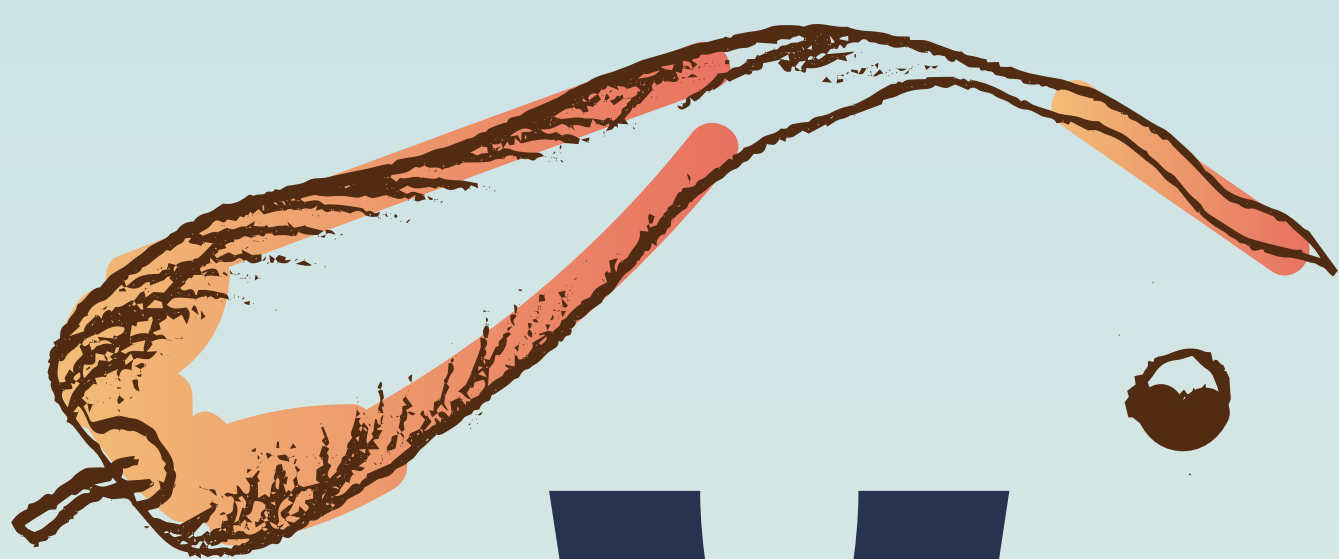
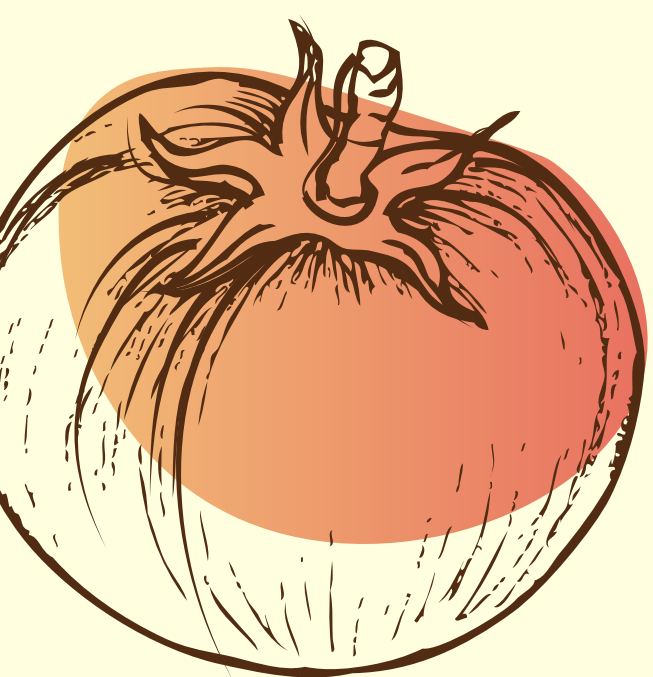


