



Quinto Quarto

ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di salmone

€ 12.00

Carpaccio di salmone norvegese

Bruschetta al salmone norvegese affumicato con stracciatella, mandorle tostate Filippo Cea a lamelle

€ 8.00

Bruschetta al salmone norvegese affumicato con stracciatella, mandorle tostate Filippo Cea a lamelle

Impepata di cozze

€ 8.00

Impepata di cozze

Gamberoni alla piastra

€ 12.00

gamberoni alla piastra

ANTIPASTI DI TERRA

GUANCIA DI MAIALINO COTTA IN CBT

€ 12.00

Sgagliozze

€ 10.00

Sgagliozze di polenta a bruschetta , stracciatella affumicata, tartare di vitellino

Terracotta di funghi misti trifolati e salsiccia punta di coltello al forno	€ 8.00
Terracotta di funghi misti trifolati e salsiccia punta di coltello al forno	
Tagliere di salumi e formaggi	€ 16.00
tagliere di salumi e formaggi	
Bombette al gorgonzola	€ 8.00
bombette della tradizione pugliese con fonduta di gorgonzola	
Bombette cacio	€ 8.00
bombette della tradizione pugliese con spolverata di caciocavallo stagionato in grotta	
Tagliere di Formaggi	€ 10.00
Bombette San Marzano	€ 8.00
Bombette della tradizione pugliese, pomodoro san marzano	
Bruschetta con pomodoro pachino marinato 24 ore all'olio evo, basilico e aglio	€ 5.00
Bruschetta con pomodoro pachino marinato 24 ore all'olio evo, basilico e aglio	
Taglio sottile di picanha cotta con la tecnica della c.b.t., valeriana, demi glace e fili di peperoncino dolce	€ 10.00
Taglio sottile di picanha cotta con la tecnica della c.b.t., valeriana, demi glace e fili di peperoncino dolce	
Parmigiana	€ 8.00
Timballo di parmigiana rivisitata di melanzana , mozzarella, melanzane fritte e salsa stretta di pomodoro.	

PRIMI PIATTI

Mezza manica cacio e pepe

€ 18.00

Mezza manica cacio e pepe

Spaghetti quadro fresco alla Carbonara

€ 14.00

Spaghetti fresco quadrato alla Carbonara con Guanciale di Norcia

Paccheri all'assassina

€ 9.00

paccheri, crema di pomodoro secco, passata di pomodoro , n'duja

Spaghettoni alle cozze

€ 14.00

Spaghettoni alle cozze pomodorino, prezzemolo

Orecchiette grano Arso rape , stracciatella peperone crusco

€ 12.00

SECONDI DI MARE

Trancio di salmone norvegese ai ferri con granella di pistacchio e zeste di limone

€ 14.00

Trancio di salmone norvegese ai ferri con granella di pistacchio e zeste di limone

SECONDI DI TERRA

salsiccia punta di coltello alla griglia con patate al forno

€ 12.00

Tagliata di Àngus

€ 22.00

Tagliata di Àngus razza Danese ai ferri

Gran Gusto

€ 14.00

In cottura: mozzarella di bufala DoP, pomodoro secco, stracciatella affumicata caseificio Lombardi In uscita: prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pepe Arlecchino

Italia di sù

€ 12.00

In cottura: mozzarella fior di latte caseificio Lombardi In uscita: rucola sativa, bresaola della Valtellina, grana a scaglie, olio al limone, pepe Arlecchino.

Fila il Gusto

€ 10.00

In cottura: fonduta di pecorino, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, cime di rape, In uscita: peperone crusco

Picca se Picca

€ 14.00

In cottura: pomodoro infornato, mozzarella di bufala campana dop, porcini trifolati, n'duja di spilinga, salame piccante Calabria

Fumaiola

€ 10.00

pomodoro san marzano agro nocerino DOP, mozzarella fiordilatte caseificio Lombardi, scamorza affumicata caseificio Lombardi e speck della Valtellina IGP

Vabbe' Daiii

€ 14.00

Radicchio Trevigiano, mozzarella fior di latte Caseificio Fattoria Lombardi, in uscita bresaola di Toro punta d'anca, cream cheese, carpaccio di fragola, colata di vincotto

Bronte

€ 14.00

pesto di pistacchio di sicilia, mozzarella caseificio lombardi, mortadella bologna IGP a fiammifero, datterino giallo del Piennolo semi dried, rucola sativa, Grana Padano 20 mesi, granella di pistacchio, olio al limone

Marina ma non Troppo

€ 14.00

crema di carciofi, mozzarella fiordilatte caseificio Lombardi, formaggio fresco, salmone affumicato e polvere di caffè arabica

Margherita del Q.Q.

