

ALQUARTO

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



Menù

Shop online
www.alquartoristorante.com

ALQUARTO

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

Situato in una delle migliori location di Cremona,

AlQuarto propone il meglio della freschezza e della qualità della cucina mediterranea, prendendo spunto dalla tradizione e rivisitandola in chiave moderna.

Oltre ai piatti di mare sono sempre presenti e disponibili pietanze vegetariane e di carne.

Ricordiamo che lo Chef varia il menù in base alla disponibilità del prodotto fresco e delle sue qualità: alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine per preservare freschezza e per poter essere consumati nel massimo della sicurezza.

Per curiosità, intolleranze o informazioni il nostro personale di sala sarà sicuramente lieto di rispondere a qualsiasi vostra esigenza.

Auguriamo a tutti una buona e positiva esperienza.

Buon Appetito!

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,
scegli tra pesce, carne o le poké di farro!*

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi	€6
Franciacorta Vezzoli Brut	€8
Ferrari Perlè	€8
Champagne Veuve Pelletier	€10
Lugana Classico Tre Campane	€6
Chianti Maggiano	€6

Pre Dinner

Americano	€6
Milano-Torino	€5
Negroni	€6
Spritz (Aperol/Campari)	€6
Sbagliato	€6
Dry Martini	€7
Spritz della Terrazza	€7
Italicus Spritz	€8

After Dinner

Mojito	€10
Old Fashioned	€10
Cuba Libre	€10
Moscow Mule	€10
Vodka Tonic	€10
Daiquiri	€10
Margarita	€10
Long Island	€10

Gin & Vodka

Gin Tonic <i>Tanqueray / Beefeater / Bombay</i>	€8
Gin Tonic Deluxe <i>Gin Mare / Hendrix / Luz</i>	€10
Gin Tonic Premium <i>Mombasa / Elephant / Monkey 47</i>	€13
Vodka Tonic	€8
Vodka Tonic Premium <i>Beluga / Belvedere</i>	€13

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €60

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

Tartare di Salmone Marinato	€16
Selezione di Mare	€34
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€20
Ambolina Croccante	€20
Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.

Carta delle Ostriche

Ostriche Gillardeau calibro 3	€6cad.
Ostriche Belon calibro 00	€7cad.
Ostriche Regal calibro 3	€6cad.
Ostriche Marennes-Oléron	€6cad.

Beef

Tagliere di Salumi	€15
Carpaccio di Manzo Marinato Olio alle More e Salva Cremasco	€14
Tartare di Manzo Iberico con Senape di Dijone, Uovo di Quaglia e Burrata	€16
Roastbeef di Manzo Garronese con Funghi Cardoncelli	€20

Poké

Poké AlQuarto Farro, Salmone, Philadelphia e Pomodorino Giallo	€13
Poké Portofino Farro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico	€13

Dalle 18:30

Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €34

Cappesante, Salmone, Ostriche Gillaudeau

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Salmon, Gillaudeau Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 2,3,10,14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €28

