chiaretto DOC	5,00	25,00

BIRRE <>

Beers

Birrificio Angelo poretta 4 luppoli Lager alla spina 0,2l.	4,00
Birrificio Angelo poretta 4 luppoli Lager alla spina 0,4l	6,00
Birrificio Angelo poretta 9 luppoli American IPA alla spina 0,2l.	4,50
Birrificio Angelo poretta 9 luppoli American IPA alla spina 0,4l	6,50
Birrificio Angelo poretta 7 luppoli non filtrata 0,3l	5,50

Prodotto contenente allergeni <> / *Contains allergens <>*

Piatto Vegetariano 🍃 / *Vegetarian Dish 🍃*

*Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato / *This ingredient could be frozen*
Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare
alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Le sostanze allergeniche, ai sensi del REG. CE 1169/2011, presenti nei piatti
sono elencate nel libro ingredienti a disposizione.

We invite you to inform the staff of certain allergenic substances before ordering. Allergenic substances, according to REG. CE 1169/2011, present in the dishes are listed in the available ingredients book.