Carlo Quinto



Menu



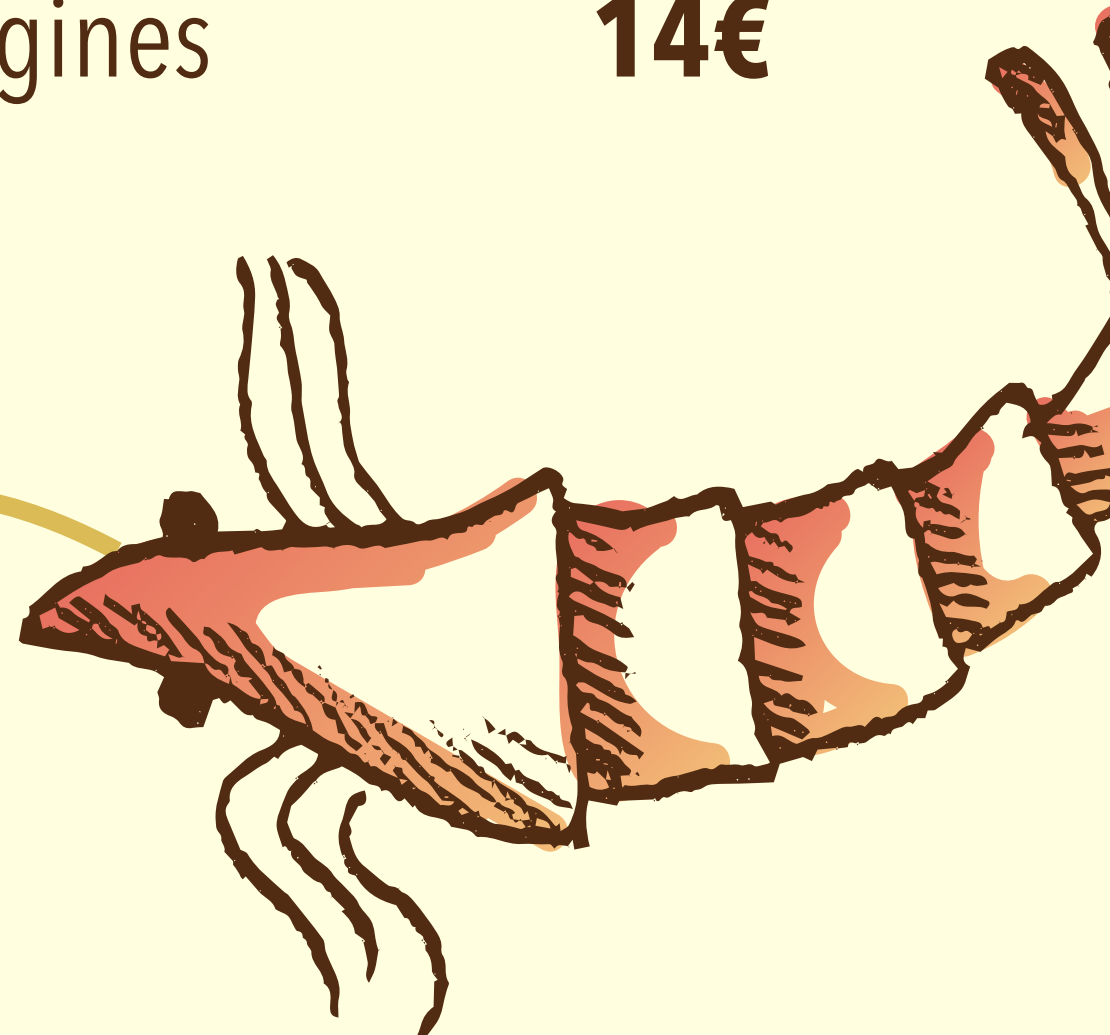


Entrées

Cru de mer	30€
Tartare de gambas avec mayo de betteraves	18€
Tartare de thon avec rouleau d'aubergine	16€
Carpaccio de pêche du jour avec fruit de la passion et huile au citron	17€
Cubes de saumon marinée avec stracciatella et courgettes à l'huile d'olive	17€
Tentacules de poulpe cuits à basse température et frits, avec mayo de lime, petit poivron farci au thon, huile au persil	18€
Tartare de bœuf avec burrata, tomates séchées et tarallo des Pouilles	16€
Parmigiana végétarienne aux aubergines	14€

Couvert **3€**

*Pour connaître les allergènes des aliments, veuillez vous adresser au personnel de salle.