2 Ostriche Gillaudeau calibro 3

2 Ostriche Belon calibro 00

2 Ostriche Regal calibro 3

Oysters Selection

Allergeni 1,4

Tartare di Salmone Marinato | €16

con Crema di Mango e Sesamo

Marinated Salmon Tartare with Mango Cream and Sesame

Allergeni 4,11

Moscardini in Umido | €15

e Panella Palermitana

Stewed Octopus and Panella Palermitana

Allergeni 1,4

Battuto di Gambero Rosso di Mazara | €20

con Verza e Citronette

Mazara Red Prawn, Cabbage and Citronette

Allergeni 2

Cappesante Scottate | €17

con Fresella Tostata, Emulsione di Capperi e Pomodorino Secco

Seared Scallops, Toasted Fresella, Emulsion of Capers and Dried Tomatoes

Allergeni 1,14

Carpaccio di Manzo Marinato | €14

Olio alle More e Salva Cremasco

Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco Cheese

Allergeni 7

Tartare di Manzo Iberico | €16

con Senape di Dijone, Uovo di Quaglia e Burrata

Beef Tartare, Dijon Mustard, Quail Egg and Burrata Cheese

Allergeni 3,7,10

ALQUARTO

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

Primi

First Courses

Riso al Salto alla Milanese | €25

Ragù di Aragosta e Olio al Basilico

Rice, Milanese Style, Lobster Ragout and Basil Oil

Allergeni 2,7

Tagliolino al Grano Saraceno | €18

con Scarola, Crudo di Scampi e Bottarga di Tonno di Carloforte

Buckwheat Tagliolino with Escarole, Raw Prawns and Tuna Bottarga

Allergeni 1

Raviolo Aperto | €17

ripieno di Baccalà mantecato, Nduja e Ceci

Open Raviolo stuffed with Creamed Cod with cream of Chickpeas and Nduja

Allergeni 1,14

Spaghettone | €19

con Ostriche Marennes-Olèron e Scorza di Limone Bio

Spaghettone with Marennes-Olèron Oysters and Organic Lemon Zest

Allergeni 1,14

Fregola Sarda | €16

Gallinella di Mare e Ricotta Salata

Sardinian Fregola with Gallinella Fish and Salted Ricotta

Allergeni 1,4,7

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Secondi

Main Courses

Fritto di Calamari | €20
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1,4

Ambolina Croccante | €20

Crispy Ambolina

Allergeni 4

Tonno Scottato | €24

con Patate Schiacciate Cipolla Agrodolce ed Asparagi di Mare

Seared Tuna with Mashed Potatoes, Sweet and Sour Onion and Sea Asparagus

Allergeni 4

Trancio di Ombrina | €24

con Crema di Tarallo e Cicoria

Slice of Ombrina, Tarallo Cream and Chicory

Allergeni 1,14

Carpaccio Cotto di Aragosta | €43

con Maionese al Lime e Verdurine in Aceto

Cooked lobster, Lime Mayonnaise and Verdurine Pickles

Allergeni 3,9

Polpo Arrosto | €24

con Crema di Zucca e Olive Taggiasche

Roasted Octopus, Pumpkin Cream and Olives

Allergeni 1,4

Roastbeef di Manzo Garronese | €20

con Funghi Cardoncelli

Roastbeef with Mushrooms

ALQUARTO

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

Hai mai provato i nostri Dolci Artigianali?

Have you ever tried our Home Made Desserts?

Parfait al Caramello Salato | €8
con Cookies al Cacao 

Breaded Salted Caramel Parfait whit Cocoa Cookies

Allergeni 1,7

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €8

Lemon Sorbet and Apples Compote

Allergeni 1,14

Gelato alla Ricotta Siciliana | €9
con Crema di Pistacchio e Cioccolato Bianco

Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate

Allergeni 1,14

Cheesecake con Sbrisolona  | €8
e Cachi

Cheesecake with Sbrisolona and Persimmon

Allergeni 1,7,8

Mousse alle Mandorle | €9
con Caffè, Madelein al Cacao e Granella di Nocciola

Almond Mousse, Coffee, Cocoa Madelein and Hazelnut Grains

Allergeni 8



CUCINAMI® è la Gastronomia Italiana del Ristorante AlQuarto.
Cucinami propone il meglio dei prodotti Italiani di selezione
e la Gastronomia Italiana a cura degli chef del Ristorante AlQuarto.
I prodotti sono acquistabili sullo SHOP ONLINE,
con consegna a domicilio e all'interno del locale.

