



## MENU LIGHT LUNCH

### ANTIPASTI e INSALATE

<b>Insalata Greca (.7.)</b>	<b>10€</b>
Greek salad	
<b>Caesar Salad (1.3.4.)</b>	<b>10€</b>
Caesar Salad	
<b>Prosciutto San Daniele e Mozzarella di Bufala (.7.)</b>	<b>12€</b>
Raw ham and buffalo mozzarella	
<b>Caprese di pomodoro (.7.)</b>	<b>11€</b>
Mozzarella with tomatoes and basil	
<b>Mini selezione di salumi e formaggi con focaccia (1.7.)</b>	<b>13€</b>
Cheese and cured meats selection with focaccia bread	
<b>Carpaccio di salmone affumicato e avocado (4.7.)</b>	<b>14€</b>
Smoked salmon with avocado	
<b>Insalata mista con uovo sodo e tonno (1.3.4.)</b>	<b>10€</b>
Mixed salad with eggs and tuna	

### PRIMI PIATTI

<b>Lasagna al Ragù bianco di Manzo</b>	
Lasagna with white meat ragù (1.3.7.10.**)	<b>12€</b>

### SECONDI PIATTI

<b>Polpette al sugo della tradizione (1.3.8.7.**)</b>	<b>15€</b>
Traditional meatballs with tomato sauce and bread crust	
<b>Tagliata di manzo al sale maldon e patate arrosto</b>	<b>17€</b>
Sliced beef steak with maldon sale and roasted potatoes	
<b>Hamburger di scottona con patate fritte (1.3.7.**)</b>	<b>17€</b>
Meat burger with french fries	
<b>Salmone scottato su purea di patate</b>	<b>16€</b>
Roasted salmon with potato purea (**.4.)	
<b>Millefoglie di pollo con miele e senape, verdure grigliate e pomodori confit (10.3)</b>	<b>16€</b>
honey and mustard chicken millefeuille with grilled vegetables	

### CONTORNI

<b>Patate Arrosto</b>	<b>5€</b>
Roasted potatoes	
<b>Verdure grigliate</b>	<b>5€</b>
Grilled vegetables	
<b>Patatine fritte (.1.)</b>	<b>5€</b>
French fries	

### DOLCI

<b>Tiramisù (1.3.4.7)</b>	<b>6€</b>
Homemade tiramisù	
<b>Crème brûlée (1.3.7.)</b>	<b>6€</b>
Crème brûlée	
<b>Pannacotta con cioccolato e frollino al cacao (1.4.7.8.10.)</b>	<b>6€</b>
Pannacotta with chocolate and cocoa biscuit	
<b>Gelato di stagione con cialda di biscotto(3.8.5.7.)</b>	<b>6€</b>

Ice cream, strawberry, chocolate, lemon



## MENU LIGHT LUNCH

### 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> Tomato and mozzarella cheese	<b>10€</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 salsiccia maiale, funghi</b> Tomato, mozzarella cheese, sausage, mushrooms	<b>12€</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>13€</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> <b>Pomodoro e mozzarella</b> Pinsa with tomato, mozzarella cheese	<b>10€</b>
<b>Pinsa Diavola (1.7.*)</b> <b>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</b> Tomato, mozzarella cheese and spicy salami	<b>12€</b>
<b>Pinsa Prosciutto (1.7.*)</b> <b>pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo San Daniele</b> Tomato, mozzarella cheese, raw ham	<b>13€</b>

# Q4RT

CUCINA  VINO

## MENÙ

### Indicazione allergeni

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

### 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