Pâtes

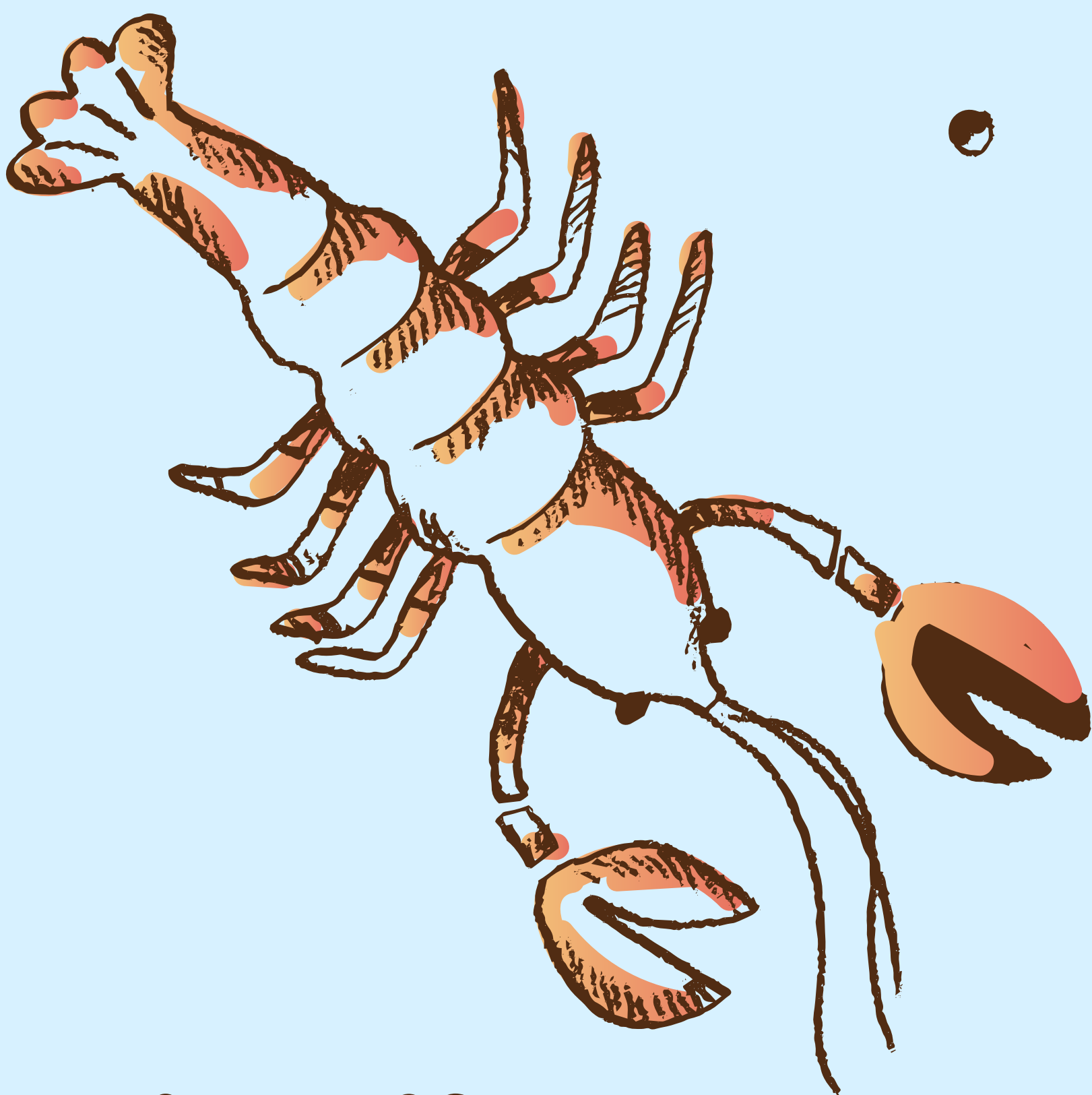
La cuisine recommande un maximum de deux premiers plats différents par table.

Troccolo alla carbonara de mer
avec calamars et gambas **17€**

Garganelli aux cèpes, crème de potiron,
tomates cerises et parmesan **17€**

Risotto au crabe bleu, crevettes locales,
sauce datterino jaune et poudre de tomate **20€**

Orecchiette avec sauce tomates
et braciola (rouleau de viande de bœuf) **16€**



Couvert **3€**

*Pour connaître les allergènes des aliments, veuillez vous adresser au personnel de salle.



Plats principaux

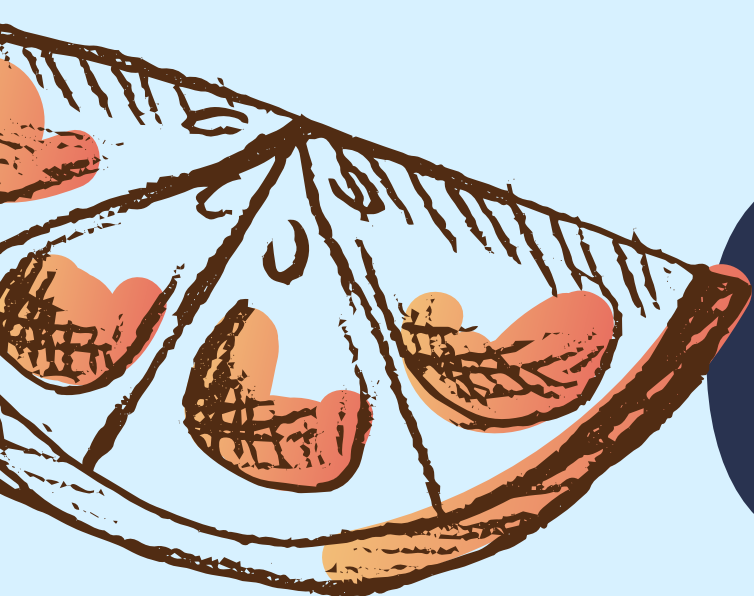
Queu de lotte avec palourdes, olives et sauce tomates datterino **18€**