*Coperto €4,00
Service €4,00*

Spumanti Metodo Classico

Take Away €  Bottle €  Glass € 

<i>Vezzoli Franciacorta Docg S.A. Brut</i> 100% Chardonnay	23	29	8
<i>Vezzoli Franciacorta Docg Dosage Zero</i> 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay	32	40	
<i>Vezzoli Franciacorta Docg Rosè</i> 100% Pinot Nero	32	40	
<i>Arcari+Danesi Franciacorta Docg Satèn 2016</i> 100% Chardonnay	29	39	
<i>Pietro Colla Blanc de Noirs Alta Langa Extra Brut 2018</i> 90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo	37	44	
<i>Gini Camillo Gran Cuvée Brut 2010</i> 33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero	45	50	
<i>Conte Vistarino 1865 Oltrepò Pavese Docg Pas Dosè 2015</i> 100% Pinot Nero	33	40	
<i>Dorigati Methius Trento Doc Brut 2016</i> 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero	60	70	
<i>Ca del Bosco Franciacorta Docg Dosage Zero 2017</i> 65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco	50	65	
<i>Hadeburg Alto Adige Doc Pas Dosè Millesimato 2018</i> 85% chardonnay, 15% pinot nero	50	55	
<i>Hadeburg Hausmannhof Riserva Alto Adige Doc Brut 2011</i> 100% Chardonnay	80	85	
<i>Ferrari Perlè Riserva 2017</i> 100% Chardonnay	33	45	8
<i>Ferrari Perlè Bianco Riserva 2014</i> 100% Chardonnay	45	60	
<i>Ferrari Riserva Lunelli Extra Brut 2015</i> 100% Chardonnay	70	90	
<i>Ferrari Perlè Nero Riserva Extra Brut 2015</i> 100% Pinot Nero	80	85	
<i>Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2009</i> 100% Chardonnay	150	170	
<i>Ca del Bosco Anna Maria Clementi 2011</i> 55% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 25% Pinot Bianco	140	150	
<i>Monterossa Franciacorta Docg Cabochon Brut Fuori Serie n.023</i> 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero	90	95	
<i>Monterossa Franciacorta Docg Cabochon Millesimato 2014</i> 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero	130	145	

Champagne

	Take Away € 	Bottle € 	Glass € 
<i>Veuve Pelletier et Fils Brut</i> <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</i>	40	50	10
<i>Jean-Paul Deville Carte Noir Brut</i> <i>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</i>	45	55	
<i>Taittinger Cuvée Prestige Brut</i> <i>40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier</i>	65	70	
<i>Billecart-Salmon Reserve Brut</i> <i>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay</i>	80	90	
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i> <i>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	80	90	
<i>Ruinart Brut</i> <i>57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier</i>	80	90	
<i>Ruinart Rosè Brut</i> <i>55% Pinot Nero, 45% Chardonnay</i>	85	95	
<i>Jacquesson 744 Cuvée Extra Brut</i> <i>45% Chardonnay, 20% Meunier, 35% Pinot Nero</i>	85	90	
<i>Grand Vintage Moët & Chandon Riserva Extra Brut 2013</i> <i>40% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier</i>	85	90	
<i>Taittinger Millésimé Brut 2015</i> <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Noir</i>	85	90	
<i>Chartogne-Taillet Sainte Anne Brut</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	85	90	
<i>Philipponnat Royale Réserve Brut</i> <i>65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier</i>	85	90	
<i>Val Frison Goustan Blanc de Noirs Brut Nature</i> <i>100% Pinot Nero</i>	90	95	
<i>Marguet Shaman Extra Brut 2018</i> <i>65% Pinot Nero, 31% Chardonnay</i>	80	90	
<i>Marguet Shaman Rosè Extra Brut 2018</i> <i>59% Chardonnay, 41% Pinot Nero</i>	100	110	
<i>Marguet Ambonnay Extra Brut 2017</i> <i>53% Chardonnay, 47% Pinot Nero</i>	100	130	
<i>Marguet Les Crayères Extra Brut 2017</i> <i>42% Chardonnay, 58% Pinot Nero</i>	150	170	
<i>Marguet Sapience Extra Brut 2012</i> <i>50% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier</i>		290	



Champagne

Take Away

Bottle






<i>Gaston Chiquet Gran Cru Special Club Brut 2014</i> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	135	150
<i>Pertois-Moriset Special Club Gran Cru Extra Brut 2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	165	180
<i>Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2008</i> <i>100% Chardonnay</i>	240	250
<i>Louis Roederer Cristal 2014</i> <i>60% Pinot Nero, 40% Chardonnay</i>	270	280
<i>Krug Grande Cuvée 169 ème Édition Brut</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	280	290
<i>Perrier Jouet Belle Époque Brut 2014</i> <i>50% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier</i>	280	300
<i>Jaques Selosse Initial Blanc De Blancs Grand Cru Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>		320
<i>Ruinart Dom Ruinart Riserva Brut 2009</i> <i>100% Chardonnay</i>		290
<i>Dom Pérignon Vintage Brut 2012</i> <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	280	300
<i>Dom Pérignon P2 Brut 2003</i> <i>51% Chardonnay, 49% Pinot Nero</i>		690



