

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE



Drinks

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

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi	€7
Champagne Veuve Pelletier	€10
Pont de Cassac Blanc	€8
Iridescente Pinot Bianco	€7
Trento Doc Cime di Altilia Brut	€9
Cabernet franc Cadibon	€8

Pre Dinner

Americano	€7
Milano-Torino	€7
Negroni	€6
Spritz (Aperol/Campari)	€6
Sbagliato	€6
Dry Martini	€7
Spritz della Terr4zza	€7
Italicus Spritz	€8
Birra Menabrea	€6

After Dinner

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

Gin & Vodka



Gin Tonic	€10
<i>Tanqueray / Beefeater / Bombay</i>	
Gin Tonic Deluxe	€12
<i>Gin Mare / Hendrix / Luz</i>	
Gin Tonic Premium	€14
<i>Mombasa / Elephant / Monkey 47</i>	
Vodka Tonic	€10
Vodka Tonic Premium	€16
<i>Beluga / Belvedere</i>	

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 €19
e Salva Cremasco
Tartare di Fassona €20
Tuorlo Croccante e Perle di Tartufo



VeggieBurger (150g) €17
con Crema di Patate e Cipolla Agrodolce

VeggieBalls (6 pz) €12
in Salsa di Pomodoro e Olive

Selezione Formaggi

Cheeses Selection



Provolone Stravecchio
Parmigiano Reggiano DOP
Salva Cremasco DOP €15

*In abbinamento:
Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce
Assorted spycy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables*

Dalle 18:45

Se un piatto è troppo condividerlo con qualcuno!

Allergeni 1-14

Oyster Bar



Carta delle Ostriche

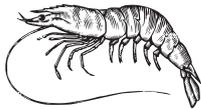
Ostriche Poget calibro 3	€7cad.
Ostriche Delta del Po	€9cad.
Ostriche Regal calibro 3	€7cad.
Ostriche Tarbouriech	€7cad.



Selezione Caviale

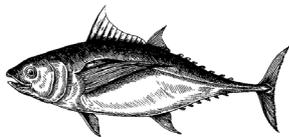
Oscietra Kala

10 grammi	€30
30 grammi	€90
50 grammi	€140



Crostacei

Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.
Carabinieri	€8cad.



Conserve

Alici del Cantabrico "catalina 'selección suprema' 14/15 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€25
Alici del Cantabrico Affumicate "catalina 'selección suprema' 14 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€30
Alici del Cantabrico Reserva "catalina 'selección suprema' 10/12 filetti" Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde	€30
Ventresca di Tonno sott'olio "catalina 'selección suprema' 125g	€23



A crudo

Carpaccio di Cappesante	€22
Crudo di Calamaro	€20
Battuto di Gambero Rosso di Mazara	€23

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €39

Cappesante, Calamaro, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

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

Allergeni 2,4,14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €37

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

Oysters Selection

Allergeni 2, 14

Crudità di Pescato | €24

in base alla disponibilità del mercato

Fish crudités in based on market availability

Allergeni 4

Cappesante Scottate | €22

Zucca, Foglie di Cappero 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

Calamaro Ripieno | €18

Scarola, Olive Taggiasche e Tarallo

Stuffed Squid, Olives Taggiasche and Cream of Tarallo

Allergeni 1, 3, 7, 14

Pizza di Mare | €18

Pizza frita base Stracciatella divisa in quattro spicchi con Caviale, Alice del Cantabrico, Gambero Rosso e Tonno Rosso

Stracciatella based fried pizza divided into four segments with Caviar, Cantabrian Alice, Red Shrimp and Red Tuna

Allergeni 1,2,4,14

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

Spaghettoni 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

Pappardella Ripiena | €17

Lepre in Salmi e Rosmarino

Stuffed Pasta with Hare and Rosemary

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

Pescato e il suo abbinamento | €27

in base alla disponibilità di mercato

Fishes of the day in based on market availability

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

Tiramisù | €8

Italian dessert made of ladyfinger pastries (savoiardi) dipped in coffee, layered with a whipped mixture of eggs, sugar, and mascarpone, and flavoured with cocoa

Allergeni 1,3,8

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

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:

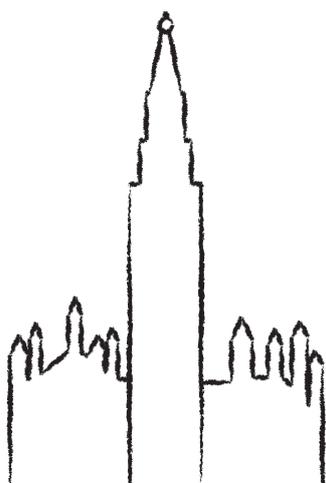
Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce

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) lattio.

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