

QUINTO QUARTO

WINE RESTAURANT

RESTAURANT

QU

QU

APERITIVI

<i>Aperitivo della casa</i>	€ 6,00
<i>Americano della casa</i>	€ 7,00
<i>Negroni Ensiana Bacca Nera (Amaro Bacca Nera, Vermouth e Gin artigianale)</i>	€ 8,00
<i>Aperitivo Amaro di Capri (Amaro di Capri, succo d'arancia, sale maldon e mentuccia)</i>	€ 8,00
<i>Aperitivo analcolico dolce o amaro</i>	€ 6,00

Con l'aperitivo è compresa una piccola sfiziosità a fantasia dello Chef.

MENÙ DEGUSTAZIONE QUINTOQUARTO ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

Animella di vitello frita con asparagi verdi croccanti e riduzione d'aceto balsamico Giuseppe Giusti

Bottoni di pasta fresca allo stracotto di coda di manzo della Lessinia con il suo fondo e fondata al Parmigiano Reggiano 24 mesi

Lombetto di vitello alla griglia con cappuccio rosso marinato e ristretto di fondo

Parfait allo Yogurt magro con coulisse frutti di bosco e crumble al miele e noci € 40,00 p.p.

MENÙ DEGUSTAZIONE PRIMAVERA ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Selezione di salumi del territorio di Soave con giardiniera fatta in casa e crostino di pane artigianale alle erbe

*La Gran Grigliata mista del QuintoQuarto
(Picahna, Costine e carré di maiale, pancettone, sovracoscia di pollo disossata e salamella artigianale)*

Tiramisù 2.0 € 45,00 p.p.

MENÙ FIORENTINA ⁽³⁻⁷⁾

Tartare fiorentina di manzo della Lessinia con fondata al Parmigiano Reggiano 24 mesi, terra all'olio extra vergine d'oliva e Bernese homemade

1 kg Fiorentina di manzo della Lessinia con patate al forno aromatizzate alle erbe

Fragole al recioto della valpolicella con spuma alla vaniglia € 50,00 p.p.

I menù a degustazione sono per due persone o multipli.

QU

ANTIPASTI

Selezione di salumi del territorio di Soave con giardiniera e crostino di pane artigianale alle erbe ⁽¹⁾

€ 14,00 p.p.

◆ *+ Aggiunta di formaggi del territorio ⁽²⁾*

€ 4,00 p.p.

Tartare di manzo della Lessinia con fonduta al Parmigiano Reggiano 24 mesi, terra all'olio extra vergine d'oliva e Bernese homemade ⁽³⁻⁷⁻¹⁰⁾

€ 16,00

Animella di vitello frita con asparagi verdi croccanti e riduzione d'aceto balsamico Giuseppe Giusti ⁽¹⁻³⁾

€ 15,00

Carpaccio di manzo della Lessinia con spuma di catalana salata e sablè al carbone vegetale ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 14,00

Pappa al pomodoro con mousse di mozzarella bufala, polvere d'olive taggiasche e olio al basilico ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

€ 13,00

PRIMI PIATTI

*Risotto alla crema di carciofi, battuta di vitello e fondo alla senape antica ⁽⁷⁻¹⁰⁾
[min. 2 pers.]*

€ 16,00 p.p.

◆ *Fettuccina di pasta fresca al ragù bianco di cortile con carciofini e Monte Veronese d'allevamento D.O.P. ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾*

€ 15,00

Bottoni di pasta fresca allo stracotto di coda manzo della Lessinia con il suo fondo e fonduta al Parmigiano Reggiano 24 mesi ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

€ 16,00

Gnocchi di spinaci fatti in casa con spuma di robiola acidula, crumble di pancetta tesa affumicata e polvere d'olive taggiasche ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€ 15,00

Pasta fresca all'uovo e gnocchi fatti rigorosamente in casa.

