

QUORE ITALIANO

PASTA - PIZZA - TRADIZIONE

MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²	16
Maionese al pollo arrosto, polvere di capperi e olive, valeriana, limone candito e pane croccante	
PARMIGIANA DI MELANZANE ⁷	14.9
Melanzane, pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco	
BRUSCHETTA CASERECCIA AL POMODORO ¹	10
Pane casereccio, pomodorini al forno, basilico fresco e olio EVO	
BURRATA DI GIOIA DEL COLLE E POMODORINI ⁷	12
Pomodorini rossi e gialli, la loro emulsione, burrata di Gioia del Colle, olio EVO, spinacino e basilico fresco	
DEGUSTAZIONE DI 3 TIGELLE EMILIANE ¹⁻⁷⁻⁸	13.5
<ul style="list-style-type: none">• Prosciutto di Parma DOP, crema di formaggio e pomodori confit• Zucchine grigliate, pesto di basilico fatto in casa e Parmigiano Reggiano DOP• Prosciutto cotto Alta Qualità, carciofi e crema di Pecorino Romano DOP	
TAGLIERE DI SALUMI DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO DOP ⁷	23.9
Prosciutto di Parma DOP, salame Felino, coppa di Parma e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
GNOCCO FRITTO* ¹	5.9
Impasto con farina di grano tenero, acqua, lievito, strutto e sale	
TIGELLE EMILIANE ¹⁻⁷	5.9
Impasto con un mix di farine, acqua, latte, lievito, strutto e sale	

I FRITTI

CROCCHETTONE DI PATATE CON CUORE FILANTE DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO* ¹⁻⁷	6.5
MOZZARELLA PANATA E FRITTA* ¹⁻⁷	6
FRITTATINA DI PASTA ARTIGIANALE CACIO E PEPE* ¹⁻³⁻⁷	6.9
PIZZA FRITTA: MONTANARINA COSACCA ¹⁻⁷	6.9
Pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP	



PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA ¹⁻³⁻⁷	15.5
Guanciale, uovo, Pecorino Romano DOP e pepe nero al mulinello	
TONNARELLI CACIO E PEPE E CARCIOFO FRITTO ¹⁻³⁻⁷	15.5
Pecorino Romano DOP, pepe nero al mulinello e petali di carciofo fritto	
MEZZE MANICHE ALLA NORMA E RICOTTA STAGIONATA ¹⁻³⁻⁷	14.9
Salsa di pomodoro pelato, melanzane fritte, ricotta salata stagionata e basilico fresco	
GNOCCHI ALLA ROMANA ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰	15.9
Gnocchi di semolino conditi con salsa al Pecorino Romano DOP, guanciale croccante, miele, salvia e cialda di Pecorino Romano DOP	
TAGLIATELLE AL PESTO DI BASILICO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	14.9
Pesto di basilico fatto in casa e Parmigiano Reggiano DOP	
MEZZE MANICHE AL POMODORO ¹⁻³	13.9
Salsa di pomodoro pelato, pomodorini cherry, pomodori confit e basilico fresco	
RISOTTO ALLA MILANESE ⁷⁻⁹⁻¹²	15.9
Risotto allo zafferano, ricetta classica milanese	
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²	26.9
Risotto allo zafferano servito con ossobuco di vitello* e gremolada	
TONNARELLI ALLE VONGOLE E POMODORI CONFIT ¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴	17.9
Vongole*, pomodori confit e prezzemolo riccio	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	15.9
Sfoglia di pasta fresca con ragù tradizionale emiliano, besciamella e Parmigiano Reggiano DOP	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CHIANINA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	15.5
Ragù di Chianina e pomodoro pelato	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI AL FORNO ¹⁻³⁻⁷	14.9
Gnocchi di patate con salsa di pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco	
RAVIOLI DI ERBETTE ¹⁻³⁻⁷	15.9
Burro salato nocciolato, salvia e Parmigiano Reggiano DOP	



