

Carlo Quinto



Menù

Antipasti

Ostriche Gillardeau ¹⁴

5

Salmone marinato*

con stracciatella e zucchine sott'olio ⁴

16

Battuta di fassona

con Grana Padano, crostini di pane e valeriana ⁷

16

Tentacolo di polpo*

cotto a bassa temperatura e fritto, su crema di fave e cicoria ^{1,14}

16

Bracirole al sugo

con crema al caciocavallo ⁷

14

Lingotti di tonno scottato

con senape al miele e capperi a frutto ^{3,4,10}

16

Parmigiana di melanzane

(vegetariana) ^{1,3,7}

13



Primi

Rigatone alla carbonara di mare

con gamberi rossi e tagliatella di seppia * 1,2,3,4,7,14
17

Risotto con granchio blu

mazzancolle locali, salsa al datterino
giallo e polvere di pomodoro * 1,2,3,7
17

Tagliatelle ai funghi porcini

e profumo di tartufo * 1,7
17

Mezza luna ripiena di carne

con cubetti di zucca, fondo d'arrosto
e fonduta di caciocavallo * 1,7
19



Secondi

Filetto mignon alla Wellington

con demi-glace su letto di cicoria ^{1,7,10}
24

Stracotto di manzo

cotto a bassa temperatura
con funghi cardoncelli e
carote di Polignano ¹
20

Gran frittura dell'Adriatico

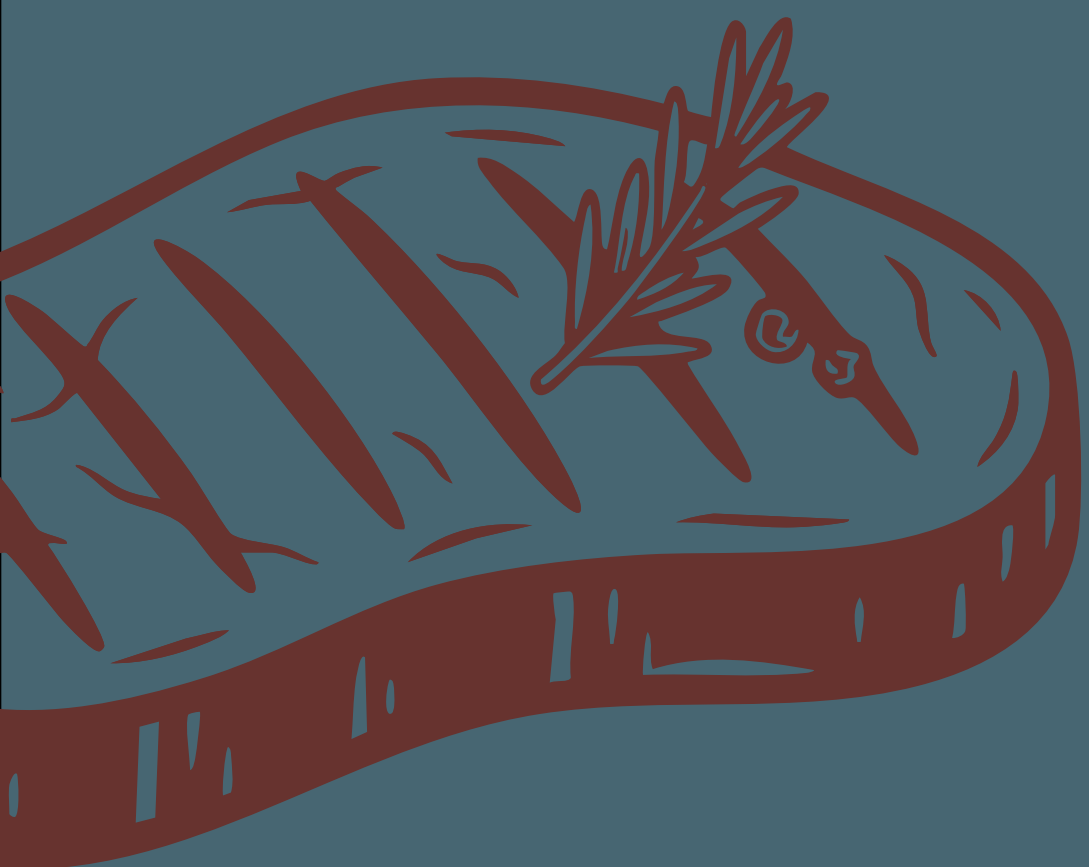
(calamari, gamberi e verdure) ^{*1,2,14}
17

Coda di rospo

in guazzetto di vongole e olive
in salsa al datterino giallo ^{*1,4,14}
18

Filetto di branzino al forno

su crema di patate e asparagi ^{*4}
18



Contorni

Insalata mista classica

con pomodorini

7

Crocchette di patate

ripiene di mozzarella e salsa
sriracha spicy ^{1,3,7}

8

Foglie di cicoria

con aglio, olio e peperoncino

7

INSALATE (PIATTO UNICO)

Insalata Pollo ⁷

Insalata verde, carote, pollo, Grana Padano,
pomodorini e salsa al formaggio

14

Insalata Salmone ^{1,4}

Insalata verde, radicchio, salmone
marinato, salsa guacamole,
pomodorini e crostini di pane

15



Dessert

Cheesecake scomposta

ai frutti di bosco (home made) ⁷
7

Brownies al cioccolato e nocciole

con sfera di gelato alla vaniglia
(home made) ^{1,3,7,8}
7

Tette della monaca artigianale

alla crema ^{1,3,7}
7



**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA CIRCA LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI IN GRADO DI PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI
ALLERGICI O INTOLLERANTI**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI
ALIMENTI, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN
QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

(Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011– “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”)

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce 1	1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia 1	3	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra
disposizione per fornire ogni supporto o informazione
aggiuntiva, anche mediante l'esibizione delle etichette
originali delle materie prime.**

Non si escludono contaminazioni crociate.

La Direzione

Bevande

Acqua 50cl	1,5
Acqua 70cl	2,5
Acqua tonica Orsini	3,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Fanta	3,5
Thè limone/pesca	3,5
Sanbitter	3,5
Crodino	3,5
San Pellegrino	3,5
Lemon soda	3,5

Alcolici

Amari	4
Calice di vino o prosecco	6
Distillati	8
Distillati di pregio	10/12
Classic drink	8
Premium drink	10
Calice Franciacorta	12
Shot	4

Birre alla spina

Peroni / Nastro Azzurro
piccola

4

6

Peroni / Nastro Azzurro
media