



LA QUERCIA
RISTORANTE

MENU

MENU

dello Chef

Luca Casciani



A richiesta possiamo preparare il vostro piatto con pasta senza glutine.
Gluten Free Pasta available upon request.

- * Questi piatti sono preparati con prodotti congelati.
These dishes are prepared with frozen products.

Prezzi inclusi di IVA e servizio.
Price inclusive of VAT and service.

Gentile cliente, se sei intollerante o allergico ad alimenti o ingredienti, chiedi al nostro staff! Saremo felici di accontentare ogni tua particolare esigenza.
Dear customer, please let our staff know if you are allergic or intolerant to certain ingredients. We will strive to meet your dietary requirements.

Allergeni. / Allergens.

Nella nostra cucina utilizziamo ingredienti che contengono i seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, molluschi.

The following food allergens may be present in our kitchen: shellfish and crustacean, fish, eggs, peanuts and nuts, milk, celery, mustard, sesame seeds.

ANTIPASTI

Starters

Crostoni di pane con moscardini al pomodoro piccante e olio evo

Toasted bread with Moscardini (small octopuses) in spicy tomato sauce and extra-virgin olive oil

€ 10.00

Gamberi in pasta kataifi con verdure croccanti trifolate *

Crispy shrimps in Kataifi crust with crispy vegetables

€ 12.00

Crostini di polenta gratinata al forno con gorgonzola d.o.p cavolo nero trifolato e speck altoatesino

Oven-cooked crispy Polenta with Gorgonzola cheese, kale and Speck smoked ham

€ 10.00

Medaglioni di patate con cipolla di tropea, manzo affumicato toscano profumato al rosmarino altoatesino

Potato médaillons with Tropea red onion and rosemary-flavoured Tuscan smoked beef

€ 12.00

Tagliere di salumi e formaggi con crostini di pane con i patè

Selection of Italian cured meats & cheeses with toasted bread and pâté

€ 13.00

ZUPPE E MINESTRE

Soup

Zuppa dell'orto di inverno con olio nuovo del frantoio (*Vegetariana*)

Winter vegetable soup with the new olive oil

€ 8.00

Zuppa di legumi

*Cannellini, ceci, lenticchie, farro, grano, sedano,
carote, rosmarino*

Mixed bean soup (*Cannellini beans, chickpeas, lentils,
spelt, wheat, celery, carrots, rosemary*)

€ 10.00

Tortellini emiliani in brodo di carne

Tortellini in meat broth

€ 12.00

PRIMI PIATTI

First course

- Raviolo con burrata pugliese, pomodoro pendolo al timo e ricotta di pecora stagionata** € 10.00
Homemade ravioli stuffed with Burrata cheese, cherry tomatoes, thyme and sheep Ricotta cheese
- Pinciarelli alla tradizione di Genova** € 10.00
Homemade short pasta following Genoa's tradition
- Fettuccine con ristretto di lambrusco, broccolo romano e pecorino** € 11.00
Fettuccine long pasta with Lambrusco wine sauce, Roman cabbage and Pecorino cheese
- Strozzapreti con crema di zucca e tartufo** € 12.00
Homemade short pasta in pumpkin & truffle cream
- Spaghettoni di grano duro alla zuppa di mare *** € 13.00
Thick spaghetti with seafood soup

LO CHEF PROPONE

Chef's suggestions

- Amatriciana** € 10.00
Spaghetti with bacon, tomato & Pecorino cheese sauce
- Carbonara** € 11.00
Spaghetti with bacon, egg & Pecorino cheese sauce
- Gricia** € 10.00
Pasta with bacon & Pecorino cheese sauce
- Cacio e Pepe** € 9.00
Bombolotto short pasta with Pecorino cheese & black pepper sauce
- Pasta e fagioli** € 9.00
Pasta & beans thick soup
- Risotto ai funghi** € 10.00
Mushrooms risotto

SECONDI

Second course

Cartoccio di pane ripieno di mare * € 13.00

Calamari, gamberi, rombo, orata

The sea (*Calamari, shrimps, turbot, sea bream*) in bread crust

Orata in crosta di sfoglia, piramide di patate e sotè di broccolo romano € 16.00

Sea bream in puff pastry, with a potato pyramid and sauteed Roman cabbage

Petto d'anatra alle erbe con pure di patate novelle € 15.00

Herb-flavoured Duck breast served with mashed baby potatoes

Filetto di manzo in salsa di mosto con cavolo nero trifolato € 16.00

Beef fillet in must sauce served with kale

Gran piatto di bollito con mostarda di frutta, salsa verde e cocotte di stracciatella (piatto unico) € 21.00

Grand mix of boiled meats with Italian fruit chutney, parsley & olive-oil sauce, and scrambled eggs in broth

LO CHEF PROPONE

Chef's
suggestions

Saltimbocca alla romana con contorno € 10.00
Veal escalopes with cured ham & sage, with side

Trippa alla romana € 8.00
Tripe Roman style

Petto di pollo ai ferri con contorno € 9.00
Grilled chicken breast with side

Abbacchio al forno con patate € 14.00
Oven-roasted lamb with baked potatoes

Tagliata al rosmarino € 13.00
Sliced steak with rosemary

CONTORNI

Side dishes

Insalate
Salad

€ 6.00

Cicoria
Chicory

€ 6.00

Spinaci
Spinach

€ 6.00

Patate al forno
Baked potatoes

€ 6.00

Patate fritte
French fries

€ 6.00

Contorno del giorno
Day's side dish

€ 6.00

DOLCI E FRUTTA

Dessert and
Fruits

Semifreddo allo zibibbo
Zibibbo wine semifreddo

€ 4.50

Mattonella di pistacchio amarena e cioccolato
Pistachio pie with Amarena cherries and chocolate

€ 4.50

Gran duca all'arancio
Orange-flavoured chocolate pie

€ 4.50

Zuppa al caffè
Coffee trifle

€ 4.50

Raffaello
Raffaello

€ 4.50

Frutta di stagione (al pezzo)
Seasonal fruit (per piece)

€ 1.50

Macedonia e tagliata
Fruit salad

€ 6.00

Menu Bambino / Kids Menu

€ 12

BEVANDE

Drinks

Acqua Tvlia naturale Still water Tvlia	<i>0.75 cl</i>	€ 2.00
Acqua Tvlia frizzante Sparkling Water Tvlia	<i>0.75 cl</i>	€ 2.00
Fanta lattina Fanta can	<i>0.33 cl</i>	€ 3.00
Coca cola lattina Coke can	<i>0.33 cl</i>	€ 3.00
Coca cola light lattina Light coke can	<i>0.33 cl</i>	€ 3.00
 <u>Birre / Beer</u>		
Nastro Azzurro	<i>0.33 cl</i>	€ 4.00
Baffo d'Oro	<i>0.33 cl</i>	€ 4.00
Heineken	<i>0.33 cl</i>	€ 5.00
Birra Beck's	<i>0.33 cl</i>	€ 5.00



LA QUERCIA
RISTORANTE