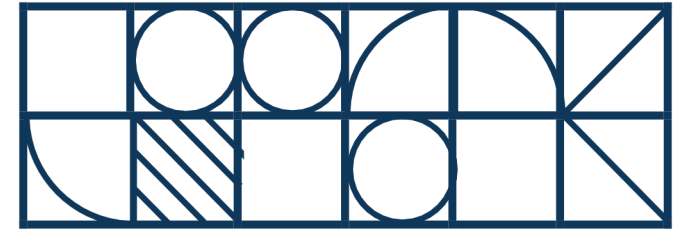


CHI SIAMO?

Da una profonda amicizia, forgiata tra coltelli e padelle, prende vita il nostro sogno, chiamato "Quantum". Siamo Davide e Alessandro, due chef giovani, anzi, giovanissimi, uniti da una passione condivisa e da un forte desiderio di farvi scoprire qualcosa di unico. Il ristorante Quantum apre le sue porte il 5 settembre 2024, per offrirvi sempre prodotti di altissima qualità.

La nostra filosofia è quella di proporre **prodotti non convenzionali** non comunemente commercializzati preferendo prodotti più di nicchia e di piccole produzioni, con una mirata ricerca dei nostri collaboratori per poter garantire un'experience di alta gamma con materie prime sempre fresche e di stagione.



CICCHETTIAMO

Baccalà mantecato su crostino	3
Mazzancolla in saor al mango	4
Sarda in saor	4
Gamberi kadaifi su maionese fatta in casa	4
Patate fritte	5
Suppli "Veneziani" (6 pz.)	9



ANTIPASTI CRUDI

Tartare di scampi

corallo croccante e caviale al limone e pepe

18

Tartare di tonno

caviale di mango e salsa teriyaki

18

Ostriche al pezzo

5

Tris di ostriche mignon

5

Scampi crudi al pezzo

4.5

Degustazione di crudo

35



ANTIPASTI COTTI

Tentacolo di piovra fritto su emulsione di senape e miele	12
Baccalà mantecato e cialda croccante	15
Antipasto del Quantum baccalà mantecato, mazzancolla in saor al mango, sarda in saor, alice marinata in casa e carpaccio di seppia su insalatina croccante	16
Fantasia a modo mio baccalà mantecato, capasanta gratinata, gambero kadaifi su maionese fatta in casa, seppia in umido su polenta croccante	18
Degustazione a ore 12.00 baccalà mantecato, mazzancolla in saor al mango, sarda in saor, alice marinata in casa, carpaccio di seppia su insalatina croccante, 2 capasante gratinate, gambero kadaifi su maionese fatta in casa, seppia in umido su polenta croccante, mini tacos con cavolo viola in agrodolce e tartare di gambero, scampo e mazzancolla crudi	35
Moscardino in rosso alla Luciana su crema di ceci e crostini di polenta fritta	18
Polpa di capasanta scottata su vellutata di zucca, porro croccante, chips di prosciutto crudo e parmigiano	18
Millefoglie di verdure su fonduta di formaggi erborinati	15



PRIMI

Bigoli in salsa	15
Spaghetti ai fasolari cotti in bisque di crostacei	17
Chitarra cacio e pepe con tartare di gambero e lime	19
Tagliatelle alle capesante con pistacchio e katsobushi	22
Gnocchi fatti in casa con miele, ricotta di capra e pere	17
Linguina con crema di zucca e noci e carpaccio di seppia	19
Bigoli al ragù d'anatra ed arancia	15



SECONDI

Calamari alla griglia con insalata mista	17
Seppioline alla griglia con insalata mista	18
Mix di seppioline nostrane e calamari alla griglia con insalata mista	20
Filetto di trota al forno su vellutata di zucca	18
Tataki di tonno in crosta di tarallo pugliese e maionese al radicchio di Treviso I.G.P.	19
Cerchio di orata alla piastra con spinaci, mela croccante e maionese al radicchio di Treviso I.G.P	20
Tentacolo di piovra (2 pz) alla piastra con emulsione di senape e miele	20
Scampi alla griglia	19
Frittura di pesce con verdure di stagione pastellate	22
Branzino al sale	6/etto
Tagliata di entrecôte	22

CONTORNI

Patate casalinghe

6

Patate fritte

5

Insalata mista

5

Verdure di stagione

6



CAFFÈ E LIQUORI

Caffè	2
Caffè decaffeinato	2
Caffè macchiato	2
Caffè d'orzo e ginseng	2
Caffè corretto	2.5
Grappa	5
Rum 12 anni Flor de cana	8
Rum 18 anni Arehucas	10
Whisky	8
Gin	6
Digestivi Liguri, slow food e vegan	6
Liquori Villa Laviosa	6
Coperto e servizio	4



ALLERGENI

Glutine (contenuto nei cereali e nei derivati)

Crostacei (gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)

Uova (tutti i prodotti a base di uova e derivati)

Pesce (prodotti che contengono pesce o derivati)

Arachidi (creme e condimenti anche in piccole dosi)

Soia (contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti)

Latte (prodotti caseari, latticini e derivati)

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

Sedano (a pezzi o nei preparati vegetali)

Senape (si può trovare nelle salse e nei condimenti)

Semi di sesamo (nel pane o in alcuni tipi di farine)

Anidride solforosa (conservare, cibi sott'aceto, solfiti)

Lupini (legume proteico presente nei cibi vegan)

Molluschi (vongole, ostriche, cozze e simili)

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.



Q & A

Non so dove festeggiare il mio evento, a chi posso rivolgermi?

Quantum Ristorante offre l'opportunità di organizzare qualsiasi evento di cui hai bisogno, con un menù completamente personalizzato in base alle tue esigenze. Organizziamo cene aziendali, cerimonie e compleanni.

Stasera non ho proprio voglia di cucinare, posso ordinare da asporto?

Quantum Ristorante propone piatti da asporto, domanda al nostro staff quali sono disponibili. Ordina le tue pietanze entro le 12.00 del giorno stesso.

Ho voglia di fare aperitivo ma non so dove andare. Qualche idea?

Tra le tante novità del nuovo menù, Quantum realizzerà un aperitivo con cicchetti veneziani accompagnati dai nostri drink.

Voglio fare una sorpresa alla mia compagna/o, come faccio ad impressionarla?

Portala/o al Quantum! Tu non devi far altro che rilassarti, al resto ci pensiamo noi!