



RISTORANTE CON ENOTECA



**QL È IL NUOVO MODO DI VIVERE
LA TUA GIORNATA. PAUSA
PRANZO, APERITIVO E CENA: TUTTO
ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ DEI
PRODOTTI E DELLA PROFESSIONALITÀ
NEL SERVIZIO. DOVE IL CIBO
DA NECESSITÀ DIVENTA ARTE.**

WWW.QLCOOKINGSHOW.IT



MENU CENA

Cucina aperta

- dalle 12.00 alle 14.30
- dalle 19.00 alle 23.00

CHIUSO LA DOMENICA

Iscriviti alla nostra newsletter per restare aggiornato sulle proposte del locale. Lasciaci la tua mail.

Prenota sempre il tavolo per garantirti un servizio veloce ed attento allo 0445-1850097



ANTIPASTI

Selezione di affettati: finocchiona toscana, spianata piccante, salame di cinghiale e la nostra giardiniera	12
Baccalà mantecato, zucchine e crema di porro	13
Crudo a Tartare “tonno, salmone, ricciola” e frutta esotica	15
Tempura di gamberi con salsa wasaby, curcuma e agrodolce	10
Capasante con crema di spinacini e bacon croccante	13
Uovo in camicia su fonduta di Asiago	10
Carpaccio di branzino condito con olio agli agrumi	10
Tartare di manzo al coltello con senape francese, ovetto di quaglia e verdure croccanti	100gr 12 200gr 20
Il nostro crudo di pesce “scampi, gamberi, ricciola, tonno, salmone e branzino”	30
NOVITÀ:	
Su tutti i piatti, in aggiunta, è disponibile tartufo fresco 3gr	6

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.



PRIMI

Maccheroncini cacio e pepe	12
Carbonara con guanciale, pepe, pecorino e bacon croccante	10.5
Gnocchi fatti in casa ripieni di asiago, saltati in padella con burro chiarificato grana e pepe	10
Tagliolini verdi fatti in casa con cervo e mantecati al burro affumicato	14
Spaghetti “Benedetto Cavalleri” con salsa al prezzemolo, lime e salmone affumicato dal QL	13
Risotto al morlacco e zucca con riduzione al valpolicella ripasso (minimo per due persone) attesa 15 min	13
Ravioli fatti a mano ripieni di corallo su battuta di gamberi crudi	14
NOVITÀ:	
Su tutti i piatti, in aggiunta, è disponibile tartufo fresco 3gr	6

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.



SECONDI

Guancetta morbida di vitello al merlot e spuma di patate tiepida	15
Costolette di agnello “New Zealand” a scottadito con salsa alle erbe	18
Tagliata di Manzo Black Angus “Creekstone USA” 200gr	16
Tagliata di Manzo alla “Rossini” scaloppa di foie gras e tartufo nero	25
Tagliata di Tonno, crema al pistacchio e chips al nero di seppia	18
Piovra alla piastra con riso nero e colì di pomodoro	20
Il plato' del QL con Calamari ai ferri, gamberoni, tonno, capesante	25
 NOVITÀ:	
Su tutti i piatti, in aggiunta, è disponibile tartufo fresco 3gr	6

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.



CONTORNI

Patate al forno	4
Carote cotte a bassa temperatura	4
Zucchine grigliate	4
Verdura cotta	4
Verdure di stagione	4

Allergeni

In ottemperanza al Regolamento UE n.1169/2011 vi informiamo che nei piatti da noi preparati, potrebbe esserci presenza dei seguenti ingredienti (allergeni) che possono provocare intolleranze o allergie:

1. cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut) e prodotti derivati;
2. crostacei e prodotti derivati;
3. uova e prodotti derivati;
4. pesce e prodotti derivati;
5. arachidi e prodotti derivati;
6. soia e prodotti derivati;
7. latte e prodotti derivati (compreso lattosio);
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, noci del brasile, pistocchi e prodotti derivati;
9. sedano e prodotti derivati;
10. senape e prodotti derivati;
11. semi di sesamo e prodotti derivati;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l;
13. lupino e prodotti a base di lupino;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;

Eventuali tracce di allergeni non segnalati possono comunque essere presenti nei nostri piatti.

Qualora alcuni ingredienti dei nostri piatti non fossero da voi tollerati a causa di allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di segnalarlo in anticipo al personale di sala.

Il nostro personale di sala è a vostra disposizione per ogni informazione circa la presenza dei sopraelencati allergeni nei piatti del nostro menù.

Alimenti surgelati

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria; per ogni richiesta potete rivolgervi al personale di sala.

WWW.QLCOOKINGSHOW.IT

