

# QUORE ITALIANO

PASTA - PIZZA - TRADIZIONE

## Antipasti

<b>Gnocco fritto*</b> <i>Per lo gnocco: farina 00, lievito, latte, burro, acqua, sale e zucchero</i>	5
<b>Bruschetta con pomodorini confit, basilico e olio evo</b> <i>Pane casereccio, pomodorini datterini al forno, emulsione di pomodorini, basilico e olio evo</i>	6,5
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Melanzane, sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio evo e sale</i>	12
<b>Caprese rivisitata</b> <i>Pane casereccio con pomodoro, mozzarella di bufala DOP, emulsione di pomodorini rossi e gialli, pesto di basilico e olio evo</i>	12,5
<b>Tagliere di salumi misti</b> <i>Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano), salame zibaldino, pancetta arrotolata e spalla cotta (Salumificio Squisito)</i>	PICCOLO 16 GRANDE 23
<b>Tagliere di Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano DOP</b> <i>Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano), Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP (Caseificio Gennari)</i>	PICCOLO 16 GRANDE 23
<b>Gran Cuoppo fritto* di Quore DA CONDIVIDERE</b> <i>Crocchette di riso: al pomodoro e basilico*, cacio e pepe*, n'duja*, fiori di zucchine e alici*, pesto e pomodori secchi*; chips di patate* fritte a fette con buccia accompagnate da salsa al Parmigiano Reggiano DOP e ketchup di pomodori secchi</i>	15

Riproponiamo le ricette della tradizione dalla colazione alla cena, preparate con il Quore. Un'offerta culinaria fatta di italianità, bontà e maestria, rivisitata in chiave moderna. Ci mettiamo il Quore in quello che facciamo, dalla mattina alla sera.

## Pizze Fritte

<b>PARMA-ROMA</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, Pecorino Romano DOP e basilico</i>	5,5
<b>PARMA-PUTIGNANO</b> <i>Prosciutto di Parma DOP e stracciatella di burrata</i>	8
<b>ITALIA</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, stracciatella di burrata e pesto di basilico</i>	6,5

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*\*\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

## I classici di Quore

<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b>	12
<i>Pomodori pelati di Puglia, pomodorini confit, pomodorini datterini gialli, scaglie di pomodori secchi e basilico fritto</i>	
<b>Spaghetti aglio, olio, peperoncino e acciughe</b>	12
<i>Olio all'aglio, peperoncino, acciughe, prezzemolo e crumble di pane croccante all'acciuga</i>	
<b>Caserecce alla norma</b>	13,5
<i>Pomodori pelati di Puglia, melanzane fritte, ricotta salata e basilico</i>	
<b>Tagliatelle al ragù di chianina IGP</b>	14
<i>Pomodori pelati di Puglia e ragù di chianina IGP</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	14
<i>Uovo, guanciale, Pecorino Romano DOP e pepe nero al mulinello</i>	
<b>Paccheri all'amatriciana</b>	14
<i>Pomodori pelati di Puglia, guanciale, Pecorino Romano DOP e pepe nero</i>	
<b>Gnocchi alla romana</b>	16
<i>Salsa al Pecorino Romano DOP, guanciale croccante, burro, miele e salvia</i>	
<b>Omaggio a Milano*</b>	22
<i>Riso al salto con ossobuco* e crumble di pane al midollo e prezzemolo</i>	

## I primi di stagione

<b>Caserecce con pesto di basilico</b>	13
<i>Basilico genovese, aglio, olio evo, pinoli, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP e Pecorino fiore sardo</i>	
<b>Tajarin al tartufo nero estivo</b>	15
<i>Burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP con tartufo nero estivo</i>	
<b>Caserecce al pesto alla trapanese con granella di mandorle</b>	15
<i>Pomodori secchi, acciughe, Pecorino Romano DOP, prezzemolo, aglio, mandorle e olio evo</i>	
<b>Tagliatelle con pomodorini gialli e burrata</b>	15
<i>Pomodorini gialli, burrata, pinoli, acciughe e crumble di taralli al basilico</i>	
<b>Maccheroni alla gricia con carciofi grigliati</b>	16
<i>Pecorino Romano DOP, guanciale, carciofi grigliati e pepe nero</i>	

---

---

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*\*\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

