

ALQU4RTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E



Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,
scegli tra pesce o carne*

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi
Champagne Veuve Pelletier
Pont de Cassac Blanc
Iridescente Pinot Bianco
Trento Doc Cime di Altizia Brut
Cabernet franc Cadibon

€7
€10
€8
€7
€9
€8

Pre Dinner

Americano
Milano-Torino
Negroni
Spritz (Aperol/Campari)
Sbagliato
Dry Martini
Spritz della Terr4zza
Italicus Spritz
Birra Menabrea

€7
€7
€6
€6
€6
€7
€7
€8
€6

After Dinner

Old Fashioned
Cuba Libre
Moscow Mule
Vodka Tonic
Daiquiri
Margarita
Long Island

€10
€10
€10
€10
€10
€10
€10



Gin & Vodka



Gin Tonic €10
Tanqueray / Beefeater / Bombay

Gin Tonic Deluxe €12
Gin Mare / Hendrix / Luz

Gin Tonic Premium €14
Mombasa / Elephant / Monkey 47

Vodka Tonic €10

Vodka Tonic Premium €16
Beluga / Belvedere

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €75

Tartare di Salmone Marinato

Tartare di Cappesante

Fritto di Calamari e Gamberi Rosa

1 Bottiglia di Champagne Veuve Pelletier

Fino alle ore 19:45

Seafood

Carpaccio di Cappesante	€22
Selezione di Mare	€39
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€22

Beef

Tagliere di Salumi	€20
Carpaccio di Manzo Marinato e Salva Cremasco	€19
Tartare di Fassona Tuorlo Croccante e Perle di Tartufo	€20



VeggieBurger (150g) con Crema di Patate e Cipolla Agrodolce	€17
VeggieBalls (6 pz) in Salsa di Pomodoro e Olive	€12

Selezione Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio	
Parmigiano Reggiano DOP	
Salva Cremasco DOP	€15

In abbinamento:

Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce

Assorted spicy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables

Dalle 18:45

Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.

Oyster Bar



Ostriche

Ostrica Gillardeau

€7 cad.



Selezione Caviale

Oscietra Kala

10 grammi

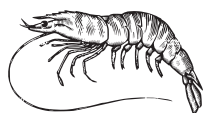
€30

30 grammi

€90

50 grammi

€140



Crostacei

Scampi

€5 cad.

Gamberi Rossi

€5 cad.



Conserve

Alici del Cantabrico

€25

"catalina 'selección suprema' 14/15 filetti"

Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde

Alici del Cantabrico Affumicate

€30

"catalina 'selección suprema' 14 filetti"

Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde



A crudo

Carpaccio di Cappesante

€22

Crudo di Calamaro

€20

Battuto di Gambero Rosso di Mazara €23

Coperto €4,00 Acqua €3,00 Caffè €3,00 Service €4,00 Water €3,00 Coffee €3,00

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €39

Cappesante, Calamario, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Squid, Speciales Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 2, 4, 14

Plateau di 6 ostriche speciales Gillardeau | €37

Oysters Plateau

Allergeni 2, 14

Cappesante Scottate | €22

Zucca, Foglie di Capperi e Caviale Oscietra

Seared Scallops with Pumpkin, Caper Leaves and Oscietra Caviar

Allergeni 14

Ostriche in Tempura di Panko | €20

Maionese al Mango e Lime

Oysters in Panko Tempura, Mango and Lime Mayonnaise

Allergeni 1, 2, 14

Calamario Ripieno | €18

Scarola, Olive Taggiasche e Tarallo

Stuffed Squid, Olives Taggiasche and Cream of Tarallo

Allergeni 1, 3, 7, 14

Tartare di Fassona | €20

Tuorlo Croccante e Perle di Tartufo

Fassona Tartare with Crispy Egg Yolk and Truffle Pearls

Allergeni 3

Primi

First Courses

Riso al Salto | €25
Astice, Zafferano e Olio al Basilico

Rice, Lobster, Saffron, and Basil Oil

Allergeni 2, 7

Spaghettone Fresco | €20
Ostriche e Scorza di Limone

Fresh Spaghetti with Oysters and Lemon Zest

Allergeni 1, 4

Tagliolino Nero | €20
Burrata, Alici del Cantabrico e Gambero Rosso

Cuttlefish ink Pasta, Burrata, Cantabrian Anchovies and Red Shrimp

Allergeni 1, 2, 3, 4, 7

Cappellacci | €22
Ripieni di Tonno Rosso e Fondo Di Crostacei

Stuffed Pasta with Red Tuna and Shellfish Stock

Allergeni 1, 2, 3, 4

Marubini | €17
in brodo classico

Typical Meat-filled pasta in broth

Allergeni 1,3

Secondi

Main Courses

Fritto | €22

Calamari e Gamberi Rosa del Mediterraneo

Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1, 2, 14

Tentacolo di Polpo Arrosto | €26

Parmantier di Patate e Nduja

*Roasted Octopus Tentacle with Potato Soup and
Typical Salami from Calabria*

Allergeni 7, 14

Tonno Rosso Pinna Blu | €29

Pak-Choi, Salsa Teriyaki e Frutti Rossi

Tuna, Pak-Choi, Teriyaki Sauce and Red Fruits

Allergeni 4

Rombo | €29

Salsa di Pane, Rape e Peperone Crusco

Turbot Fish, Bread Souce, Turnip and Crusco Pepper

Allergeni 1, 4

Guancia di Manzo | €22

Polenta arrosto e Salva Cremasco

Beef Cheek with Roasted Polenta and Cheese

Allergeni 7

Esperienza Cremonese

Typical dishes of the Cremonese tradition

€35

Antipasto

Salame Cremonese, Formaggi del Territorio e Mostarda

Appetizers Cremonese Salami, Local Cheeses and Assorted Spicy Fruit

Allergeni 1, 7, 12

Marubini in brodo

A typical dish from the Cremona area but also quite popular in Emilia Romagna, above all in the Piacenza province, where numerous variations can be found. it is a pasta filled with meat in broth.

Allergeni 1, 14

Torta di Rose e Gelato al Cioccolato

Rose-shaped butter cake with Chocolate Ice Cream

Allergeni 1, 7

Escluso coperto e bevande

Carta Dolci

Sweets

Parfait al Caramello Salato | €8
con Cookies al Cacao 

Breaded Salted Caramel Parfait with Cocoa Cookies

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Rum Demerara Guyana 2011 | €18

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €8

Lemon Sorbet and Apples Compote

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Hierbas Mari Mayans de Ibiza | €7

Gelato alla Ricotta Siciliana | €8
con Crema di Pistacchio e Cioccolato Bianco

Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Passito di Pantelleria Martinez | €13

Torta di Rose | €10
e Gelato al Cioccolato

Rose-shaped butter cake with Chocolate Ice Cream

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Trento doc Cime di Attilia riserva 2017 | €9

Sbrisolona Classica | €9

Sbrisolona. is a crunchy cake made of flour, sugar, butter, eggs, almonds

Allergeni 1,3,8

Abbinamento perfetto con Chateau de Castex d'Armagnac 2006 | €20

Selezione di Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio

Parmigiano Reggiano DOP

€15

Salva Cremasco DOP

In abbinamento:

Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce

Assorted spicy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables

In abbinamento:

Champagne Veuve pelletier brut €10

Allergeni 7,10



Le grafiche, che accompagnano questi menù, sono pensate e realizzate appositamente per far risaltare Cremona dall'artista Damiano Conti Borbone, cremonese doc.

Il suo stile è decisamente giovanile, ironico, provocatorio ma allo stesso tempo profondo.

Attraverso le sue opere d'arte racconta il suo mondo: alternativo, simpatico e a tratti con una vena di sano cinismo.

Lo stile pop-impressionista rende la grafica dinamica e viva, per un contesto elegante e raffinato come lo stile di cucina che contraddistingue il ristorante AlQuarto.

#DCB
Art

www.damianocontiborbone.com

Gentili Ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicare al personale di servizio le vostre esigenze.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

I prodotti acquistati freschi potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1