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

Fiorentina di manzo scottona della Lessinia

€ 6,50/hg

Costata di manzo scottona della Lessinia

€ 5,50/hg

Filetto di manzo scottona della Lessinia

€ 26,00

◆ *Picanha di manzo scottona della Lessinia*

€ 23,00

◆ *La Gran Grigliata mista del QuintoQuarto [min. 2 pers.]*

€ 25,00 p.p.

(Picahna, Costine e carré di maiale, pancettone, sovracoscia di pollo disossata e salamella artigianale)

La nostra carne ha minimo 20 giorni di frollatura.

QU

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

Costine di maiale glassate in salsa BBQ affumicata al miele con puntarelle croccanti ⁽⁵⁻⁹⁻¹⁰⁾ € **18,00**
(In alternativa: al naturale o glassate alla senape e miele)

Suprema di faraona in doppia cottura con ratatouille di verdure e il suo fondo cottura ⁽⁹⁾ € **22,00**

◆ *Lombetto di vitello con cappuccio rosso marinato e ristretto di fondo bruno* ⁽⁹⁻¹⁰⁾ € **20,00**

CONTORNI

Insalata mista di stagione (Gentile, rucola, carote e pomodorini) € **6,50**

Patate arrosto alle erbe aromatiche € **6,00**

Verdure miste di stagione € **6,50**

*Patatine fritte Connoisseur Rustic** € **6,00**

*Prodotto congelato

PRIMI PIATTI PER I PICCINI

Fettuccine di pasta fresca in bianco ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € **8,00**

Fettuccine di pasta fresca al ragù alla bolognese ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € **10,00**

Fettuccine di pasta fresca al pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € **9,00**

Gnocchi al burro e salvia ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ € **9,00**

SECONDI PIATTI PER I PICCINI

Stizzera di manzo alla griglia con patate fritte € **12,00**

Cotoletta di pollo con patate fritte ⁽¹⁻³⁾ € **12,00**

Piatto di Prosciutto Crudo Soave riserve 24 mesi € **14,00**

Piatto di Prosciutto Cotto fatto in casa € **13,00**

VINI ALLA MESCITA

Bollicine al calice € **4,00 / 10,00**

Bianchi fermi al calice € **4,00 / 10,00**

Rossi al calice € **4,00 / 10,00**

I vini alla mescita vengono cambiati periodicamente, chiedere al personale per le novità del giorno.



BIRRE ARTIGIANALI

<i>Bionda Helles Benaco 70 0,33 lt</i>	€ 7,00
<i>Blanche Benaco 70 0,33 lt</i>	€ 7,00
<i>Coloniale Benaco 70 0,33 lt</i>	€ 7,00
<i>Pitota Blonde Ale Balanders' 0,5 lt</i>	€ 9,00
<i>Spàera American Ipa Balanders' 0,5 lt</i>	€ 9,50
<i>Stria Special Bitter Balanders' 0,5 lt</i>	€ 9,50

BIBITE

<i>Acqua minerale Naturale Dolomia</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale Frizzante Dolomia</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite e Lemon soda</i>	€ 4,00
<i>Thè Lipton al limone o pesca</i>	€ 4,00
<i>Acqua Tonica Schweppes</i>	€ 4,00
<i>Gingerino o Crodino</i>	€ 4,00
<i>Coperto</i>	€ 3,50

Gentile cliente, La informiamo che alcuni degli ingredienti usati nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco delle sostanze ritenute allergeniche previsto dall'allegato II del Reg. UE 1169/2011.

I numeri riportati a fianco del nome di ogni singola pietanza corrispondono all'elenco seguente:

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati |
| 3. Uova e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati |
| 4. Pesce e prodotti derivati | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 5. Arachidi e prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti derivati | 13. Lupini e prodotti derivati |
| 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio | 14. Molluschi e prodotti derivati. |

Per ogni chiarimento non esiti a chiedere ai nostri operatori.