# Secondi

---

<b>Tagliata di pollo alle erbe con verdure saltate</b>	16,5
<i>Petto di pollo alla piastra con verdure saltate, salsa allo yogurt e limone</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	16,5
<i>Magatello di vitello, salsa tonnata, nocciole piemontesi, frutto del capperone, levistico e zeste di limone caramellato</i>	
<b>Hamburger all'italiana</b>	18
<i>Pane liscio, burger di Scottona, pomodoro, stracciatella di burrata, guanciale croccante e sfoglia di Parmigiano Reggiano DOP; servito con chips di patate fritte* con buccia e maionese al timo</i>	
<b>Cotoletta alla milanese servita con patate al forno alle erbe mediterranee</b>	24
<i>Lombo di vitello con osso (Macelleria Pellegrini), uovo, pan grattato, patate al forno alle erbe mediterranee accompagnata con ketchup di pomodori secchi e maionese al timo</i>	

---

## Contorni

<b>Insalata con pomodorini</b>	6
<i>Insalata romana con pomodorini datterini</i>	
<b>Verdure saltate</b>	6
<i>Carote, pomodorini rossi e gialli, zucchine, spinaci, olio, sale, pepe</i>	
<b>Patate al forno alle erbe mediterranee</b>	6
<i>Patate aromatizzate con erbe mediterranee al forno</i>	
<b>Chips di patate*</b>	6
<i>Patate* fritte a fette</i>	

## Piatti freddi

<b>Prosciutto cotto alla brace e burrata</b>	15
<i>Prosciutto cotto alla brace con burratina di Andria, carciofi grigliati, salsa di pomodorini gialli e mentuccia</i>	
<b>Bresaola e ricotta</b>	16
<i>Insalata spinacino con bresaola punta d'anca, ricotta, carote viola, perle di Aceto Balsamico di Modena IGP, semi di zucca e lamponi</i>	
<b>Prosciutto di Parma e bufala DOP</b>	16
<i>Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano), rucola, pomodorini datterini e mozzarella di bufala DOP</i>	
<b>Insalata di segale e avena</b>	13
<i>Cereali con sedano rapa, mele di montagna, yogurt, limone, semi di zucca e levistico</i>	

---

## Insalate

<b>La Caesar di Quore</b>	14,5
<i>Insalata romana, petto di pollo, olive nere, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, mandorle salate, pomodorini semi dry, croccante di prosciutto di Parma e maionese al timo</i>	
<b>La Mediterranea</b>	15
<i>Insalata romana, filetto di tonno sott'olio, pomodorini datterini rossi e gialli, polvere di olive e frutto del capperone</i>	
<b>La Nordica</b>	16
<i>Insalata romana, salmone, mele di montagna, mandorle tostate, salsa allo yogurt e limone, miele e sale maldon</i>	
<b>Burrata e pesche</b>	16
<i>Insalata spinacino con burratina di Andria, pesche, barbabietola rossa, olive Riviera e pomodori semi dry</i>	

---

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

# Pizza

---

---

## Le classiche

<b>Margherita</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, mozzarella fior di latte e basilico</i>	8
<b>Bufala DOP</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio evo</i>	12
<b>Cosacca</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, Pecorino Romano DOP e basilico</i>	9
<b>Prosciutto di Parma DOP</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, mozzarella fior di latte e Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano) servito a parte</i>	13,5
<b>Vegetariana</b> <i>Mozzarella fior di latte, cicoria, pomodorini confit, pacchetelle di pomodorino giallo, polvere di olive Riviera, basilico e olio evo</i>	12,5
<b>Salame piccante e stracciatella di burrata</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, mozzarella fior di latte, spianata piccante e stracciatella di burrata</i>	14
<b>Burrata e Prosciutto di Parma DOP</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, burrata e Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano) servito a parte</i>	15

## Le stagionali

<b>Pomodorini, mozzarella e pesto di basilico</b> <i>Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, pomodorini datterini gialli, pesto di basilico e croccante al Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP</i>	14
<b>Patate*, cicoria e ricotta</b> <i>Mozzarella fior di latte, patate a fette con buccia*, cicoria ripassata, ricotta, croccante di Prosciutto di Parma (Ponte Romano) e miele</i>	14
<b>Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP e rucola</b> <i>Schiacciata con Prosciutto di Parma DOP (Ponte Romano), scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, rucola e pomodorini datterini rossi e gialli</i>	14

## Pizze gustose

<b>Carbonara e tartufo nero estivo</b> <i>Mozzarella fior di latte, guanciale, Pecorino Romano DOP, uova, pepe e tartufo nero estivo</i>	16
<b>Prosciutto cotto alla brace e carciofi</b> <i>Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, carciofi grigliati, stracciatella di burrata e mentuccia</i>	14
<b>Mortadella e pistacchio</b> <i>Mozzarella fior di latte, mortadella con pistacchio, pesto al pistacchio e granella di pistacchio</i>	14
<b>Pomodoro, ricotta e acciughe</b> <i>Pomodori pelati di Puglia, ricotta, filetti di acciughe, scaglie di pomodori secchi, basilico fritto e zeste di limone</i>	13

