



APERITIVI/ANTIPASTI

TARTARE SANDO 10€

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

QUID MONSIEUR 8€

SANDWICH DI PROSCIUTTO COTTO, ALTA BADIA BESCIAMELLA SPOLVERATA DI GRANA

LUMACHE 12€

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE, LARDO, HUMMUS DI CECI E CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA

CULATELLO 12€

50G CULATELLO DI ZIBELLO E CREMA DI CARCIOFI

BURRATA 7€

BURRATA AFFUMICATA CON SALSA ALLE CIME DI RAPE POMODORI SECCHI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

CECINA 6€

PROSCIUTTO SPAGNOLO DI MANZO AFFUMICATO, RAVANELLO E SALSA DI GRANA E MANDORLE

COPPA 5€

COPPA DI MARTINA FRANCA, PANNA ACIDA, ERBA CIPOLLINA E CHUTNEY DI MELA COTOGNA

UOVO 6€

UOVO POCHE', SPUMA DI PATATE E FIOCCO DI CRUDO CROCCANTE

SAOR 5€

SARDE IN SAOR, PINOLI AL CURRY, UVETTA AL RUM

CAVIALE 35€

CAVIALE DI STORIONE ASETRA, CROSTINI E BURRO ACIDO

PORRO 7€

PORRO ARROSTITO, CREMA AL MASCARPONE E GORGONZOLA BOTTARGA E NOCCIOLE

HUMMUS 4€

HUMMUS DI CECI POMODORI SECCHI E MENTA

SEPIA 8€

SEPIE AL NERO, POMODORINI E ORIGANO

NERVETTI 4€

BOLLITO DI NERVETTI, SALSA VERDE, LIMONE

MAZZANCOLLA 3€ CAD.

MAZZANCOLLA CRUDA, SALSA ALLO ZAFFERANO E ARANCIA

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, CRAUTI FERMENTATI E SALVIA

SOPPRESSA 2€

PANE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO E SOPPRESSA

CENA

MEZZE MANICHE 16€

MEZZE MANICHE DI GRANO DURO PASTIFICIO MANCINI, LENTICCHIE BELUGA, OLIO ALLA MEDITERRANEA E BURRATA AFFUMICATA

PENNE 16€

PENNE RIGATE DI GRANO DURO PASTIFICIO MANCINI ALLA BUSARA, BURRO ACIDO E CRUDO DI SCAMPI

CAESAR DI MARE 16€

ICEBERG GRATINATA AL FORNO, FILETTO DI MUGGINE, SALSA CAESAR DI BOTTARGA E CRUMBLE ALLE ACCIUGHE E BACON

ROMBO 20€

ALA DI RAZZA COTTA A BASSA TEMPERATURA, CURRY FATTO IN CASA E CONSISTENZE DI CIMA DI RAPA

CREPINETTE 18€

POLPETTA DI FEGATO E FRUTTA SECCA, SPUMA DI PATATE E FONDO DI MANZO

GALLINA 18€

BOLLITO DI GALLINA, SALSA PEARA', COMPOSTA DI CARCIOFI E FONDO DI POLLO

ANIMELLE 20€

ANIMELLE DI VITELLO SCOTTATE, FONDO BRUNO, CAPPUCCIO VIOLA E PORRO BRUCIATO

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar

quid

BIANCHI

VERMENTINO 4,5€

SARDEGNA
QUARTOMORO

LUGANA 4,5€

LUGANA DOC
MARANGONA

GELSOBIANCO 5€

CAMPANIA
VILLA DORA

RIESLING 5€

MOSELLA - TROCKEN
SELBACH OLSTER

BOLLICINE

CHAMPAGNE 10€

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

PROSECCO 4€

VALDOBBIADENE DOCG
BRUT - SPAGNOL

BLANQUETTE 6€

MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN
MAISON 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€

