

ANTIPASTI

Dipper con crema al pecorino e guanciale	6,00 €
Frittino misto casareccio	8,00 €
Tagliere misto di salumi e formaggi	12,00 €
Listarelle fritte con stracciatella, capocollo e olive nere	9,00 €
Polpette fritte	(porzione) 6,00 €
Listarelle mortadella	10,00 €
Porzione chips	6,00 €
3 Spicchi di padellino cotto a bassa temperatura servito a fantasia dallo chef	7,00 €
Patate crisscut con salsa barbecue e bacon a cubetti	5,00 €

SECONDI PIATTI

SEMPLICE: insalata mista con filetti di tonno, pomodori freschi rossi, mais, olive e rucola	8,00 €
DIET SALAD: insalata mista, mozzarella fresca, pomodori gialli e rossi freschi, bresaola e rucola	8,00 €
INSALATA SALMONE: salmone, mais, avocado, olive nere	8,00 €
ARROSTO MISTO DI CARNE: con 2 salsicce, bacon, spiedino, fettina dissossata, capocollo, servito con patate dipper e insalata	14,00 €
ARROSTO MAX QUINTO: con 2 bombette, 2 salamelle piccanti, 2 involtini agnello, 2 bacon, 2 spiedini, 2 capocollo, bracioletta di maiale, 2 salsicce dolci, sovracoscia e contorno	25,00 €
HAMBURGER: di Scottona / Angus / Podolica servito con patate, insalata, cipolla caramellata	8,00 €
TAGLIATA DI POLLO FRITTO: su base di insalata con pomodorini, rucola e scaglie di grana	8,00 €
TAGLIATA DI ENTRECOTE: servita con verdure grigliate e pomodorini	15,00 €

PIZZE: LE CLASSICHE

MARGHERITA	6,00 €
BUFALA	8,00 €
NAPOLI	8,00 €
4 STAGIONI	8,00 €
DIABOLA	8,00 €
4 FORMAGGI	6,00 €
MARINARA	5,50 €

LE NOSTRE GOURMET

QUINTO: pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodori neri confit, burrata e filamenti di peperoncino, ciuffi di ricotta	12,00 €
PISTACCHIOSA: base crema di pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, croccché, burrata e granella di pistacchio	14,00 €
STUZZICANTE: base crema friarelli, mozzarella fior di latte, scamorza, patate al forno e salsiccia	12,00 €
FINFERLI: Crema di rapa rossa, funghi fingerli, salmone affumicato e stracciatella	10,00 €
TERRA E MARE: base bianca in uscita: Topping di Philadelphia, salmone affumicato, peperoncini Rossi e gialli dolci salentini e germogli	12,00 €
FUMO NEGLI OCCHI: pomodoro, mozzarella, salume piccante, Auricchio piccante e nduja	10,00 €
CINGHIALOTTA: base Margherita con salsiccia e salame di cinghiale, scamorza affumicata, rosmarino	12,00 €
TONNO E CIPOLLA: base mozzarella con filetti di tonno, capperi, cipolla caramellata e crumble di olive nere	8,00 €
COWBOY STICK: base mozzarella, bacon arrosto, patate stick, salsa cheddar	9,00 €
PARMIGIANA: base pomodoro, tartare di parmigiana frita, stracciatella, pomodoro rosso confit e cialda di parmigiano	12,00 €
DELIZIOSA: salsa al pomodoro giallo, mozzarella, scamorza, bacon, pepe nero e topping di caciocavallo	10,00 €

L

CA
bas
pro:
IL C
bas
topp
MA
corr
bufa
NOI
porr
POI
moz
FUN
bas
bufa
CAF
stra
giall
ALT
Cren
PUC
base
CAF
crem
pepe
TON
base
Crun
FAS
base
CET
Sals
Crun

I D

List
Pizz
Mon
Souf
Pan
Caffè

BIR

Agric
Krom
Krom

BIB

Acqu
Coca
Chin
Gazz

CO

LE NOSTRE GOURMET

CAPRESE:

base piadina, mozzarella di bufala, pomodorini rossi e gialli freschi,
prosciutto crudo, rucola e grana

10,00 €

IL QUINTO ORTO:

base bianca con peperoni, zucchine e melanzane grigliate,
topping ai funghi porcini

8,00 €

MA CHE BONTÀ:

cornicione di pecorino, mozzarella fior di latte, funghi porcini, capocollo,
bufala nera al carbone e tarallo napoletano

13,00 €

NORCIA:

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, salsiccia di Norcia e scaglie di caciocavallo

13,00 €

PORCHETTONA:

mozzarella, porchetta, patate al forno e maionese al pepe nero

12,00 €

FUMÈ:

base crema di zucca, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola, basilico disidratato,
bufala affumicata

15,00 €

CAPOCOLLO:

stracciatella locale, capocollo di Martina Franca, datterino rosso e
giallo semidry (locale), basilico e olio EVO (locale)

12,00 €

ALTO ADIGE:

Crema di spinaci, fior di latte, in uscita: Bufala in mezzo, speck, noci e brie

15,00 €

PUGLIESE:

base mozzarella, salame piccante, friarielli, topping di pomodori secchi

10,00 €

CARCIOFATA:

crema al carciofo, mozzarella, carciofo a spicchio, Crudo San Daniele e
peperone piquillo

12,00 €

TONNO 2.0:

base bianca in uscita: tonno marinato in casa QVINTO, cipolla caramellata e
Crumble di olive nere

15,00 €

FASSONA:

base Crema ai funghi porcini, stracciatella, tartare di fassona e lamelle di tartufo

15,00 €

CETARA:

Salsa al pomodoro giallo, Alici di CETARA marinate, frutto del capperio, Burrata e
Crumble di olive nere

12,00 €

I DOLCI

Listarelle fantasia dello chef

10,00 €

Pizza dolce (fantasia dello chef)

10,00 €

Montanare

8,00 €

Soufflé cioccolato

5,00 €

Panna cotta

5,00 €

Caffè

BIRRE ALLA SPINA

Agricola ambrata: 20 cl

3,00 €

40 cl

5,00 €

Krombacher Pils: 20 cl

2,50 €

40 cl

4,00 €

Krombacher Weiss: 30 cl

3,00 €

50 cl

5,00 €

BIBITE

Acqua naturale/frizzante San Cassiano (75 cl)

2,50 €

Coca Cola / Coca Cola zero / Sprite / Fanta / Estathé (33 cl)

2,50 €

Chinotto Lurisia (27,5 cl)

3,00 €

Gazzosa Lurisia (27,5 cl)

2,50 €

COPERTO

2,00 €