---

---

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*\*\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

# Menu bambini

**Piatto**  
**+ bibita**  
**+ gelato alla crema**

**Piatto a scelta tra:**

- Pasta al pomodoro
- Pasta al ragù
- Hamburger con patate al forno
- Pizza Margherita baby

**8,5**

## Dessert

Tiramisù con terra di cacao	6
Torta caprese con gelato alla crema	8
Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco	8
Semifreddo al pistacchio con crema di amarene e caramello salato*	7
Mousse al limone con cuore di lamponi*	7
Mousse al cioccolato con cuore all'arancia*	7

## Gelato

Gelato al pistacchio con caramello salato e granella di pistacchio	6
Gelato alla crema con cioccolato fondente	6
Affogato al caffè con gelato alla crema	6

## Frutta

<b>Macedonia di frutta fresca</b>	<b>6</b>
<i>Ananas, mela, fragole, kiwi, mirtilli, ribes rossi e miele</i>	

## Amari

Amaro Del Capo	4	Montenegro	4
Disaronno	4	Vecchia Romagna	4
Braulio Riserva	4	Sambuca	4
Amaro Averna	4	Stravecchio	4
Fernet Branca	4	Limoncello	4

## Distillati e Whiskey

Grappa Diciotto Lune	5
Grappa Storica Nera	5
Jack Daniel's	5
Jameson	5

### COPERTO

LUNEDÌ—VENERDÌ:  
COPERTO PRANZO 2 / COPERTO CENA 2,5

SABATO—DOMENICA E FESTIVI:  
COPERTO PRANZO 2,5 / COPERTO CENA 2,5



Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "\*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

# Bevande

Acqua Panna	0,45l	2,2	CocaCola/CocaCola Zero/ Fanta/Sprite	3,5
San Pellegrino	0,45l	2,2	Lurisia Chinotto	4
Acqua Panna	0,75l	3,8	Lurisia Limonata	4
San Pellegrino	0,75l	3,8	Lurisia Aranciata	4

---

# Birre

	0,2L	0,4L	
Poretti 4 Luppoli	4	6	
Poretti 6 Luppoli Rossa	5	7	
Poretti 9 Luppoli IPA 33 cl			6
Toccalmatto Zona Cesarini Pacific IPA birra artigianale 33 cl			6
Toccalmatto Stria birra chiara artigianale 33 cl			6

---

# Cocktail

---

---

Spritz Aperol/Campari	8
Spritz Hugo Saint Germain	8
Americano	8
Negroni	8
Analcolico con Lurisia	8

# Bollicine

---

---

Prosecco DOC	Valdo	6	
Moscato Dolce Spumante	Valdo	5	25
Prosecco Cuvée di Boj	Valdo		28
Franciacorta Satèn DOCG	Monogram	8	40
Franciacorta Brut DOCG	Monogram	7	35
Franciacorta Dosage Zéro DOCG	Monogram		45

# Vini Rossi

---

---

Lambrusco Marcello	Ariola	5	25
Barbera d'Alba	Ca' Bianca	6	28
Nero d'Avola	Rapitalà	6	28
Negroamaro del Salento	Castello Monaci	6	28
Sangiovese di Toscana	Serristori	6	28
Chianti DOCG	Melini	6	28
Nebbiolo delle Langhe DOC	Ca' Bianca	6	28
Valpolicella Ripasso superiore DOC	Bolla	6	28
Barolo	Ca' Bianca		60
Amarone della Valpolicella	Santi		65

# Vini Bianchi

---

---

Pinot Grigio DOC	Lamberti	6	28
Lugana DOC	Santi	6	28
Falanghina DOC	Mastroberardino	6	28
Greco di Tufo DOCG	Mastroberardino	6	28
Chardonnay Collio DOC	Formentini	6	28
Sauvignon Collio DOC	Formentini	6	28
Ribolla Gialla Collio DOC	Formentini	6	28

# Vini Rosé

---

---

Spumante Rosé Brut	Valdo	6	28
Bardolino Chiaretto	Lamberti	6	28

Dalla colazione  
alla cena.  
Ci mettiamo  
il Quore.

Quore Italiano Gae Aulenti

—  
IG: quore.italiano  
FB: quoreitaliano  
[www.quoreitaliano.it](http://www.quoreitaliano.it)