Acquista il vino che preferisci
dal nostro shop online o direttamente al ristorante

Bianchi Fermi

	Take Away	Bottle	Glass
	€ 	€ 	€ 
<i>Cadibon Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli</i>	20	26	
<i>Marangona Lugana Classico Tre Campane</i> <i>100% Turbiana</i>	18	24	6
<i>Tenuta Lunelli Villa Margon Chardonnay</i>	20	28	
<i>Fina Kikè Terre Siciliane Igp</i> <i>90% traminer 10% Sauvignon Blanc</i>	20	23	
<i>Fattoria San Lorenzo Le Oche Verdicchio Classico</i>	18	25	
<i>Maxei Vermentino Doc 2021 - Riviera Ligure di Ponente</i>	21	26	
<i>Fina Taif Zibibbo Secco</i>	20	26	
<i>Vezzoli Curtefranca Chardonnay</i>	18	23	
<i>Conte Vistarino Merlino 2019 Oltrepò Pavese Pinot Grigio</i>	19	26	
<i>Gini La Frosca 2019 Soave Classico Doc</i> <i>100% Garganega</i>	22	28	
<i>Ciro Picariello BruEmm 2021 Falanghina Campania Igp</i>	19	29	
<i>Gérard Fiou Sancerre 2020</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	33	39	
<i>Moulin De Gassac Languedoc Pont de Gassac Blanc 2020</i>	30	35	
<i>Cos Pithos Bianco Doc 2019 Terre Siciliane</i> <i>100% Grecanico</i>	23	40	
<i>Girlan Flora Cuvee Bianco Riserva 2018</i>	40	45	
<i>Domain Servin Chablis Premier Cru 2019</i> <i>100% Chardonnay</i>	50	55	
<i>Les Forneaux Chablis Premier Cru 2020</i> <i>80% Chardonnay, 20% Colobard, 80% Vermentino, 20% Viogner</i>	70	75	
<i>Bressan Verduzzo 2018</i>	75	80	
<i>Ca Del Bosco Curtefranca Doc Chardonnay 2017</i>	90	95	

Take Away Bottle Glass

€  €  € 

Spumanti Metodo Martinotti

<i>Corte Dei Rovi Millesimato Extra Dry</i>	10	22	6
<i>Zardetto Cavalier Prosecco Docg Brut 100% Glera</i>	15	25	

Rosato, Rosè e Rosso Mosso

<i>Fondo Bozzole Incantabiss Lambrusco Mantovano Dop Crappello Ruberti</i>	13	18	
<i>Poderi Colla Scint Langhe Doc 2021 90% Pinot Nero 10% Nebbiolo</i>	22	28	
<i>Terraquilia Sangiovese Sanrosè Ancestrale</i>	20	25	

Rossi Fermi

<i>Tenuta Ormanni Chianti Docg 2019 95% Sangiovese, 5% Merlot</i>	15	20	6
<i>Fina Nero D'Avola Sicilia Doc 2020 100% Nero D'Avola</i>	15	22	
<i>Tenute Campagnola Valpolicella Ripasso 2019 80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella</i>	22	27	
<i>Cadibon Cabernet franc Igp 2019</i>	24	26	
<i>Cirò Rosso Riserva Scala Classico Superiore 2016 100% Gaglioppo</i>	30	35	
<i>Moulin De Cassac Languedoc Pont De Cassac Rouge 2019 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache</i>	30	35	
<i>Tenute Campagnola Amarone della Valpolicella Docg 2018 65% Corvina e Corvinone Veronese, 35% Rondinella</i>	45	60	
<i>Ferdinando Principiano Barolo Serralunga D'Alba Docg 2017 100% nebbiolo</i>	60	65	
<i>Ca Del Bosco Maurizio Zanella Sebino Rosso Igt 2018 25% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot</i>	90	95	

ALQUARTO

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

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) lattiolio.

*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.