

# Q4RT

CUCINA  VINO

## MENÙ

### ANTIPASTI

<b>Insalata Greca (3,7,12)</b> Greek Salad	<b>10€</b>
<b>Caesar Salad (7,12)</b>	<b>12€</b>
<b>Prosciutto di Parma e mozzarella di Bufala (7,12)</b> Parma Ham and Mozzarella di Bufala Cheese	<b>15€</b>
<b>Focaccia al rosmarino (1)</b> Rosemary focaccia	<b>8€</b>
<b>Selezione di salumi e formaggi per 2 pax (1,7,8,9)</b> Selection of cured meats anche cheeses	<b>18€</b>
<b>Focaccia al rosmarino (1)</b> Rosemary focaccia	<b>8€</b>
<b>Salmone affumicato "Home Made" (4,6,9)</b> Smoked Salmon	<b>15€</b>

### PRIMI PIATTI

<b>Spaghettono quadrato all' Amatriciana (1,7)</b> Spaghetti with Bacon, Pecorino Romano cheese and Tomato Sauce	<b>15€</b>
<b>Pacchero fresco alla Carbonara (1,3,7)</b> Pacchero home made with Bacon, Eggs and pecorino romano cheese)	<b>15€</b>
<b>Lasagnetta alle verdure di stagione (1,3,7,9)</b> Lasagna with seasonal vegetable	<b>15€</b>
<b>Tonnarello cacio e pepe (1,3)</b> Tonnarello pasta Cheese and Black Pepper	<b>15€</b>
<b>Tonnarello alla gricia (1,3)</b> Tonnarello pasta with Bacon and Black Pepper	<b>15€</b>
<b>Tonnarello con calamari, pesto di rucola e pomodori confit (1,9,14,15)</b> Tonnarello Pasta with Calamari, arugola pesto and sweet tomatoes	<b>17€</b>
<b>Rigatoni con ragù bianco e pecorino di fossa (1,7,9)</b> Rigatoni pasta with white ragù Fossa Pecorino	<b>17€</b>

### SECONDI PIATTI

<b>Polpette al sugo della tradizione romana (1,3,7,12)</b> Roman tradition Meatballs with Tomatoes Sauce	<b>18€</b>
<b>Tagliata di manzo al sale maldon e patate arrosto (9)</b> Sliced beef steak with salt maldon and roasted potatoes	<b>22€</b>
<b>Hamburger Oxford 200gr (1,12,15)</b> Grilled Hamburger served on a plate	<b>18€</b>
<b>Saltimbocca alla Romana (1,7,12)</b> Roman-Style meat with ham and sage	<b>20€</b>
<b>Piatto del giorno a cura dello Chef</b> Ask for the chef's daily special	<b>20€</b>

### CONTORNI

<b>Patate fritte (15)</b> French Fries	<b>7€</b>
<b>Trionfo di verdure grigliate (9)</b> Grilled Vegetables	<b>7€</b>
<b>Purée (1,3,7)</b> Mashed potatoes	<b>7€</b>
<b>Insalata mista (9)</b> Mixed Salad	<b>7€</b>

### DOLCI

<b>Tiramisù (1,3,7)</b> Homemad Tiramisù	<b>9€</b>
<b>Crème brûlée (3,7)</b>	<b>9€</b>
<b>Gelato assortito (1,3,7,12,15)</b>	<b>8€</b>