LYCHEE - CACAO BIANCO - CITRICO
GIN - MANDARINO - TONICA

GIARDINO 7€

SIDRO - SCIROPPO D'ACERO - VANIGLIA
CASSIA - LIMONE - ZAFFERANO

CARAMELLA 7€

MANGO - LIMONE - ABETE
SAVOIA ARANCIO - SODA

ARIA 10€

CHAMPAGNE - GELATO ALLA CREMA
PEDRO XIMENEZ - AMARETTO

BREZZA 7€

BERGAMOTTO - CACAO - CITRICO
MANDARINO - SPUMANTE - CANNELLA

ESSENZA 7€

VERMOUTH ROSSO - FINO DE JEREZ
SELECT - LAPSANG SOUCHONG

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€

MANGO - LIMONE - CASSIA
VANIGLIA - SODA

ROSA 6€

LIMONE - POMPELMO
MANDARINO - YUZU TONIC

GIN TONIC 0% 10€

SABATINI 0.0% - TONICA

VERDE 6€

ANANAS AFFUMICATO
LIME - MIELE - ZENZERO
SODA

ROSSO 6€

FRUTTI DI BOSCO - LIMONE
LAPSANG SOUCHONG
MANDORLA - PIMENTO

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

 quid_bar  quidbar

BOLLICINE

PROSECCO BRUT - VALDOBBIADENE - SPAGNOL	20€
FRANCIACORTA BRUT - 90% CHARDONNAY 10% PINOT NERO BRESCIA - LE QUATTRO TERRE	30€
NOSIOLA TRENTINIO - POLI	30€
RABOSO PAS DOSE' - METODO CLASSICO - 100% RABOSO NOVENTA DI PIAVE - TESSERE	32€
BOMBINO - FALANGHINA BRUT - 50% BOMBINO 50% FALANGHINA FOGGIA - MASSERIA NEL SOLE	32€
CHARDONNAY - GARGANEGA BRUT NATURE - CHARDONNAY, GARGANEGA, RABOSO ABBZIA DI PRAGLIA	32€
AVANA' BRUT NATURE - 100% AVANA' - VAL DI SUSÀ, PIEMONTE LA CHIMERA	34€
MONTEPULCIANO ROSE' ANCESTRALE - 100% MONTEPULCIANO MARCHE - COL DI CORTE	34€
TRENTO DOC BRUT - 80% CHARDONNAY 20% PINOT NERO - TRENTO - ST MICHAEL	33€
CREMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - BEAUJOLAIS	32€
CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT - 40% AUXERROIS 20% PINOT NERO 40% PINOT GRIS/BLANC METHODE TRADITIONELLE - VIGNOBLE DE REVOIR	40€
DURELLA PAS DOSE' - VENETO - TENUTA L'ARMONIA	40€
BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT - MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN - MAISON GUINOT	30€
FOLLE BLANCHE METHODE TRADITIONELLE - LOIRA - JO LANDRON	41€
CHENIN BLANC - CABERNET FRANC METHODE TRADITIONELLE - 95% CHENIN BLANC 5% CABERNET FRANC SAUMUR - DOMAINE ROCHES NEUVES	50€

MOSCATO DOLCE - MOSCATO GIALLO 100% TORREGLIA - MAELI	25€
SIDRO DI PERE DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET	30€
SIDRO DI MELE DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET	30€
KOMBUCHA 1,5% VOL - KOMBUCHA DI TE LAPSANG SOUCHONG FUNKY FERMENTERIA	25€
KOMBUCHA 1,5% VOL - KOMBUCHA DI TE MILK OLOONG - FUNKY FERMENTERIA	25€

CHAMPAGNE

JEAN PAUL DEVILLE CARTE NOIR - BRUT - VERZY - JEAN PAUL DEVILLE 75% PINOT NOIR 25% CHARDONNAY	60€
LOUIS CASTERS BRUT - 100% CHARDONNAY - DAMERY - LOUIS CASTERS	60€
MAURICE CHOPPIN EXTRA BRUT - CUVÉE LES ARPENTS 85% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 5% P. NOIR	75€
CANARD DUCHENE CUVÉE LEONIE - BRUT - 50% P. NOIR 25% P. MEUNIER 25% CHARDONNAY LUDES - CANARD DUCHENE	75€
ARNOUD MICHEL BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY	90€
JEEPER BRUT - JEEPER 60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER	90€
PASCAL DOUQUET HORIZON BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET	100€
VINCENT CUILIER CUVÉE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILIER	110€
PASCAL DOUQUET ARPEGE BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET	110€
CANARD DUCHENE CUVÉE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER LUDES - CANARD DUCHENE	110€
AURELIEN LEMAIRE CUVÉE TREMPETTE - BRUT NATURE - 40% PINOT NOIRE 20% MEUNIER 20% PINOT GRIS 20% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
AURELIEN LEMAIRE CUVÉE LE TERRES JAUNE - 100% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - COTES DE BLANCS	140€
JACQUES COPIN EXTRA BRUT - CUVÉE LE TOURNON - 100% PINOT MEUNIER	140€
TAITTINGER BRUT - MILLESIME 2016 - 50% CHARDONNAY 50% P. NOIR	140€