€ 7.00

In cottura: pomodoro san Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e macerato 24 ore con olio extra vergine di oliva Galantino mono cultivar Coratina, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi In uscita: basilico fresco

Margherita DOP

€ 10.00

In cottura: Pomodoro san Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e macerato 24 ore con olio extra vergine di oliva Galantino mono-cultivar Coratina, mozzarella di bufala campana DoP In uscita: basilico fresco

Regina margherita

€ 9.00

In cottura: pomodoro ciliegino marinato in olio extra vergine bland coratina e oliarola aglio pepe e sale, mozzarella di bufala campana DoP In uscita: basilico fresco

Q - Q (Quinto Quarto)

€ 16.00

In cottura: mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, formaggio fresco Cantadou, funghi porcini trifolati. In uscita: speck affumicato della valtellina stagionato 8 mesi, crunch di cipolla Affinamento: pizza affumicata a vista con legni di faggio pregiato

NOVEMBRINA

€ 12.00

Crema di Zucca, mozzarella Fior di Latte, Cardoncello trifolato, Olive Taggiasche e Lardo di Colonnata

PAESANA

€ 12.00

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Rape stufate, Salsiccia a punta di coltello e fagioli

San Juannidde

€ 10.00

Pomodoro ciliegino infornato, Acciuga del Cantabrico, Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria, Aglio a fette e Pan profumato

Romapoli

€ 10.00

Pomodoro San Marzano Agro Nocerino DOP pestato a mano, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Origano di Pantelleria

Martinese

€ 14.00

In cottura: crema di basilico all'olio extra vergine di oliva con pecorino e pinoli, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, In uscita: valeriana, capocollo di Martina Franca presidio slow food Cervellera stagionato 90 giorni, datterino giallo del Piennolo semi dry e burratina andriese impiccata

Valle d'Itria

€ 14.00

In cottura: pomodoro ciliegino marinato in olio extra vergine di oliva Galantino bland coratina e oliarola con sale pepe e basilico, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, In uscita: rucola sativa, carpaccio di caciocavallo podolico del Gargano presidio Slow Food stagionato in grotta 120 giorni, capocollo di Martina Franca presidio Slow Food Cervellera stagionato 90 giorni, lamelle di mandorla Filippo Cea tostate Affinamento: colata di mosto di fichi

Margherita del Piennolo

€ 10.00

Vellutata di Datterino giallo del Piennolo, Mozzarella di Bufala campana DOP, Basilico. In uscita: Basilico fresco

E la cosacca?

€ 6.00

In cottura: doppio Pomodoro San Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e macerato 24 ore con olio extra vergine di oliva, aglio a fettine, pecorino romano grattugiato, olio extra vergine di oliva

Parma

€ 10.00

In cottura: pomodoro San Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e marinato 24 ore con olio extra vergine di oliva Galantino monocultivar coratina e aglio nero, mozzarella fior di latte caseificio lombardi. In uscita: rucola sativa e prosciutto crudo di Parma 24 mesi, spuntoni di formaggio fresco Philadelphia

Meraner

€ 9.00

In cottura: pomodoro San Marzano agro nocerino DoP pestato a mano e marinato 24 ore con olio extra vergine di oliva Galantino monocultivar coratina, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, wurstel di Merano a taglio trasversale

Diavola del Q.Q.

€ 9.00

In cottura: pomodoro San Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e marinato 24 ore con olio extra vergine di oliva, mozzarella fior di latte caseificio lombardi, salame piccante

Capricciosa del Q.Q.

€ 10.00

In cottura: pomodoro San Marzano Agro Nocerino DoP pestato a mano e macerato 24 ore con olio extra vergine di oliva Galantino monocultivar Coratina, mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, prosciutto cotto alta qualità, spicchi di carciofo trifolati all'olio extra vergine di olio e erbe, funghi prataioli trifolati e olive taggiasche denocciolate

Crudaiola del Q.Q.

€ 9.00

In cottura: mozzarella fior di latte caseificio Lombardi. In uscita: pomodoro ciliegino marinato in olio extra vergine di oliva Galantino bland coratina e oliarola con sale pepe e basilico, rucola sativa e carpaccio di ricotta carnica affumicata

5 formaggi del Q.Q.

