



Lunch

PRENOTAZIONI ENTRO LE ORE 11:45

Ordine minimo 10€
Delivery/Consegna 2€

PIATTI UNICI

* Carpaccio di Salmone Marinato con Pompelmo Rosa e Sesamo <small>Allergeni 4-11</small>	10€
* Zuppetta di Polipetti e Patate in umido <small>Allergeni 4</small>	12€
* Tartare di Salmone Mango e Sesamo <small>Allergeni 4-11</small>	10€
* Burrata con Pomodorini <small>Allergeni 7</small>	10€
* Bresaola Rucola e Scaglie di Grana <small>Allergeni 7</small>	8€
* Cotechino Cremonese con Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito	12€

POKE BOWL DI FARRO

Poke Vegetariano Poke con Broccoli, Pesto e Patate <small>Allergeni 1-7-8</small>	12€
Poke di Pesce Poke con Gamberi, Pomodorini secchi e Stracciatella <small>Allergeni 1-4-7</small>	12€
Poke di Carne Straccetti di Manzo con Salsa Tonnata e Citronette <small>Allergeni 1-3-4-10</small>	12€

INSALATONE

* Ligure Misticanza, Sgombro sott'olio, Olive Taggiasche e Pomodorini <small>Allergeni 4</small>	11€
* Pugliese Burrata, Pomodorini, Crostini e Basilico <small>Allergeni 1-7</small>	10€
* Siciliana Misticanza, Julienne di Finocchi, Arance Tarocco e Semi di Zucca Bio	7€

DOLCI

*Macedonia di Frutta Fresca	4€
Sbrisolona con Crema Chantilly <small>Allergeni 1-3-7-8</small>	4€

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 0,40cl	1,50€
Coca Cola	3€
Birra Menabrea Bionda/Rossa	3€
Estathè Pesca/Limone	3€
Lemon Soda	3€

MENÙ UFFICIO

Consegna Gratuita

POKE
oppure
INSALATONA
+
ACQUA
+
SBRISOLONA

12€



SEGUICI SU
INSTAGRAM
#ALQUARTOACASA

ALQUARTO

FOOD DELIVERY

ASPORTO & TAKE AWAY



LISTA
ALLERGENI

Dinner

PRENOTAZIONI ENTRO LE ORE 18:30

Ordine minimo 20€
Delivery/Consegna 2,50€

ANTIPASTI

* Ostriche Marennes-Olèron <small>Allergeni 14</small>	4€ al pezzo
* Fantasia di Mare Cappasanta, Salmone, Scampi Ostriche Marennes-Olèron, Tonno <small>Allergeni 2-4-6-11-14</small>	25€
* Carpaccio di Salmone Marinato con Pompelmo Rosa e Sesamo <small>Allergeni 4-11</small>	13€
* Cappasante alla Siciliana con Insalatina di Finocchi, Arance Tarocco e Semi di Zucca <small>Allergeni 14</small>	13€
* Zuppetta di Polipetti con Piselli e Patate <small>Allergeni 4-11</small>	14€
* Battuta di Manzo Wagyu Australiano con emulsione di Senape di Dijon, Aceto Balsamico, Ravanelli e Cialda di Pane <small>Allergeni 1-10</small>	14€

PRIMI

Parmigiana di Melanzane <small>Allergeni 1-7</small>	12€
Fregola con Gamberoni, Zucchine e Pesto Genovese <small>Allergeni 1-2-7-8</small>	15€
Lasagna all'Ortolana <small>Allergeni 1-3-7</small>	11€

SECONDI

* Grigliata di Gamberoni <small>Allergeni 2</small>	20€
* Trancio di Ombrina su Crema di Patate della Sila e Verza <small>Allergeni 4</small>	22€
* Insalata di Tonno Fresco con Cipolla Rossa di Tropea Agrodolce, Pomodorini e Pesto <small>Allergeni 4-7-8</small>	20€
* Controfiletto di Black Angus Australiano (230g) con Patate al Forno	22€
* Cotechino Cremonese con Lenticchie dell'Altopiano di Colfiorito	16€
Cotoletta di Petto di Pollo Italiano (Consigliata per i più piccoli) <small>Allergeni 1-3</small>	9€
DOLCI	
*Macedonia	4€
Sbrisolona con Crema Chantilly <small>Allergeni 1-3-7-8</small>	4€

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 0,40cl	1,50€
Coca Cola	3€
Birra Menabrea Bionda/Rossa	3€
Estathè Pesca/Limone	3€
Lemon Soda	3€

LE BOLLICINE

Spumanti Metodo Classico 0,75cl 	
<i>Vezzoli</i> Franciacorta Docg S.A. Brut <small>100% Chardonnay</small>	29€
<i>Vezzoli</i> Franciacorta Docg Dosage Zero <small>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</small>	38€
<i>Vezzoli</i> Franciacorta Docg Rosè <small>100% Pinot Nero</small>	35€

WHITE&RED

Bianchi Fermi	
<i>Girani</i> Gewurztraminer Cantine di Cornaiano	20€
<i>Tre Campane</i> Lugana Classico Marangona <small>100% Turbiana</small>	22€
<i>Curtefranca</i> Chardonnay Vezzoli	22€
Rosso Mosso	
<i>Incantabiss</i> Lambrusco Mantovano Dop	16€
Rosso Fermo	
<i>Valpolicella Ripasso</i> Tenute Campagnola 2017 <small>80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella</small>	27€

CHAMPAGNE

<i>Veuve Pelletier et Fils</i> Brut	45€
Spumanti Metodo Martinotti <i>Corte Dei Rovi</i> Millesimato Extra Dry	20€

*Gluten Free