

# 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>