



## 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

---

#### **Sgagliazzze**

€ 10.00

Sgagliazzze 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 fondata 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

**Spaghetto quadro fresco alla Carbonara** € 14.00

Spaghetto fresco quadrato alla Carbonara con Guanciale di Norcia

**Pacchero all'assassina** € 9.00

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

**Spaghettone alle cozze** € 14.00

Spaghettone 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: fondata 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 oliaiola 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, spuntini 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 erbette, 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 zagara. 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 anglosassone arrichita 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 luppolatura 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

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

---

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

---

## I Rosati

---

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

---

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

---

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

---

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

---

<b>Teanum</b>	€ 21.00
Rosato nero di troia 12% vol	

---

## I Rossi

---

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

---

<b>MILLE CEPPI AFFINATO IN ANFORA</b>	€ 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 ipp 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**

Creme 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



Prodotto senza Glutine



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Piccante



Prodotto Vegetariano



Prodotto Vegano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto Biologico