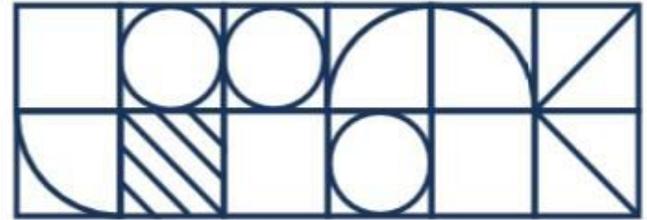


CHI SIAMO?

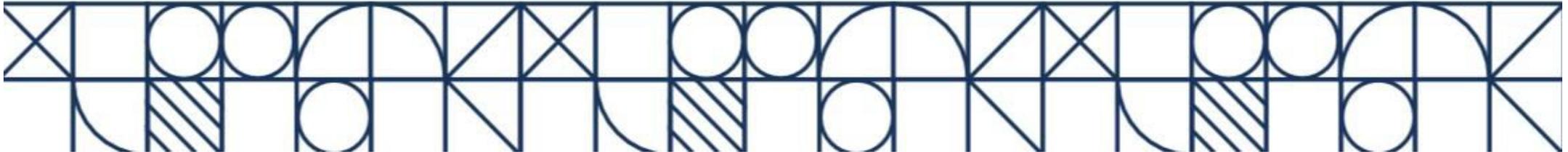
Da una grande **amicizia**, nata tra i coltelli e le padelle, nasce il nostro sogno chiamato "Quantum". Siamo **Davide** ed **Alessandro**, due giovani, anzi, giovanissimi chef con una passione in comune e tanta voglia di farvi provare un qualcosa di particolare. Ristorante Quantum nasce il 5 settembre del 2024 per offrirvi un prodotto che sia sempre di alta qualità.

La nostra filosofia propone **prodotti non convenzionali** e commerciali a favore di prodotti più di nicchia e di piccole produzioni, con una mirata ricerca dei nostri collaboratori per poter garantire un'experience di alta gamma con prodotti sempre freschi e di stagione.



CICCHETTIAMO

Baccalà mantecato su crostino	3
Mazzancolla in saor al mango	3
Sarda in saor	3
Gamberi kadaifi su maionese fatta in casa	3.5
Patate fritte	5
Suppli "Veneziani"(6 pz.)	9

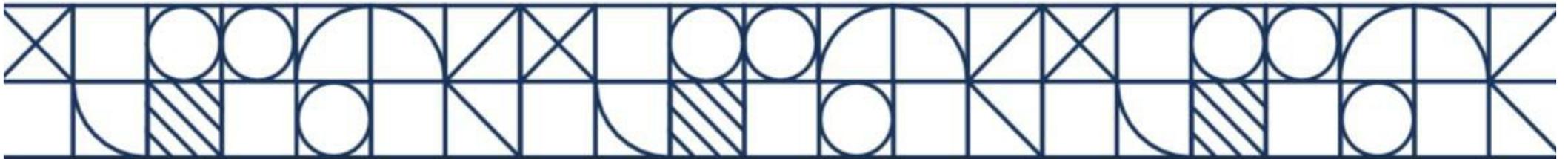


APERITIVIAMO

Aperitivo analcolico	4
Spritz	4
Calice di Malbec, 12.5%	4
Calice di Cabernet, 12%	4
Calice di Sauvignon, 13%	4.5
Calice di Gewurtztraminer, 13%	4.5
Calice di Lugana, 13%	4.5
Calice di Friulano, 12%	4.5
Calice di Domaine Claire Clavel, 12.5%	4.5
Calice di Pinot Bianco, 12.5%	4.5

APERITIVIAMO

Calice di Pinot Grigio, 12.5%	5
Calice di Prosecco, 11%	4
Calice di Crémant Metz senza solfiti, 12%	6
Birre artigianali della casa 0,33l	6
Americano	8
Negroni	8
Gin Tonic e Gin Lemon	10
Basacocktail cocktail a base di Basanotto, un distillato ligure con presidio SlowFood e Vegan con estratti naturali al basilico, salvia e chinotto	8



ANTIPASTI CRUDI

Tartare di tonno rosso caviale di mango e salsa teriyaki	15
Tartare di scampi corallo croccante e caviale al limone e pepe	16
Ostriche al pezzo	4.5
Tris di ostriche mignon	4.5
Scampi crudi al pezzo	4
Degustazione di crudo	30



ANTIPASTI COTTI

Tentacolo di piovra fritto su crema di senape e miele	11
Polenta e schie	12
Sautè di cozze a scelta se in rosso o in bianco	13
Antipasto del Quantum baccalà mantecato, mazzancolla in saor al mango, sarda in saor, alice marinata in casa e carpaccio di seppia su insalatina croccante	15
Fantasia a modo mio baccalà, capasanta gratinata, gambero kadaifi su maionese fatta in casa, seppia in umido su polenta croccante	17
Bollito misto	18
Millefoglie di verdure su fonduta di formaggi erborinati	14



PRIMI

Bigoli in salsa	13
Spaghetti ai fasolari	16
Chitarra cacio e pepe con tartare di gambero e lime	15
Tagliolini scampi e tartufo nero	17
Scrigno di burrata di puglia con crema di spinaci e granella di noci	15
Pasta e fagioli del Quantum	14
Bigoli al ragù d'anatra e arancia	13



SECONDI

Tataki di tonno rosso al sesamo su salsa teriyaki e verdure croccanti	19
Ombrina su vellutata di stagione	16
Calamari alla griglia con insalata mista	16
Cerchio di orata alla piastra spinacino fresco, crema di noci e mela verde croccante	19
Tentacolo di piovra (2 pz) alla piastra su crema guacamole e patate casalinghe	20
Frittura di pesce con verdure di stagione pastellate	22
Branzino al sale	6/etto
Scampo alla griglia al pezzo	4
Tagliata di entrecote	22

CONTORNI

Patate casalinghe	5
Patate fritte	5
Insalata mista	5
Verdure di stagione	5



DOLCI

Tiramisù	7
Cheesecake	7
Torta casalinga	7
Crostatina cioccolato e ricotta su crema pasticcera	7
Sorbetto al quadrato Sorbetto alla frutta al cucchiaino	7
Tortino al cioccolato con gelato al caramello salato	8

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa

