



APERITIVI/ANTIPASTI

TARTARE SANDO 10€

SANDWICH CON TARTARE DI MANZO CONDITA ALL'UOVO, GRANA E CAMELLO DI SALSA DI SOIA E SESAMO

QUID MONSIEUR 8€

SANDWICH DI PROSCIUTTO COTTO, ALTA BADIA BESCIAPELLA SPOLVERATA DI GRANA

AFFETTATI MISTI 16€

COPPA MARTINA FRANCA - FIOCCO DI PROSCIUTTO
SPECK TRENINO- SOPPRESSA E GIARDINIERA AL COCKTAIL MARTINI

CALAMARI 6€

CALAMARETTI ALLA LUCIANA (SUGO DI POMODORO E VINO ROSSO)

BUFALA 7€

CIAMBELLA DI BUFALA CON SALSA DI POMODORINI E POMODORI SECCHI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

CECINA 6€

PROSCIUTTO SPAGNOLO DI MANZO AFFUMICATO, SALSA CACIO E PEPE E CACHI AL FORNO

COPPA 5€

COPPA DI MARTINA FRANCA, PANNA ACIDA, ERBA CIPOLLINA E CHUTNEY DI ANANAS

UOVO 6€

UOVO POCHE', SPUMA DI PATATE E FUNGHI SALTATI

SAOR 4€

SARDE IN SAOR, PINOLI AL CURRY, UVETTA AL RUM

TORTA DI ZUCCA 5€

BRISÉE AL CACAO FARCITA CON ZUCCA, CREMA DI RAPA SEMI DI ZUCCA

HUMMUS 4€

HUMMUS DI CECI POMODORINI E MENTA

SASHIMI 6€

CRUDO DI SPADA AFFUMICATO, BROCCOLI E SALSA ROUGE

NERVETTI 4€

BOLLITO DI NERVETTI, FONDO DI SEDANO, LIMONE E PREZZEMOLO

SCAMPO 3€

SCAMPO CRUDO, EMULSIONE DI ARANCIA SALE MALDON

POLPETTA 2,50 €

POLPETTINA DI CARNE.

BACCALA' 2,50€

BACCALA' MANTECATO, NOCCIOLE, PASTA FILLO E CAFFE'

PATE' TOSCANO 2€

PANE, CREMA DI VENTRIGLI DI POLLO, CRUMBLE DI CACAO E FRIGGITELLI MARINATI

LARDO 2€

PANE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO E LARDO

CENA

TAGLIOLINI 15€

TAGLIOLINI ALLA BUSARA, CRUDO DI SCAMPI E RAGU' DI CONIGLIO

TORTELLI 15€

TORTELLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI RICCIOLA, FINOCCHIETTO, SALSA ALLO ZAFFERANO E RAPA ALL'ACETO BALSAMICO

SGOMBRO 14€

CRUDO DI SGOMBRO LACCATO AL CAMELLO, FOGLIE DI SEDANO FRITTE, CREMA DI SEDANO E BRUNOISE DI SEDANO

SPADA 20€

FILETTO DI SPADA SCOTTATO, BUFALA AFFUMICATA, FUNGHI E FONDO DI PESCE SPADA

CONIGLIO 15€

CONIGLIO FARCITO CON ZUCCA, CASTAGNE E PRUGNE, SPUMA DI PATATE, PINOLI AL CURRY E FONDO

ANIMELLE 16€

ANIMELLE DI VITELLO, CREMA DI CAROTE E ZENZERO, LENTICCHIE BELUGA E FONDO BRUNO

FARAONA 18€

PETTO DI FARAONA RIPIENO AI FUNGHI, TERRINA DI COSCIA, CACHI ARROSTO E BROCCOLI AL FORNO

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar

quid

BIANCHI

VERMENTINO 4,5€

SARDEGNA
QUARTOMORO

LUGANA 4,5€

LUGANA DOC
MARANGONA

TRA LE TERRE 5€

TREBBIANO, GRILLO
CATARATTO, ANSONICA
TOSCANA

RIESLING 5€

MOSELLA - TROCKEN
SELBACH OLSTER

SAUVIGNON BLANC

LOIRA IGP
JOSEPH MELLOTT 6€

BOLLICINE

CHAMPAGNE 10€

BRUT - JEAN PAUL DEVILLE
75% PINOT NOIR
25% CHARDONNAY

PROSECCO 4€

VALDOBBIADENE DOCG
BRUT - SPAGNOL

BLANQUETTE 6€

MAUZAC, CHARDONNAY
CHENIN BLANC
GUINOT

FRANCIACORTA 6€

CHARDONNAY 65%
PINOT NERO 35%
BRUT - QUATTRO TERRE

ROSSI

VALPOLICELLA 5€

VALPOLICELLA DOC
PICCOLI

NU 4,5€

BARBERA, PINOT NERO,
NEBBIOLO DOLCETTO
PIEMONTE - G. COLOMBO

SYRAH/GRENACHE 5€

COTEAUX DE NARBONNE
CAMPLAZENS

PINOT NERO 6€

BORGOGNA
OLIVIER CHANZY

APERITIVI DI NOSTRA INVENZIONE

POP 9€

CAMOMILLA - GIN - CITRICO - GALLIANO
CARDAMOMO NERO - MANDARINO

GIARDINO 7€

ZUCCA - GIN MELISSA
PATCHOULI - LIMONE

CARAMELLA 7€

FRUTTI DI BOSCO - SAVOIA ORANCIO
LIMONE - PIMENTO - SODA

ARIA 10€

CHAMPAGNE - MIRTO - LAMPONE
GELATO AL CIOCCOLATO - PEPE ROSA

BREZZA 7€

SPUMANTE - CHINOTTO - CITRICO
MIELE - MELA - CARDAMOMO NERO

ESSENZA 7€

VINO ALLE CASTAGNE - MIRTO
DOLIN BIANCO

I NOSTRI APERITIVI CLASSICI PREFERITI

PALOMA 8€

LIME - TEQUILA - POMPELMO ROSA SODA

COCKTAIL MARTINI 8€

GIN O VODKA - DRY VERMOUTH

MARTINEZ 8€

GIN - VERMOUTH - MARASCHINO
ANGOSTURA - ORANGE BITTER

GIN FIZZ 8€

LIMONE - ZUCCHERO - GIN
SODA

FRENCH 75 10€

LIMONE - ZUCCHERO - GIN
CHAMPAGNE

ADONIS 8€

FINO DE JEREZ - VERMOUTH
ORANGE BITTER

TOMMY'S MARGARITA 8€

LIME - AGAVE - TEQUILA

DAIQUIRI 8€

LIME - ZUCCHERO - RUM

BOULEVARDIER 8€

CAMPARI - BOURBON - VERMOUTH

NON ALCOLICI

ARANCIONE 6€

ZUCCA - LIMONE
VETIVER - SODA

ROSA 6€

POMPELMO ROSA - CASSIA
LIMONE - YUZU TONICA

GIN TONIC 0% 10€

SABATINI 0.0% - TONICA

VERDE 6€

GINGER BEER - TE' VERDE
FOGLIA DI FICO - LIME

ROSSO 6€

FRUTTI DI BOSCO - RAPA - LIMONE
CARDAMOMO NERO - SODA
FRUTTO DELLA PASSIONE

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

 quid_bar  quidbar

BOLLICINE

PROSECCO <i>BRUT - VALDOBBIADENE - SPAGNOL</i>	20€
GARGANEGA <i>BRUT - 100% GARGANEGA - SOAVE - TAMELLINI</i>	28€
FRANCIACORTA <i>BRUT - 90% CHARDONNAY 10% PINOT NERO BRESCIA - LE QUATTRO TERRE</i>	30€
NOSIOLA <i>TRENTINIO - POLI</i>	30€
PINOT NERO - RIESLING <i>BRUT - PINOT NERO 70% RIESLING 30% OLTREPO' PAVESE - MARCHESI DI MONTALTO</i>	32€
BOMBINO - FALANGHINA <i>PAS DOSE' - 50% BOMBINO 50% FALANGHINA FOGGIA - MASSERIA NEL SOLE</i>	32€
MONTEPULCIANO <i>ROSE' ANCESTRALE - 100% MONTEPULCIANO MARCHE - COL DI CORTE</i>	34€
AVANA' <i>BRUT NATURE - 100% AVANA' - VAL DI SUSÀ, PIEMONTE LA CHIMERA</i>	34€
TRENTO DOC <i>EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - TRENTO - VENT</i>	33€
PINOT NERO <i>BRUT - OLTREPO'/SICILIA - NIKA NIKA</i>	38€
DURELLA <i>PAS DOSE' - VENETO - TENUTA L'ARMONIA</i>	40€
PINOT NERO - CHARDONNAY - PINOT MEUNIER <i>EXTRA BRUT - RISERVA DEL FONDATORE - VERONA - ZAMUNER PINOT NERO 70% - CHARDONNAY 10% PINOT MEUNIER 20%</i>	65€
BLANQUETTE DE LIMOUX <i>BRUT - MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN - MAISON GUINOT</i>	30€
FOLLE BLANCHE <i>METHODE TRADITIONELLE - LOIRA - JO LANDRON</i>	41€

CHAMPAGNE

JEAN PAUL DEVILLE <i>CARTE NOIR - BRUT - VERZY - JEAN PAUL DEVILLE 75% PINOT NOIR 25% CHARDONNAY</i>	60€
LOUIS CASTERS <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - DAMERY - LOUIS CASTERS</i>	60€
CANARD DUCHENE <i>CUVEE LEONIE - BRUT - 50% PINOT NOIR 30% P.MEUNIER 20% P. NOIR LUDES - CANARD DUCHENE</i>	75€
ARNOUD MICHEL <i>BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY</i>	90€
JEEPER <i>BRUT - JEEPER 60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER</i>	90€
PASCAL DOUQUET HORIZON <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET</i>	100€
EDOUARD DUVAL <i>EXTRA BRUT - NOIR D'EULALIE - 100% PINOT NERO - DUVAL</i>	110€
VINCENT CUILLIER <i>CUVEE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILLIER</i>	110€
PASCAL DOUQUET ARPEGE <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET</i>	110€
CANARD DUCHENE <i>CUVEE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER LUDES - CANARD DUCHENE</i>	110€
BRUNO PAILLARD <i>EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - COTES DE BLANCS</i>	140€
BILLECART SALMON ROSE <i>BRUT ROSE - 30% PINOT NERO 40% CHARDONNAY 30% PINOT MEUNIER</i>	140€

BIANCHI

LUGANA LUGANA, VENETO - MARANGONA	25€
FALANGHINA CAMPI FLEGREI, CAMPANIA - LA SIBILLA	25€
SAUVIGNON BLANC TRENTINO - LONGARIVA	25€
CHARDONNAY LA CADALORA	25€
GEWUZTRAMINER TRENTINO - PATRICK UCCELLI	35€
CATARATTO SICILIA - PORTA DEL VENTO	30€
PECORINO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
TREBBIANO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
FIANO CAMPANIA - CANTINA DEL BARONE	35€
JACQUERE SAVOIA, FRANCIA - PHILLIPE GRISARD	25€
CHENIN BLANC CUVEE ROCK M ROLL - LOIRA, FRANCIA	28€
SAUVIGNON BLANC LOIERA IGP - JOSEPH MELLOTT	30€
GRUNER VELTLINER WAGRAM - AUSTRIA - BERNHARD OTT	30€
CHENIN BLANC ANJOU, LOIRA - NICOLAS REAU	35€
CHENIN BLANC SAUMUR, FRANCIA - ARNAUD LAMBERT	38€
EXILE' CHENIN, UGNI BLANC, COLMBARD - LOIRA	38€
PINOT BIANCO - RIESLING - TRAMINER ALSACE COMPLANTATION - MARCEL DEISS	40€
CHENIN BLANC VOUVRAY, LOIRA - DOMAINE BRETON	48€
CHARDONNAY LE PETIT TETU' - BOURGOGNE BLANC AOC - DOMAINE J-M BERRUX	70€
CHENIN BLANC INSOLITE - SAUMUR - LOIRA - DOMAINE DES ROCHES NEUVES	60€
PINOT GRIS GRAND CRU FRANKSTEIN - ALSAZIA - BECK HARTWEG	48€
SAUVIGNON BLANC CUVEE AUKSINIS - SANCERRE - SEBASTIEN RIFFAULT	59€
CHARDONNAY PERNAND VERGELESSES, BORGOGNA, FRANCIA - DOMAINE PAVELOT	70€
CHARDONNAY MEURSAULT, BORGOGNA, FRANCIA - FABIEN COCHE	120€
RIESLING TROCKEN - MOSELLA, GERMANIA - SELBACH OLSTER	28€
RIESLING TROCKEN - MOSELLA - GERMANIA - LOWENSTEIN	30€
RIESLING ENKIRCH - MOSELLA - WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG	40€
THEODORA WEISS GRUNER VELTLINER, WELSCHRIESLING - BURGERLAND, AUSTRIA GUT OGGAU	62€

ROSSI

VALPOLICELLA VENETO - VALPOLICELLA DOC - PICCOLI	30€
MONICA SARDEGNA - AZIENDA AGRICOLA PALA	25€
NU VINO ROSSO (1 LITRO) BARBERA, NEBBIOLO, PINOT NERO, DOLCETTO PIEMONTE - GIAN LUCA COLOMBO	28€
NEBBIOLO PIEMONTE - MORRA	30€
POGGIO DEI PAOLI LUCCA, TOSCANA - 50% MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON LENZINI	32€
BARBERA PIEMONTE - E. RIVETTO	36€
FELCIAINO CABERNET SAUVIGNON N 50% MERLOT 40% SANGIOVESE 10% BOLGHERI DOC - TOSCANA - CHIAPPINI	40€
PINOT NERO ARFENA - LOMBARDIA - PICCHIONI	40€
PINOT NERO VAL D'AOSTA - OTTIN	40€
NEBBIOLO - CROATINA - VESPOLINA UVAGGIO - PIEMONTE - SPERINO	45€
NERELLO MESCALLESE - NERELLO CAPPUCCIO FARO - SICILIA - BONAVITA	48€
CROATINA - BARBERA - VESPOLINA BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA - LOMBARDIA - PICCHIONI	50€
PINOT NERO TOSCANA - MACEA	50€
SCHIOPPETTINO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	65€
PINOT NERO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	70€
AMARONE VENETO - PICCOLI CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA, MOLINARA	120€
NEBBIOLO LESSONA - PIEMONTE - SPERINO	100€
BARBARESCO PIEMONTE - NEBBIOLO - CASCINA BARICCHI	140€
BAROLO MOSCONI - NEBBIOLO - PIEMONTE - PARUSSO	140€
GRENACHE - SYRAH COTEAUX DE NARBONNE - CHATEAU CAMPLAZENS	30€
PINOT NERO BORGOGNA, FRANCIA - CHANZY	32€
SYRAH - CARIGNAN POINTE DU JOUR - LANGUEDOC - FRANCIA - FLO BUSCH	40€
POULSARD ARBOIS AOC, FRANCIA - AMELIE GUILLOT	43€
BAD BOY MERLOT 90% CABERNET FRANC 10% CABERNET SAUVIGNON 5% PETIIT VERDOT 5% - SAINT EMILION, BORDEAUX - FRANCIA	48€
CABERNET FRANC CUVEE MEPHISTO - LOIRA - DOMAINE L'ECU	60€
PINOT NERO SLOVENIA - BURJA	60€
PINOT NERO VIEILLES VIGNES - GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE HUBERT	140€