SECONDI

VITELLO TONNATO ³⁻⁴⁻⁸	16.9
Carpaccio di arrosto di vitello al punto rosa, salsa tonnata, rucola, capperi croccanti, limone candito e mandorle	
TENTACOLI* DI TOTANO ALLA PIASTRA ⁷⁻⁸⁻¹⁴	17.9
Crema di patate all'olio, pesto di basilico fatto in casa, pomodori confit e basilico fritto	
TAGLIATA DI POLLO CBT E FLAN DI ZUCCHINE ³⁻⁷⁻⁸	16.9
Tagliata di petto di pollo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra, servito con flan di zucchini* e olio alle erbe	
POLPETTE DI MANZO AL SUGO ¹⁻³⁻⁷	15.5
Polpette di manzo con salsa di pomodoro e basilico fresco, servite con crostoni di pane casereccio al rosmarino	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ¹⁻³	26.9
Servita con rucola e pomodorini cherry	
HAMBURGER ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²	18.5
Pane liscio, hamburger di Scottona, guanciale croccante, formaggio, cipolla caramellata, pomodoro ramato, lattuga romana e maionese al pollo arrosto, servito con patatine fritte*	
COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (circa 300 g)	25.9
Servita con patate al forno e verdure grigliate	

CONTORNI

INSALATA CON POMODORINI	7.5
VERDURE GRIGLIATE	6.5
FLAN DI ZUCCHINE* CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP ³⁻⁷⁻⁸	7
PATATE AL FORNO	6
PATATINE FRITTE*	6

MENU BAMBINI

14.5

SCEGLI IL PIATTO + 1 BIBITA + GELATO ALLA CREMA O CIOCCOLATO ³⁻⁷

PIATTO A SCELTA TRA:

- PASTA FRESCA AL POMODORO ¹⁻³
- PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CHIANINA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
- BURGER ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE* ¹⁻⁷
- PIZZA MARGHERITA BABY ¹⁻⁷



LA PIZZA DI QUORE

I NOSTRI IMPASTI:

LA TRADIZIONALE: impasto Bio ottenuto da farina di tipo 1 di Molino Grassi macinata a pietra e lasciato lievitare per 72 ore.

LA TIRATA: impasto ottenuto da un equilibrato mix di farine con un basso contenuto di lievito per conferire croccantezza e leggerezza. 35 cm di diametro, sottile e ben tirata (+ 1,5 €)

	TRADIZIONALE	TIRATA
MARGHERITA ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e basilico fresco	9.9	11.4
BUFALA DOP E BASILICO ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco e olio EVO	14.5	16
PROSCIUTTO DI PARMA DOP ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte e prosciutto di Parma DOP servito a parte	15.9	17.4
SALAME PICCANTE E BURRATA ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, spianata piccante e burrata di Gioia del Colle	15.9	17.4
BURRATA E PROSCIUTTO DI PARMA DOP ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, burrata di Gioia del Colle e prosciutto di Parma DOP servito a parte	16.9	18.4
ORTOLANA ¹⁻⁷ Passata di pomodori gialli, mozzarella fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, pomodori confit e carciofi	14.9	16.4
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ E CARCIOFI FRITTI ¹⁻⁷ Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Alta Qualità e carciofi fritti	15.9	17.4
TONNO E CIPOLLE CARAMELLATE ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² Mozzarella fior di latte, tonno sott'olio e cipolle caramellate	15.5	17
NORMA E RICOTTA STAGIONATA ¹⁻⁷ Pomodoro pelato, melanzane fritte, basilico fresco e ricotta salata stagionata	15.5	17
BUFALA DOP E PESTO DI BASILICO ¹⁻⁷⁻⁸ Passata di pomodori gialli, mozzarella di bufala DOP, pomodorini cherry e pesto di basilico fatto in casa	15.9	17.4

