

# ALQUARTO

R O O F T O P   E X P E R I E N C E



*Menù*

Shop online  
[www.alquartoristorante.com](http://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

## 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

### Seafood

Tartare di Salmone Marinato	€15
Selezione di Mare	€30
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€20
Fritto di Amboline	€18
Scampi	€4cad.
Gamberi Rossi	€4cad.

### Carta delle Ostriche

Ostriche Gillardeau calibro 3	€6cad.
Ostriche Belon calibro 00	€7cad.
Ostriche Galouise calibro 3	€6cad.
Ostriche Marennes-Oléron	€5cad.

### Beef

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

### Poké

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

Dalle 18:30 Coperto € Zero  
Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## **Antipasti**

*Starters*

Selezione di Mare | €30

Cappesante, 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 Ostriche Gillardeau calibro 3

2 Ostriche Belon calibro 00

2 Ostriche Galouise calibro 3

*Oysters Selection*

*Allergeni 1-14*

Polpo con Broccolo Romanesco | 15€

Pomodorini Secchi e Basilico

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

*Allergeni 1-14*

Cappesante Scottate su Crema di Zucca | 16€  
e Olio al Finocchietto

*Seared Scallops on Pumpkin Cream and Fennel Oil*

*Allergeni 1-14*

Tartare di Seppia dell'Adriatico | €18  
con Mela e Citronette

*Adriatic Cuttlefish Tartare with Apple and Citronette*

*Allergeni 1-14*

Tartare di Salmone Marinato | €15  
con Crema di Mango e Sesamo

*Marinated Salmon Tartare 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 con la Bottarga di Tonno di Carloforte | €20

*Fresh Pasta with Tuna Bottarga*

*Allergeni 1-14*

Tagliolini al Grano Saraceno | €18

mantecati al Burro Agrumato e Alici del Cantabrico,  
Corallo di Cappasanta, Stracciatella e Mandorle Tostate

*Fresh Pasta with with Buckwheat creamed with Citrus Butter and Cantabrian  
Anchovies, Scallop's Coral, Stracciatella and Toasted Almonds*

*Allergeni 1-14*

Raviolo Aperto | €16

ripieno di Baccalà mantecato con Crema di Fave e Nduja

*Open Raviolo stuffed with creamed cod with cream of beans 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 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 | €23  
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 Carote e Sedano Pickles

*Monkfish with Carrots and Celery Pickles*

*Allergeni 1-14*

Catalana di Coda D'Aragosta | €39

*Tail Lobster Catalana*

*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 | €8  
con Granella di Pistacchio e Coulis di Papaya e Banana

*Fondant au Chocolat with with Pistachio Grains and Papaya  
and Banana Coulis*

*Allergeni 1-14*

Cheesecake con Sbrisolona  | €8  
e Mango

*Cheesecake with Sbrisolona and Mango*

*Allergeni 1-14*

Sorbetto al Limone di Sorrento | €8

*Sorrento Lemon Sorbet*

*Allergeni 1-14*

Parfait al Caramello Salato | €8  
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 | €8  
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*

## Le Bollicine

### Spumanti Metodo Classico



<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg S.A.   <i>Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>	€  23	€  29	€  8
<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg   <i>Dosage Zero</i> <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	32	40	
<i>Vezzoli</i>   Franciacorta Docg   <i>Rosè</i> <i>100% Pinot Nero</i>	32	40	
<i>Arcari+Danesi</i>   Franciacorta Docg   <i>Satèn 2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	37	44	
<i>Gini - Camillo</i>   Gran Cuvée Brut   <i>2010</i> <i>33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero</i>	45	50	
<i>Conte Vistarino 1865</i>   Oltrepò Pavese Docg   <i>Pas Dosè 2014</i> <i>100% Pinot Nero</i>	33	40	
<i>Dorigati</i>   Methius   <i>Trento Doc Brut 2016</i> <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i>	60	70	
<i>Hadeburg</i>   Alto Adige Doc   <i>Pas Dosè Millesimato 2017</i> <i>85% chardonnay, 15% pinot nero</i>	50	55	
<i>Hadeburg</i>   Hausmannhof Alto Adige Doc Brut Riserva   <i>2017</i> <i>100% Chardonnay</i>	80	85	
<i>Ca del Bosco</i>   Franciacorta Docg   <i>Dosage Zero 2016</i> <i>65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco</i>	50	65	
<i>Ca del Bosco</i>   Anna Maria Clementi   <i>2011</i> <i>55% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 25% Pinot Bianco</i>	120	140	
<i>Pietro Colla</i>   Blanc de Noirs   <i>Alta Langa Ex.Br. 2017</i> <i>90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo</i>	29	39	
<i>Ferrari</i>   Perlè Riserva   <i>2016</i> <i>100% Chardonnay</i>	33	45	8
<i>Ferrari</i>   Perlè Bianco Riserva   <i>2013</i> <i>100% Chardonnay</i>	45	60	
<i>Ferrari</i>   Riserva Lunelli   Ex.Br. <i>2012</i> <i>100% Chardonnay</i>	70	90	
<i>Ferrari</i>   Giulio Ferrari Riserva del Fondatore   <i>2010</i> <i>100% Chardonnay</i>	150	170	