Filet de thon en double consistance avec sauce teriyaki **17€**

Grande frittture de l'Adriatique (gamberi, calamari e verdure) **18€**

Pavé de saumon au four à la catalana (oignons, carotes, roquettes, tomates) **17€**

Braciolo di manzo (rouleaux de viande) en sauce avec fromage et basilic **16€**



Garnitures

Salade mêlée avec tomates cerise et roquettes **7€**

Croquettes de pommes de terre, mozzarella et sauce spicy maison **8€**

Haricots vert avec tomates et menthes **7€**

Salades

Caesar Salade

14€

(salade verte, radis rouge, roquettes, poulet, lamelles de fromage grana padano et sauce aux fromages)

Thon et Feta

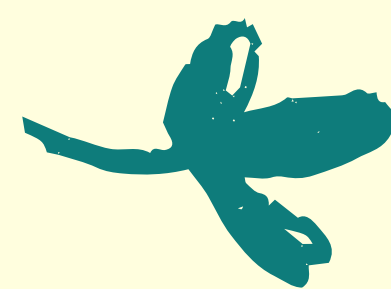
14€

(salade verte, radis rouge, tomates cerise, tartare de thon et fromage feta)

Saumon

14€

(salade verte, radis rouge, tomates cerise, saumon fumé et sauce guacamole)



Couvert **3€**

*Pour connaître les allergènes des aliments, veuillez vous adresser au personnel de salle.

Dessert



Le nichons de la nonne à la crem
(specialité de la region)

7€

Panna cotta maison sans lactose
(couli fraise ou mangue)

7€

Délice à la creme caramel salée
chocolat et crumble au beurre

7€



Chef Fabio Ranieri

Couvert **3€**

*Pour connaître les allergènes des aliments, veuillez vous adresser au personnel de salle.

**INFORMATION DES CLIENTS SUR LA PRÉSENCE DANS LES DENRÉES
ALIMENTAIRES D'INGRÉDIENTS SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES RÉACTIONS
CHEZ LES PERSONNES ALLERGIQUES OU INTOLÉRANTES**

**VEUILLEZ NOTER QUE LES SUBSTANCES SUIVANTES QUI
PEUVENT PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES
PEUVENT ÊTRE CONTENUES DANS LES ALIMENTS
PRÉPARÉS ET SERVIS DANS
CET ÉTABLISSEMENT**

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2001– “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”)

1	Céréales contenant du gluten et produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de macadam)
2	Crustacés et produits à base de crustacés	9	Céleri et produits dérivés céleri
3	Œufs et produits à base d'œufs	10	Moutarde et produits à base de moutarde
4	Poisson et produits à base de poisson	11	Graines de sésame et produits à base de sésame
5	Arachides et produits à base de arachides	12	Sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg
6	Soja et produits à base de soja	13	Lupins et produits dérivés
7	Lait et produits laitiers	14	Mollusques et produits à base de mollusques

L'un de nos responsables désignés se tient à votre disposition pour vous fournir toute aide ou information supplémentaire, y compris en vous montrant les étiquettes originales des matières premières.

Une contamination croisée ne peut être exclue.

Gestion de l'entreprise

Boissons

Eau 50cl	1,5€
Eau 70cl	2,5€
Eau tonique Orsini	3,5€
Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Fanta	3,5€
Thé citron / pêche	3,5€
Sanbitter	3,5€
Crodino	3,5€
San Pellegrino	3,5€
Lemon soda	3,5€

Couvert **1 €**

Boissons alcolisées

Liqueurs amères	4€
Verre de vin ou prosecco	6€
Spiritueux	8€
Spiritueux d'exception	10/12€
Cocktails classiques	8€
Cocktails premium	10€
Verre de Franciacorta	12€
Shot	4€

Bières pression

Peroni / Nastro Azzurro petite	4€
Peroni / Nastro Azzuro moyenne	6€
Check point IPA 20cl	4,5€
Check point IPA 40cl	6€

Couvert **1 €**

Café et petit-déjeuner

Café	1,5€
Café décaféiné	1,5€
Espressino - Cappuccino	2€
Croissant	2€
Café leccese	2,5€
Jus de fruits – pêche, poire, ananas	3€
Jus d'orange ou citron pressé	5€

Couvert **1 €**