€ 12.00

In cottura: mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, gorgonzola piccante stagionato a fermentazione naturale. In uscita: cialda di grana padano 18 mesi, veli di cacio cavallo podolico presidio Slow-Food stagionato in grotta caseificio Lombardi e topping di formaggio pecorino canestrato foggiano

Vegetariana

€ 10.00

In cottura: mozzarella fior di latte caseificio Lombardi, peperoni arrosto, carpaccio di zucchine, carpaccio di melanzane, panProfumato

DESSERT

Sbriciolata pistacchio

€ 5.00

Sbriciolata pistacchio

Sbriciolata al cioccolato

€ 5.00

Sbriciolata al cioccolato

Torta caprese al cioccolato

€ 5.00

no glutine - no lattosio

Tiramisù

€ 5.00

Tiramisù

Babà con panna e Cocco

€ 6.00

Babà con panna e granella di cocco

Cheesecake al bicchiere ai gusti: pistacchio, cioccolato, frutti di bosco o caramello

€ 5.00

BIRRE ALLA SPINA

Beck's alla spina 20 cl € 3.00

Beck's alla spina 20 cl

Beck's alla spina 40 cl € 5.00

Beck's alla spina 40 cl

Horgarden blanche alla spina 25 cl € 4.00

Horgarden blanche alla spina 25 cl

Horgarden blanche alla spina 50 cl € 6.00

Horgarden blanche alla spina 50 cl

Leffe rossa alla spina 25 cl € 4.00

Leffe rossa alla spina 25 cl

Leffe rossa alla spina 50 cl € 6.00

Leffe rossa alla spina 50 cl

BEVANDE

Acqua liscia 75 cl € 3.00

Acqua liscia 75 cl

Acqua frizzante 75 cl € 3.00

Acqua frizzante 75 cl

Coca cola vetro 33 cl € 3.00

Coca cola vetro 33 cl

Coca cola zero vetro 33 cl	€ 3.00
-----------------------------------	--------

Coca cola zero vetro 33 cl

Fanta vetro 33 cl	€ 3.00
--------------------------	--------

Fanta vetro 33 cl

Lemonsoda	€ 3.00
------------------	--------

Lemonsoda

Acqua tonica	€ 3.00
---------------------	--------

Acqua tonica

Caffè	€ 1.50
--------------	--------

Caffè

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea 33 cl	€ 3.50
-----------------------	--------

Menabrea 33 cl

Franziskaner weiss 50 cl	€ 6.00
---------------------------------	--------

Franziskaner weiss 50 cl

Beck's analcolica 33 cl	€ 3.50
--------------------------------	--------

Beck's analcolica 33 cl

IOI Senza Glutine 33cl 4% vol	€ 5.50
--------------------------------------	--------

Birra senza glutine



BIANCA DEL GARGANO

€ 5.50

Agrumata e floreale. Birra di frumento d'ispirazione belga, con scorza d'arancio del Grgano IGP e zagare. Fragrante e floreale, caratterizzata da note agrumate ed una leggera acidità per l'utilizzo nel grist di grano duro Senatore Cappelli e coriandolo. Birra dal corpo snello, colore dorato opalescente, abbondante schiuma bianca, media carbonazione, delicatamente luppolata, buona secchezza. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. IBU 17 | Plato 12 | ALC. 5,1

SAISON DEL GARGANO

€ 5.50

Morbida, speziata ed intrigante Birra bionda d'ispirazione belga con spezie e grano antico Saragolla. Rustica ed intrigante, la nostra interpretazione mediterranea dello stile. Note di cereali e fiori di campo, speziata con timo, ginepro, pepe rosa e fiori di sambuco. Birra dal corpo medio, colore arancio con riflessi ramati, media carbonazione, amaro moderato nel finale. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. IBU 24 | Plato 12 | ALC. 5,6

GOSE DEL GARGANO

€ 5.50

Sapida, acidula ed dissetante Birra sour d'ispirazione tedesca con scorza fresca di limone Femminello del IGP e sale marino. Sapida e dissetante, note lattiche e citriche per l'utilizzo di batteri e di buccia di limone. Birra dal corpo leggero, colore giallo paglierino velato, media carbonazione, snella. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. IBU 10 | Plato 11 | ALC. 4,8

PORTOGALLA

€ 5.50

Avvolgente, tostata e vellutata. Birra scura d'ispirazione anglossasone arricchita con scorza d'arancia del Gargano Igp, arancia candita, e fave di cacao. Avvolgente e vellutata, i malti tostati e le fave di cacao le donano note di cioccolato e caffè, le scorze d'arancia un gustoso aroma d'agrumi. Birra dal corpo importante, color tonaca di frate con riflessi scuri, schiuma cappuccino di buona persistenza, carbonazione media luppolata decisa. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. IBU 50 | Plato 17 | ALC. 8

KELLER LOOP

€ 5.50

Rustica ed erbacea. Birra chiara a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Rustica ed erbacea con malto 100% pugliese, luppolata con Hallertau come da tradizione. Birra dal corpo leggero, colore giallo paglierino velato, media carbonazione. IBU 15 | PLATO 11 | ALC.% 4,5

