

ALQUARTO

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



Menù Autunno-Inverno

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	€5
Franciacorta Vezzoli Brut	€7
Ferrari Perlè	€7
Champagne Veuve Pelletier	€10
Lugana Classico Tre Campane	€5
Chianti Maggiano	€5

Pre Dinner

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

After Dinner

Mojito	€8
Old Fashioned	€8
Cuba Libre	€8
Moscow Mule	€8
Vodka Tonic	€8
Daiquiri	€8
Margarita	€8
Long Island	€8

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>	€12
Vodka Tonic	€8
Vodka Tonic Premium <i>Beluga / Belvedere</i>	€12

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €60

Tartare Di Salmone Marinato
Tartare di Cappasanta
Fritto di Calamari
e Gamberi Rosa
1 Bottiglia di Champagne
Veuve Pelletier

Ostriche e Champagne | €50

Selezione di Ostriche 6 pezzi
2 Spéciales Tsarskaya
2 Marennes-Oléron
2 Spéciales Galouise
1 Bottiglia di Champagne
Veuve Pelletier

Seafood

Carpaccio di Salmone Marinato	€14
Fantasia di Mare	€30
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€20
Fritto di Amboline	€18
Ostriche Spéciales Tsarskay	€5cad.
Ostriche Spéciales Galouise	€4cad.
Ostriche Marennes-Oléron	€4cad.
Scampi	€4cad.
Gamberi Rossi	€3cad.

Beef

Tagliere di Salumi	€15
Battuta di Manzo Garronese	€15
Tagliata di Manzo Iberico	€24
Patate al Forno	
Carpaccio di Manzo Garronese Marinato alle Erbe	€13

Poké

Poké AlQuarto Farro, Salmone, Philadelphia e Pomodorino Giallo	€12
Poké Portofino Farro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico	€12

Dalle 18:30
Coperto € Zero

*Se un piatto è troppo
condividilo con qualcuno!*

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Antipasti

Starters

Fantasia di Mare | €30

Cappasanta, Salmone, Ostriche Marennes-Oléron

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Salmon, Marennes-Oléron Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 1-14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €25

2 Spéciales Tsarskaya, 2 Marennes Oléron,

2 Spéciales Galouise

Oysters Selection

Allergeni 1-14

Polpo con Broccolo Romanesco | 14€

Pomodorini Secchi e Basilico

*Octopus with Romanesco Broccoli, Dried Cherry Tomatoes
and Basil*

Allergeni 1-14

Cappasante Scottate su Crema di Zucca | 14€

e Olio al Finocchietto

Seared Scallops on Pumpkin Cream and Fennel Oil

Allergeni 1-14

Carpaccio di Salmone Marinato | €14

con Crema di Mango e Sesamo

Slice of Marinated Salmon with Mango Cream and Sesame

Allergeni 1-14

Manzo Marinato | €13

Olio alle More e Salva Cremasco

Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco

Allergeni 1-14

Battuta di Manzo Garronese | €15

con Burrata e Alici Del Cantabrico

Garonese Beef with Burrata and Cantabrian Anchovies

Allergeni 1-14

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Primi

First Courses

Troccolo alla Bottarga di Tonno | €22
e Riccio di Mare

Fresh Pasta with Tuna Bottarga and Sea Urchin

Allergeni 1-14

Tagliolino al Sugo di Astice "Maine Lobster" | €25

Fresh Pasta with Lobster Sauce

Allergeni 1-14

Orecchiette con Ceci | €15
Baccalà e 'Nduja

Orecchiette with Chickpeas, Cod and 'Nduja

Allergeni 1-14

Riccioli di Mais Corvino  | €13
al Pomodoro Giallo e Stracciatella

Corn Pasta with Yellow Tomato and Stracciatella

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 al Ragù di Gamberoni | €15
Melanzana e Ricotta Salata

Sardinian Fregola with Prawns Ragout, Eggplant and Salted Ricotta

Allergeni 1-14

ALQUARTO

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

Secondi

Main Courses

Fritto di Calamari | €20
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1-14

Ambolina Croccante | €18

Crispy Ambolina

Allergeni 1-14

Tonno Scottato con Lambascioni | €22
Patate Schiacciate ed Emulsione di Asparagi di Mare

Seared Tuna with Lambascioni, Mashed Potatoes and Sea Asparagus Emulsion

Allergeni 1-14

Trancio di Ombrina in Guazzetto | €24
di Olive Taggiasche e Pomodorini

Slice of Ombrina in Guazzetto of Taggiasca Olives and Cherry Tomatoes

Allergeni 1-14

Rana Pescatrice | €23
con Crema di Pane e Cipolla Rossa di Tropea

Monkfish with Bread Cream and Tropea Red Onion

Allergeni 1-14

Grigliata di Gamberoni e Scampi della Scozia | €24

Grilled Prawns and Langoustine from Schotland

Allergeni 1-14

Controfiletto di Manzo Iberico (230g) | €24
con Patate al Forno e Dressing di Senape di Dijone

*Sirloin of Iberian Beef with Baked Potatoes
and Dijone Mustard Dressing*

Allergeni 1-14

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?

Fondant au Chocolat | €7
con Cuore al Lampone

Fondant au Chocolat with Raspberry Heart

Allergeni 1-14

Cheesecake con Sbrisolona  | €7
e Mango

Cheesecake with Sbrisolona and Mango

Allergeni 1-14

Sorbetto al Limone di Sorrento | €7

Sorrento Lemon Sorbet

Allergeni 1-14

Parfait al Caramello Salato | €7
panato nei Cookies alla Canapa   e Gel al Lampone

Breaded Salted Caramel Parfait in Hemp Cookies and Raspberry Gel

Allergeni 1-14

Gelato alla Ricotta Messinese | 7€
con Scaglie di Cioccolato e Gel ai Frutti di Bosco

Ricotta Messinese Ice Cream and Chocolate Flakes and Wild Berries Gel

Allergeni 1-14



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 €3,00
Service €3,00*

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.