

QUINTOQUARTO

WINE RESTAURANT

RESTAURANT

QU



APERITIVI

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

Disaronno Sour	€ 6,50
Americano con Vermouth dell'acetaia Giuseppe Giusti	€ 7,00
◆ Negrone all'Amarone	€ 12,00
◆ Vermouth al Recioto della Valpolicella con tonica secca	€ 10,00
Prosecco al mojito	€ 6,50
Aperitivo Martini bianco analcolico alla menta piperita fresca	€ 6,50
Aperitivo Martini rosso tonic analcolico (dolce)	€ 6,50

MENÙ DEGUSTAZIONE QUINTOQUARTO* (1-3-7-9-12)

[PER SINGOLA PERSONA, NON CONDIVISIBILE]

Cervello di vitello in doppia cottura con porro riposato, uvetta, mandorle e salsa al cren	
Bottoni di pasta fresca al QuintoQuarto glassati al fondo bruno leggero e fonduta al Grana della Lessinia	
Cuore di vitello alla griglia profumato all'olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo	
Namelaka al cioccolato bianco con uvetta marinata al Recioto e crumble al cacao amaro	€ 42,50 p.p.

MENÙ COSTATA* (1-3-6-7-8-9) [PER SINGOLA PERSONA, NON CONDIVISIBILE]

Tartare di manzo scottona della Lessinia con fonduta al Grana della Lessinia 20 mesi e salsa Bernese casereccia	
Costata di manzo scottona della Lessinia (600g) alla griglia con patate al forno aromatizzate alle erbe e salsa bernese fatta in casa	
Tartelletta con crema alla lemon curd con meringhe artigianali e gelato al fiordilatte	€ 45,00 p.p.

◆ MENÙ VALPOLICELLA* (1-3-7-9-12) [MINIMO DUE PERSONE, NON CONDIVISIBILE]

Salumi misti del territorio con giardiniera casereccia e polenta bianca alla griglia	
Risotto all'Amarone della Valpolicella con la sua riduzione	
Brasato di manzo della Lessinia con purè di patate casereccio e il suo fondo cottura	
Tiramisù 2.0 della casa	€ 50,00 p.p.

**I menù a degustazione sono delle "Promozioni" indicate dallo chef, non cumulabili con altre scontistiche*

ANTIPASTI

Salumi misti del territorio con giardiniera casereccia e polenta bianca alla griglia ⁽¹²⁾	(80g) € 16,00
	(150g) € 26,00
+ Aggiunta di formaggi del territorio ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	€ 8,00
Selezione di formaggi del territorio con confetture casereccio ⁽⁷⁻⁹⁻¹⁰⁾	€ 15,00
Uovo a bassa temperatura con sablé ai carboni vegetali, spuma di patate profumata al porro e la sua polvere fondente ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 14,00
+ Aggiunta di tartufo nero	€ 6,50 p.p.
◆ Polpette di manzo della Lessinia di nonna Ros con ristretto di pomodoro e crostini di pane aromatizzato alle erbe aromatiche ⁽¹⁻³⁾	€ 13,00
Cervello di vitello in doppia cottura con spinaci ripassati, mandorle e salsa al cren ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁾	€ 15,00
Carpaccio di lingua salmistrata di manzo con cappuccio bianco marinato e salsa all'aglio nero fermentato ⁽¹⁰⁾	€ 16,00



CRUDO

Tartar di manzo scottona della Lessinia con fonduta di Grana della

Lessinia 20 mesi e salsa bernese casereccia ⁽³⁻¹⁰⁾

(90g) € 16,00 | (150g) € 25,00

+ Aggiunta di tartufo nero

€ 6,50 p.p.

Carpaccio di filetto manzo scottona della Lessinia con perlage agrodolce bianco e crumble al Grana della Lessinia e timo ⁽¹⁻³⁾

€ 16,00

Carpaccio di cervo grass fed con perlage al lampone e riduzione di Amarone della Valpolicella ⁽¹²⁾*

€ 18,00

Carpaccio di Picanha manzo della Lessinia con olio al rosmarino e polvere di pomodoro

€ 15,00

Carpaccio di cavallo con fonduta al Monte Veronese e polvere di porro fondente ⁽⁷⁾

€ 17,00

◆ *Gran degustazione crudité di terra*

(Carpaccio di filetto, carpaccio di cervo, carpaccio di Picanha e tartar di manzo) ⁽¹⁻³⁻¹²⁾*

€ 23,00

- Consigliato calice di metodo classico

PRIMI PIATTI

◆ *Risotto all'Amarone della Valpolicella con la sua riduzione ⁽¹²⁾*

[min. 2 persone] € 18,00 p.p.

+ Aggiunta polvere di Vinappeso ⁽¹²⁾

€ 2,00 p.p.

Fettuccine al ragù bianco di cortile con fonduta al Monte Veronese Mezzano ⁽¹⁻³⁻⁹⁻¹²⁾

€ 16,00

+ Aggiunta di tartufo nero

€ 6,50 p.p.

Pappardelle al ragù di funghi misti (porcini, finferli, shiitake, nameko e pioppini) e polvere al prezzemolo ⁽¹⁻³⁻¹²⁾

€ 17,00

Fettuccine cremose al tartufo nero della Lessinia ⁽¹⁻³⁾

€ 18,00

Gnocchi di patate al ragù bianco di vitello con spinacini e polvere di pomodoro ⁽¹⁻⁹⁻¹²⁾

€ 16,00

Bottoni di QuintoQuarto (cuoricini, fegatini e dorelli di pollo) glassati al fondo bruno leggero e fonduta al Grana della Lessinia ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾

€ 16,00

Pasta fresca all'uovo, gnocchi e bottoni fatti rigorosamente in casa!

[Per le porzioni divise verrà chiesto un supplemento di €2,50]

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

◆ *Brasato di manzo* all'Amarone con purè di patate casareccio e il suo fondo ⁽⁹⁻¹²⁾*

€ 25,00

- Consigliato calice di Amarone della Valpolicella

Punta di petto di vitello glassata al BBQ affumicato al miele in foglia di banano ⁽⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁾

€ 24,00

Millefoglie di pasta fillo con rattatouille di verdure miste e fonduta al Monte Veronese giovane ⁽¹⁻⁹⁻¹¹⁾

€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno aromatizzate alle erbe

€ 6,00

Tris di verdure miste

€ 6,50

Insalata mista con pomodorini ciliegino

€ 6,50

Purè di patate casareccio

€ 6,50

Polenta bianca alla griglia fatta in casa

€ 5,00

Patate fritte rustiche con buccia ⁽¹⁻⁶⁾*

€ 6,00

*** Prodotto congelato**



SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

<i>Fiorentina di manzo della Lessinia (min. 1kg)</i>	€ 7,00 all'hg
<i>Costata di manzo della Lessinia (min. 600g)</i>	€ 5,50 all'hg
<i>Picanha di manzo della Lessinia</i>	(220g) € 25,00 (380g) € 35,00
<i>Filetto di manzo della Lessinia (200g)</i>	€ 26,00
+ fondo all'Amarone ⁽⁹⁻¹²⁾	€ 2,00
+ fondo al tartufo nero ⁽⁹⁻¹²⁾	€ 3,00
<i>Diaframma di manzo (250g)</i>	€ 24,00
<i>Cuore di vitello profumato all'olio di prezzemolo e aglio (200g)</i>	€ 20,00
<i>Bistecca di lingua salmistrata (180g)</i>	€ 22,00
<i>La Gran Grigliata mista del QuintoQuarto (1.1kg carne cotta netta)</i> (Tagliata di manzo della Lessinia, costine*, coppa, sovracoscia di pollo disossata*, salamella artigianale e pancettone agli agrumi)	[min. 2 persone] € 27,50 p.p.
<i>Degustazione di manzo</i> (Costata da 600g, picanha di manzo da 220g e diaframma da 250g)	[min. 2 persone] € 32,50 p.p.
<i>La Gran Picanha di manzo della Lessinia (1.1kg)</i>	[consigliato per 2 persone] € 78,00

La nostra carne ha minimo 20 giorni di frollatura dedicata.

***Per mancanza di reperibilità merce il prodotto POTREBBE essere congelato,
chiedere al personale per informazioni**

PER I PICCINI

Primi piatti

<i>Fettuccine di pasta fresca cremose al burro e grana della Lessinia</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 10,00
<i>Fettuccine di pasta fresca al ragù alla bolognese</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 12,00
<i>Fettuccine di pasta fresca al pomodoro</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 11,00
<i>Gnocchi al burro e salvia</i> ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 12,00

Secondi piatti

<i>Svizzera di manzo alla griglia con patate fritte</i> ⁽¹⁻⁶⁾	€ 15,00
<i>Cotoletta di pollo con patate fritte</i> ⁽¹⁻³⁾	€ 14,00
<i>Salamella alla griglia con patate fritte</i> ⁽¹⁻⁶⁾	€ 12,00
<i>Piatto di Prosciutto Crudo Soave riserva 24 mesi</i>	€ 16,00



VINI ALLA MESCITA

<i>Prosecco - Metodo classico - Champagne</i>	€ 5,50 - € 7,50 - € 10,00
<i>Custoza - Soave - Lugana</i>	€ 5,00 - € 6,00 - € 6,50
<i>Valpolicella classico - Superiore - Ripasso - Amarone</i>	€ 6,00 - € 6,50 - € 7,00 - € 10,00
<i>Per i vini alla mescita chiedere al personale la disponibilità del giorno.</i>	

BIRRE ARTIGIANALI

<i>Birra ramata artigianale stile inglese Pale Ale da 0.5 lt Arusnati</i>	€ 9,00
<i>Birra bionda ad alta fermentazione artigianale Real Ale da 0,5 lt Arusnati</i>	€ 9,00

BIBITE

<i>Acqua minerale Naturale o Frizzante microfiltrata QuintoQuarto</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale Naturale o Frizzante Dolomia</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda e Thè</i>	€ 4,00
<i>Acqua Tonica Schweppes zero</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.