Paulanerweiss

€ 6.00

Weiss beer, torbida non filtrata

SPIRITS

Aperol spritz € 7.00

Aperol spritz

Campari spritz € 8.00

Campari spritz

Long drink base € 8.00

Long drink base

Long drink superior spirits € 10.00

Long drink superior spirits

Liquori, amari e distillati base nazionali € 3.50

Liquori, amari e distillati base

Liquori, amari e distillati base internazionali € 4.00

Liquori, amari e distillati superior € 6.00

Liquori, amari e distillati superior

Bollicine

BRUT RESERVE € 50.00

Louis Constant - Francia. Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier. Champagne A.O.C. Bottiglia 75 Cl

Pelledoca € 21.00

Cuvee' Extra Dry - Veneto Bottiglia 75 Cl

WHEART SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY € 24.00

Brancato - Puglia. 100% Verdesca I.G.T. - Metodo Martinotti. Bottiglia 75 Cl

WHEART SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY € 24.00

Brancato - Puglia. 100% Primitivo I.G.T. - Metodo Martinotti. Bottiglia 75 Cl

CASTÈ MILLESIMATO EXTRA DRY € 29.00

Merotto - Veneto 100% Glera Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Metodo Martinotti Bottiglia 75 Cl

FRANCIACORTA BRUT € 45.00

Bosio Franciacorta - Lombardia 90% Chardonnay - 10% Pinot Nero. Franciacorta D.O.C.G - Metodo Classico Bottiglia 75 Cl

RE LUIGI PAS DOSÈ METODO CLASSICO € 39.00

Ciatò - Puglia 100% Nero di Troia V.S.Q - Metodo Classico Bottiglia 75 Cl

REGINA LUCIA METODO CLASSICO € 39.00

Ciatò - Puglia 100% Nero di Troia V.S.Q - Metodo Classico Bottiglia 75 Cl

I Bianchi

SUD € 23.00

Cantina Quinto Quarto - Puglia Bombino Bianco - Chardonnay I.G.P Bottiglia 75 Cl

CHABLIS VIEILLES € 45.00

Domaine Hamelin - Francia 100% Chardonnay Chablis A.O.C. Bottiglia 75 Cl

PANASCIO € 21.00

Giancarlo Ceci - Puglia 100% Bombino Bianco D.O.C. Castel del Monte Bottiglia 75 Cl

COLLIO RIBOLLA GIALLA	€ 27.00
Vigna del Lauro - 100% Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.P Bottiglia 75 Cl	

ASKOS VERDECA	€ 28.00
Masseria Li Veli - Puglia 100% Verdeca Salento I.G.T. Bottiglia 75 Cl	

I Rosati

WHEARTI ROSATO	€ 24.00
Barsento - Puglia 100% Primitivo I.G.T. Bottiglia 75 Cl	

ROSALIA	€ 23.00
Michele Biancardi - Puglia 100% Nero di Troia Rosato I.G.T. Bottiglia 75 Cl	

C'è	€ 38.00
Massetti Francesco - Abruzzo 100% Montepulciano Rosato I.G.T. Colli Aprutini Bottiglia 75 Cl	

KIMIA PINOT NERO ROSATO	€ 26.00
Tenute Chiaromonte - Puglia 100% Pinot Nero I.G.P. Rosato Bottiglia 75 Cl	

Teanum	€ 21.00
Rosato nero di troia igp 12% vol	

I Rossi

FLAMINIO NEGROAMARO	€ 20.00
Agricole Vallone - Puglia, 100% Negroamaro, Salento I.G.T., Bottiglia 75 Cl	

MILLE CEPPI AFFINATO IN ANFORA	€ 37.00
Michele Biancardi - Puglia, 100% Nero di Troia I.G.T., Bottiglia 75 Cl	

GRATICCIAIA

€ 70.00

Agricole Vallone - Puglia 100% Negroamaro Rosso I.G.P. Salento Bottiglia 75 Cl

FLAMINIO OTTAVIANELLO DI OSTUNI

€ 23.00

Agricole Vallone - Puglia 100% Ottavianello Ostuni D.O.P. Bottiglia 75 Cl

Madreterra Cantina Fiorentino

€ 23.00

primitivo salento igp 13,5 % vol.

I Vini Dolci

DOLCE ROSALIA MOSCATO DI TRANI (Calice)

€ 7.00

Giancarlo Ceci - Puglia 100% Moscato Bianco di Trani Dolce Naturale D.O.C. Calice

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico