

MENU

QL Enoteca Ristorante





Sfizioosità

—	SCAMPI E GAMBERI ROSSI	al pz. 3€
—	SARDE FRITTE 4 pezzi	6€
—	BOCCONCINI DI MERLUZZO impanato con maionese al wasabi 4 pezzi	8€
—	GAMBERI IN TEMPURA con salsa agrodolce 3 pezzi	10€
—	BRUSCHETTINE Baccalà mantecato Salmone e guacamole Piovra e pomodorini Alici del Cantabrico e burrata 4 pezzi	12€
—	TARTARE DI SALMONE con guacamole 100gr	12€
—	TARTARE DI TONNO con olio extravergine, capperi ed olive taggiasche 100gr	12€

Sfizioosità

—	ROAST BEEF DI TONNO & SPADA 100gr	15€
—	CARPACCIO DI BRANZINO con salicornia e aceto al lampone 100gr	20€
—	PATÈ DI MERLUZZO con crostini e burro aromatizzato	20€
—	ALICI DEL CANTABRICO con crostini e burro aromatizzato 50gr	15€
—	CAVIALE SIBERIANO 10gr	25€
—	TAGLIERE DI AFFETTATI	15€





Primi

GNOCCHETTI alle sarde	13€
FETTUCINE con tonno fresco, pomodorini ed olive taggiasche	15€
CARBONARA DI TONNO	15€
CARBONARA con guanciale, pepe e pecorino	11,5€
TAGLIOLINO cacio e pepe	11,5€

Plateau

per due

CRUDITÀ DI MARE scampi 6 pezzi • gambero rosso 6 pezzi • mazzancolla 6 pezzi • tartare di salmone 100gr • tartare di tonno 100gr • carpaccio 100gr • ostriche (Gillardeau) 4 pezzi	75€
COTTO DI MARE capesante 4 pezzi • canestrelli 10 pezzi • gamberoni 6 pezzi • ostriche (Fine de Claire) 2 pezzi • capelonge 10 pezzi	60€

Secondi

pesce

- **DEGUSTAZIONE GRATINATO** **23€**
capasanta 1 pezzo • ostrica 1 pezzo •
canestrelli 4 pezzi • gamberoni 3 pezzi
- **TAGLIATA DI TONNO** **18€**
con pistacchio, burrata e misticanza
- **PIOVRA GRIGLIATA** **20€**
con paprika dolce, patate, olive e
pomodorini
- **FILETTO DI ROMBO** **20€**
con patate, olive e pomodorini

carne

- **TAGLIATA DI PATANEGRA** **20€**
con patate al forno
- **TARTARE DI MANZO** **16€**
con tuorlo d'uovo e condimento a parte
200gr
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS** **18€**
con patate al forno





Contorni

—	INSALATA MISTA pomodorini, carote, misticanza	5€
—	ZUCCHINE AL FORNO	4€
—	PATATE AL FORNO	3,5€
—	PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT	5€
—	POMODORINI CONFIT	5€
—	VERDURA COTTA	4€

Dolci

Sorbetto alla frutta
4€

Semifreddo al pistacchio di Bronte
6€

Tiramisù
6€

Bauletto di frolla con crema pasticcera
e frutti di bosco
6€

Tortino caldo al cioccolato
con gelato al fiordilatte
6€

Cheesecake ai frutti di bosco
6€

Vini

Chiedi al nostro
personale di
sala il vino da
accompagnare
ai tuoi piatti.

Allergeni

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

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kammut) 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, pistacchi 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 concentrazione superiore a 10mg/kg e 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 dei nostri piatti non fossero da voi tollerati a causa di allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di segnalarlo 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 menu. Su vostra richiesta è possibile consultare i registri degli allergeni e degli ingredienti.