BIANCHI

LUGANA LUGANA DOC - MARANGONA	
FALANGHINA CAMPI FLEGREI, CAMPANIA - LA SIBILLA	
SAUVIGNON BLANC TRENTINO - LONGARIVA	
CHARDONNAY LA CADALORA	
GEWUZTRAMINER TRENTINO - PATRICK UCCELLI	
PECORINO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	
TREBBIANO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	
CARRICANTE ETNA BIANCO - MASSIMO LENTSCH	
FIANO CAMPANIA - CANTINA DEL BARONE	
JACQUERE SAVOIA, FRANCIA - PHILLIPE GRISARD	
CHENIN BLANC CUVEE ROCK M ROLL - LOIRA, FRANCIA	
CHENIN BLANC ANJOU, LOIRA - NICOLAS REAU	
CHENIN BLANC SAUMUR, FRANCIA - ARNAUD LAMBERT	
EXILE' CHENIN, UGNI BLANC, COLMBARD - LOIRA	
PINOT BIANCO - RIESLING - TRAMINER ALSACE COMPLANTATION - MARCEL DEISS	
MACABEU - PETIT MUSCAT OLLA BLANC - ROUSSILLON - MATASSA	
CHARDONNAY LE PETIT TETU' - BOURGOGNE BLANC AOC - DOMAINE J-M BERRUX	
CHENIN BLANC INSOLITE - SAUMUR - LOIRA - DOMAINE DES ROCHES NEUVES	
SAUVIGNON BLANC CUVEE AUKSINIS - SANCERRE - SEBASTIEN RIFFAULT	
CHARDONNAY MEURSAULT, BORGOGNA, FRANCIA - FABIEN COCHE	
RIESLING TROCKEN - MOSELLA, GERMANIA - SELBACH OLSTER	
RIESLING ENKIRCH - MOSELLA - WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG	
FRAPPATO (ROSE') SICILIA - BARONI DI PIANOGRILLO	

ROSSI

25€	VALPOLICELLA VENETO - VALPOLICELLA DOC - PICCOLI	30€
25€	NU VINO ROSSO (1 LITRO) BARBERA, NEBBIOLO, PINOT NERO, DOLCETTO PIEMONTE - GIAN LUCA COLOMBO	28€
25€	NEBBIOLO PIEMONTE - MORRA	30€
25€	FELCIAINO CABERNET SAUVIGNON N 50% MERLOT 40% SANGIOVESE 10% BOLGHERI DOC - TOSCANA - CHIAPPINI	40€
30€	PINOT NERO ARFENA - LOMBARDIA - PICCHIONI	40€
30€	PINOT NERO VAL D'AOSTA - OTTIN	40€
35€	NERELLO MESCALÈSE - NERELLO CAPPUCCIO FARO - SICILIA - BONAVITA	48€
35€	CROATINA - BARBERA - VESPOLINA BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA - LOMBARDIA - PICCHIONI	50€
25€	PINOT NERO TOSCANA - MACEA	50€
28€	SCHIOPPETTINO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	65€
35€	PINOT NERO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	70€
38€	AMARONE VENETO - PICCOLI CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA, MOLINARA	120€
38€	NEBBIOLO LESSONA - PIEMONTE - SPERINO	100€
40€	BARBARESCO PIEMONTE - NEBBIOLO - CASCINA BARICCHI	140€
50€	BAROLO MOSCONI - NEBBIOLO - PIEMONTE - PARUSSO	140€
70€	GRENACHE - SYRAH COTEAUX DE NARBONNE - CHATEAU CAMPLAZENS	30€
60€	GAMAY VULCANIQUE - COTES DU FOREZ - VERDIER LOGEL	32€
59€	GAMAY LES GOURMET - COTES DU FOREZ - VERDIER LOGEL	30€
120€	PINOT NERO BORGOGNA, FRANCIA - CHANZY	32€
28€	SYRAH - CARNIGNAN POINTE DU JOUR - LANGUEDOC - FRANCIA - FLO BUSCH	40€
40€	POULSARD ARBOIS AOC, FRANCIA - AMELIE GUILLOT	43€
	BAD BOY MERLOT 90% CABERNET FRANC 10% CABERNET SAUVIGNON 5% PETIT VERDOT 5% - SAINT EMILION, BORDEAUX - FRANCIA	48€
	GRENACHE NOIR E GRIS - MACABEU OLLA ROUGE - ROUSSILLON - MATASSA	50€
25€	GAMAY FLEURIE - CHATEAU DE GRAND PRE'	55€
	SYRAH - MUSCAT TOMMY FERRIOL - ROUSSILLON - MATASSA	56€
	CABERNET FRANC CUVEE MEPHISTO - LOIRA - DOMAINE L'ECU	60€
	PINOT NERO SLOVENIA - BURJA	60€
	PINOT NERO VIEILLES VIGNES - GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE HUBERT	140€