

# 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
Champagne Veuve Pelletier	€10
Pont de Gassac Blanc	€8
Iridescente Pinot Bianco	€7
Trento Doc Cime di Altilia Brut	€9
Cabernet franc Cadibon	€8

### 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

Samba Campari	€ 8
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	€10
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	€19
Selezione di Mare	€38
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€22
Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.
Carabinieri	€8cad.
Alici del Cantabrico	€25

"catalina 'selección suprema' 14/15 filetti"  
Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde

Selezione Caviale Oscietra Kala

10g €30 - 30g €90 - 50g €140

### Beef

Tagliere di Salumi	€15
Carpaccio di Manzo Marinato Olio alle More e Salva Cremasco	€19
Tartare di Manzo Iberico con Burrata e Senape di Dijone	€20
Brasato di Manzo con Sedano Rapa e Giardiniera	€24

### Carta delle Ostriche

Ostriche Poget calibro 3	€6cad.
Ostriche Delta del Po	€8cad.
Ostriche Regal calibro 3	€6cad.
Ostriche Tarbouriech	€6cad.

### Poké

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



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

Dalle 18:45

*Se un piatto è troppo condividerlo con qualcuno!*

# ALQUARTO

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

## **Antipasti**

### *Starters*

Selezione di Mare | €38

Cappesante, Salmone, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

*Seafood Platter*

*Scallop, Salmon, Speciales Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp*

*Allergeni 2,3,10,14*

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €36

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

*Oysters Selection*

*Allergeni 1,4*

Percebes | €25/hg

*I percebes sono una rara varietà di crostacei, pescati sulle rocce della costa Galiziana.*

*Percebes are a rare variety of shellfish, caught on the rocks of the Galician coast.*

*Allergeni 4,11*

Tartare di Salmone Marinato | €19

con Crema di Mango e Sesamo

*Marinated Salmon Tartare with Mango Cream and Sesame*

*Allergeni 4,11*

Battuto di Gambero Rosso di Mazara | €22

e Insalatina di Finocchi

*Mazara Red Prawn and Fennel Salad*

*Allergeni 2*

Cappesante Scottate | €20

con Crema di Zucca e Caviale Oscietra

*Seared Scallops, Toasted Fresella and Oscietra Caviar*

*Allergeni 1,14*

Baccalà Mantecato | €19

con Panella Siciliana, Nduja e Cipolla Rossa Agrodolce di Tropea

*Creamed Cod with Panella Siciliana, Nduja and Sweet and sour Red Onion from Tropea*

*Allergeni 3,7,10*

Tartare di Manzo Iberico | €20

con Burrata e Senape di Dijone

*Beef Tartare, Burrata Cheese and Dijone Mustard*

*Allergeni 3,7,10*

Carpaccio di Manzo Marinato | €19

Olio alle More e Salva Cremasco

*Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco Cheese*

*Allergeni 7*

# 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 Astice e Olio al Basilico

*Rice, Milanese Style, Lobster Ragout and Basil Oil*

*Allergeni 2,7*

Passatelli | €24

con Vongole, Broccoli e Bottarga di Tonno

Passatelli with Clams, Broccoli and Tuna Bottarga

*Allergeni 1, 14*

Fregola Sarda | €19

con Ricotta di Bufala, Alici del Cantabrico e Limone

*Sardinian Fregola with Gallinella Fish and Salted Ricotta*

*Allergeni 1, 4, 7*

Maltagliati | €19

con Patate, Moscardini e Olio al Basilico

*Maltagliati with Potatoes, Baby Octopus and Basil Oil*

*Allergeni 1*

Spaghettoni Quadrato | €20

con Ostriche Marennes-Oléron e Scorza di Limone Bio

*Spaghettoni with Marennes-Oléron Oysters and Organic Lemon Zest*

*Allergeni 1, 14*

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## **Secondi**

*Main Courses*

Fritto di Calamari | €22  
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

*Fried Squid and Pink Shrimps*

*Allergeni 1,4*

Tentacolo di Polpo Arrosto | €26  
con Cicoria e Olive Taggiasche

*Roasted Octopus Tentacle with Chicory and Taggiasca Olives*

*Allergeni 1,4*

Trancio di Ombrina | €25  
con Salsa di Pane e Porri

*Slice of Croaker with Bread Sauce and Leeks*

*Allergeni 1,14*

Tonno Scottato | €25  
con Crema di Patate, Rapanelli, Emulsione di Salicornia

*Seared Tuna with Cream of Potatoes, Radishes, Salicornia Emulsion*

*Allergeni 4*

Astice Intero | €49  
con Mayonese al Limone e Verdurine in Agrodolce

*Whole Lobster with Lemon Mayonnaise and Sweet and Sour Vegetables*

*Allergeni 4*

Scampi (5pz) e Carabineros (5pz) | €49  
cotti al forno con Salsa Aioli

*Baked Scampi and Carabineros with Aioli sauce*

*Allergeni 4*

Brasato di Manzo | €24  
con Sedano Rapa e Giardiniera

*Braised Beef, Celeriac and Giardiniera*

*Allergeni 3-4*

# 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 | €9  
con Cookies al Cacao



*Breaded Salted Caramel Parfait whit Cocoa Cookies*

*Allergeni 1,7*

Cheesecake con Sbrisolona e Passion Fruits | €9

*Cheesecake with Sbrisolona and Passion Fruits*

*Allergeni 1,7,8*

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €9

*Lemon Sorbet and Apples Compote*

*Allergeni 1,14*

Mousse alle Mandorle | €9

con Caffè, Madelein al Cacao e Granella di Nocciola

*Almond Mousse, Coffee, Cocoa Madelein and Hazelnut Grains*

*Allergeni 8*

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

*Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate*

*Allergeni 1,14*

## Selezione Formaggi €20

*Cheeses Selection*

### Provolone Stravecchio

**Parmigiano Reggiano DOP - Riserva Esclusiva**

*Stagionatura minima 30 mesi*

**Gorgonzola DOP**

**Salva Cremasco DOP**



*In abbinamento:*

**Mostarda Cremonese, Miele di Acacia, Verdure in Agrodolce**

*Assorted spycy fruit, Acacia honey, Sweet and sour Vegetables*



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 €5,00

Acqua €3,00

Caffè €3,00

Service €5,00

Water €3,00

Coffee €3,00