



LA QUERCIA
RISTORANTE

MENU

MENU

dello Chef

Luca Casciani

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. Il prodotti da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuti) ai sensi del reg. ce 853/2004.

The following food allergens may be present in our kitchen: shellfish and crustacean, fish, eggs, peanuts and nuts, milk, celery, mustard, sesame seeds. All our fresh products are blast chilled before being prepared, as for the European law Reg. CE 853/2004.



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.

ANTIPASTI

Starters

Tagliere di salumi e formaggi € 13.00
Selection of Italian Cured Meats and Cheeses

**Fiocchi di prosciutto imperatore,
mozzarella di bufala e perle di gelato al melone** € 12.00
Imperatore Prosciutto Slices with Buffalo
Mozzarella Cheese and Melon Ice Cream Scoop

**Millefoglie di verdure con pesto leggero
di rucola selvatica** € 8.00
Vegetable Mille-Feuille with a light rocket pesto sauce

**Salmone marinato con insalatina di campo
e crostini di pane integrale al burro bio** € 12.00
Marinated Salmon served with Wild Salad and
toasted bread topped with organic Butter

**Tartare di tonno rosso con finocchi e
fragole alla crema di balsamico** € 15.00
Tuna Tartare served with Fennel and Strawberries
topped with Balsamic Vinegar

Insalata naturale di polpo e calamari € 11.00
Octopus and Squid Salad

ZUPPE E MINESTRE

Soup

Zuppa di patate con vongole, scampi e gamberetti € 15.00
Potato Soup with Clams, Squids and Shrimps

**Crema di cipolla dolce con finocchietto
e frutti rossi** € 10.00
Sweet Onion Cream Soup with wild Fennel and Berries

PRIMI PIATTI

First course

- Gnocchi di patate al nero con seppia saltata e pomodoro piccante** € 10.00
Squid ink gnocchi with sautéed squid and spicy tomato sauce
- Rigatoni freschi con salmone, carciofo e menta** € 10.00
Fresh Rigatoni (short pasta) with Salmon, Artichoke and Mint
- Spaghettoni con vongole e pomodoro pendolo** € 12.00
Spaghetti with clams and baby plum tomatoes
- Risotto ai mirtilli e ragù di salsiccia** € 10.00
Blueberry Risotto with Sausage Ragout Sauce
- Tagliatelle alle erbe con funghi di bosco** € 11.00
Green Tagliatelle with Wild Mushrooms

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

- Bistecchina di tonno con verdure saltate
olio e limone** € 16.00
Tuna steak with sautéed vegetables, oil and lemon
- Tagliata di salmone con insalatina di finocchi
arance e olive** € 12.00
Sliced Salmon with fennel, orange and olives salad
- Grande grigliata di mare** € 22.00
Mixed Grilled Fish
- Medaglione di petto di tacchinella alle erbe
con chips di patate, zucchine e cipolloti** € 12.00
Herbs-flavored Turkey Breast Medallions served
with potato, courgette and onion fries
- Fettine di vitella arrotolate con misticanza estiva** € 13.00
Veal Rolls with mixed Summer greens
- Grande grigliata di carne** € 22.00
Mixed grilled meats

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 cioccolato e menta
Chocolate and mint parfait

€ 5.00

Mousse al limone
Lemon mousse

€ 5.00

Sbriciolata al marsala
Marsala-wine crumble pie

€ 5.00

Trancio di fragole con crema al limone
Sliced strawberries with lemon cream

€ 5.00

Semifreddo al torroncino
Nougat Parfait

€ 5.00

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