Aggiungi il tuo vino preferito al box  
e crea il tuo regalo su misura



Prezzo Asporto



Prezzo alla Bottiglia  
Ristorante



Prezzo al Calice



## Bianchi Fermi



<i>Cadibon</i>   Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli	20	26	
<i>Tre Campane</i>   Lugana Classico   <i>Marangona</i> <i>100% Turbiana</i>	18	24	5
<i>Villa Margon</i>   Chardonnay   <i>Tenuta Lunelli</i>	20	28	
<i>Fina</i>   Kikè   <i>Terre Siciliane Igp</i> <i>90% traminer 10% Sauvignon Blanc</i>	20	23	
<i>Le Oche</i>   Verdicchio Classico   <i>Fattoria San Lorenzo</i>	18	25	
<i>Maxei</i>   Vermentino doc 2019 - <i>Riviera Ligure di Ponente</i>	21	26	
<i>Taif</i>   Zibibbo Secco   <i>Fina</i>	20	26	
<i>Girland</i>   Flora Cuvee   <i>Bianco Riserva 2018</i>	40	45	
<i>Curtefranca</i>   Chardonnay   <i>Vezzoli</i>	18	23	
<i>Conte Vistarino Merlinò 2019</i>   Oltrepò Pavese   <i>Pinot Grigio</i>	19	26	
<i>Sancerre 2019</i>   Gérard Fiou   <i>Artisan Vigneron</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	33	39	
<i>La Frosca 2016</i>   Soave Classico Doc   <i>Gini</i> <i>100% Garganega</i>	22	28	
<i>Cos</i>   Pithos Bianco Doc 2019   <i>Terre Siciliane</i> <i>100% Garganega</i>	23	40	
<i>BruEmm 2019</i>   Falanghina Campania Igp   <i>Ciro Picariello</i> <i>100% Falanghina</i>	19	29	
<i>Les Forneaux</i>   <i>Chablis Premier Cru 2020</i>	70	75	
<i>Ca Del Bosco</i>   Chardonnay 2017   <i>Curtefranca Doc</i>	90	95	




## Rosè e Rosso Mosso

<i>Sclint</i>   Poderi Colla   <i>Langhe Doc 2019</i> <i>90% Pinot Nero 10% Nebbiolo</i>	22	28	
<i>Sanrosè Ancestrale</i>   <i>Terraquila Sangiovese</i>	20	25	
<i>Incantabiss</i>   Lambrusco Mantovano Dop <i>Grappello Ruberti</i>	13	18	

## Rossi Fermi

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

## Champagne

	€ 	€ 	€ 
<i>Veuve Pelletier et Fils   Brut</i> <small>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</small>	40	50	10
<i>Jean-Paul Deville Carte Noir   Brut</i> <small>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</small>	45	55	
<i>Billecart-Salmon Reserve   Brut</i> <small>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay</small>	60	79	
<i>Bollinger Special Cuvée   Brut</i> <small>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</small>	65	80	
<i>Ruinart Champagne   Brut</i> <small>57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier</small>	70	80	
<i>Ruinart Rosè   Brut</i> <small>55% Pinot Nero, 45% Chardonnay</small>	85	95	
<i>Jacquesson 744 Cuvée   Extra Brut</i> <small>45% Chardonnay, 20% Meunier, 35% Pinot Nero</small>	85	90	
<i>Grand Vintage Moët &amp; Chandon Riserva 2013 Extra Brut</i> <small>40% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier</small>	85	90	
<i>Taittinger Cuvée Prestige Brut</i> <small>40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier</small>	65	70	
<i>Taittinger Brut Millésimé 2014</i> <small>50% Chardonnay, 50% Pinot Noir</small>	85	90	
<i>Marguet Shaman 2017   Extra Brut</i> <small>65% Pinot Nero, 31% Chardonnay</small>	80	90	
<i>Marguet Shaman Rosè 2018   Extra Brut</i> <small>59% Chardonnay, 41% Pinot Nero</small>	80	95	
<i>Marguet Ambonnay 2015   Extra brut</i> <small>53% Chardonnay, 47% Pinot Nero</small>	100	130	
<i>Marguet Les Crayères 2015   Extra Brut</i> <small>42% Chardonnay, 58% Pinot Nero</small>	150	170	
<i>Dom Pérignon Vintage 2012   Brut</i> <small>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</small>	230	280	
<i>Comtes de Champagne Taittinger 2008 Brut Blanc de Blancs</i> <small>100% Chardonnay</small>	240	250	
<i>Krug Grande Cuvée</i> <small>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</small>	280	290	
<i>Louis Roederer Cristal   2014</i> <small>60% Pinot Nero, 40% Chardonnay</small>	250	280	
<i>Dom Ruinart Riserva 2009</i> <small>100% Chardonnay</small>	280	290	
<i>Dom Pérignon P2   Brut</i> <small>51% Chardonnay, 49% Pinot Nero</small>			
<b>Spumanti Metodo Martinotti</b>			
<i>Zardetto Cavalier Prosecco Docg   Brut</i> <small>100% Glera</small>	15	25	
<i>Corte Dei Rovi   Millesimato   Extra Dry</i>	10	22	5

Aggiungi il tuo vino preferito al box  
e crea il tuo regalo su misura



Prezzo Asporto



Prezzo alla Bottiglia  
Ristorante



Prezzo al Calice

# 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 SO<sub>2</sub> 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.*