# Q4RT

CUCINA  VINO

## MENÙ

### PIZZE

<b>Focaccia (1)</b> <b>Olio, sale e rosmarino</b> Focaccia with oil, salt and rosemary	<b>8€</b>
<b>Margherita (1,7)</b> <b>Pomodoro e mozzarella</b> tomatoes and mozzarella cheese	<b>10€</b>
<b>Napoli (1,4,7)</b> <b>Pomodoro, mozzarella e alici</b> tomato and mozzarella cheese	<b>12€</b>
<b>Diavola (1,7)</b> <b>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</b> tomato, mozzarella cheese and spicy salami	<b>12€</b>
<b>Boscaiola (1,7)</b> <b>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</b> tomato, mozzarella cheese, sausage, mushrooms	<b>13€</b>
<b>Vegetariana (1,7)</b> <b>mozzarella e verdure miste</b> mozzarella cheese and vegetables	<b>13€</b>
<b>Capricciosa (1,3,7)</b> <b>pomodoro, mozzarella, uovo, funghi, prosciutto, olive e carciofini</b> tomato, mozzarella cheese, eggs, olive, mushrooms and artichokes	<b>14€</b>
<b>Prosciutto crudo (1,7)</b> <b>pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma</b> tomato, mozzarella cheese, Raw ham	<b>14€</b>
<b>Quattro formaggi (1,7)</b> <b>mozzarella, gorgonzola, parmigiano groviera</b> mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, Grana cheese and Gruyère cheese	<b>13€</b>

### PINSE ROMANE

<b>Pinsa margherita (1,7)</b> Pinsa with tomato, mozzarella cheese	<b>10€</b>
<b>Pinsa Cacio e Pepe (1,7)</b> Pinsa with Cheese and Black Pepper	<b>11€</b>
<b>Pinsa con 'nduja (1,7)</b> Pinsa with 'nduja typical Calabrian Salami	<b>12€</b>
<b>Pinsa con bresaola, rucola e scaglie di parmigiano (1,7)</b> Pinsa with bresaola, arugola, and Parmesan Shavings	<b>12€</b>

# Q4RT

CUCINA  VINO

## MENÙ

### Indicazione allergeni / Allergen directory

Sul menù, sotto al nome della pietanza, si trova l'indicazione degli allergeni presenti fra gli ingredienti. Gli stessi sono indicati con dei numeri, di seguito la corrispondenza.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi ibridanti) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis*), noccioline (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiensis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e altri prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato

### Indicazione allergeni / Allergen directory

On the menù below of each dish name, you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoiensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products

# Q4RT

CUCINA  VINO

## MENÙ

### COCKTAIL

---

<b>Americano</b> Bitter, Vermouth, Soda	<b>14€</b>	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaluha, Sugar, Espresso	<b>14€</b>
<b>Angel Face</b> Gin, Apricot Brandy, Calvados	<b>14€</b>	<b>Negroni</b> Gin, Vermouth, Bitter	<b>14€</b>
<b>Aviation</b> Gin, Maraschino, Succo di Limone	<b>14€</b>	<b>Japanese Slipper</b> Midori, Triple Sec, Lime	<b>12€</b>
<b>Bloody mary</b> Vodka, Succo di Pomodoro, Limone, Salsa di tabasco, Salsa Worcestershire, Pepe, Sedano	<b>14€</b>	<b>Long Island</b> Vodka, Gin, Triple Sec, Rum, Tequila, Lime, Sugar, Coca-Cola	<b>14€</b>
<b>Bacardi</b> Rum chiaro, Lime, Granatina	<b>14€</b>	<b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Lime	<b>14€</b>
<b>Basito</b> Menta, Lime, Zucchero di Canna, Rum bianco, Ginger Beer	<b>14€</b>	<b>Momotaro</b> Vodka, Bitter, Peach Vodka	<b>14€</b>
<b>Bramble</b> Gin, Lime, Zucchero, Liquore alle More	<b>14€</b>	<b>Mai Tai</b> Rum, Orange Curacao, Orzata, Lime	<b>12€</b>
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Liquore all'Arancia, Ricciolo di Lime, Succo di Mirtillo rossa, Succo di Lime	<b>14€</b>	<b>Oxford Paradise</b> Gin, Lime, Passion Fruit, Ginger Beer, Angostura	<b>14€</b>
<b>Clover Club</b> Gin, Sciroppo di Lampone, Lime	<b>14€</b>	<b>Mojito</b> Lime, Sugar, Mint, Rum, Soda	<b>12€</b>
<b>Dark'n Stormy</b> Rum scuro, Ginger Beer	<b>12€</b>	<b>Manhattan</b> Rye Whisky, Vermouth, Angostura	<b>14€</b>
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth Extra Dry	<b>14€</b>	<b>Paloma</b> Tequila, Lime, Frapefruit	<b>12€</b>