



APERITIVI/ANTIPASTI

TARTARE SANDO 12€

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

QUID MONSIEUR 10€

SANDWICH DI PROSCIUTTO COTTO, ALTA BADIA BESCIAPELLA SPOLVERATA DI GRANA

CULATELLO 12€

50G CULATELLO DI ZIBELLO E CREMA DI CARCIOFI

BURRATA 7€

BURRATA AFFUMICATA CON SALSA DI DATTERINI POMODORI SECCHI E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ACCIUGHE 8€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRO

CECINA 6€

PROSCIUTTO SPAGNOLO DI MANZO AFFUMICATO, SALSA ALLO YOGURT, MANDORLE

COPPA 6€

COPPA DI MARTINA FRANCA, PANNA ACIDA, ERBA CIPOLLINA E CONFETTURA DI ALBICOCCHE

UOVO 6€

UOVO POCHÉ, SPUMA DI PATATE E POLVERE DI CACAO E PAPRIKA

SAOR 5€

SARDE IN SAOR, PINOLI AL CURRY, UVETTA AL RUM

CAVIALE 35€

CAVIALE DI STORIONE ASETRA, CROSTINI E CREME FRAICHE

PORRO 7€

PORRO ARROSTITO, CREMA AL MASCARPONE E GORGONZOLA BOTTARGA E NOCCIOLE

NERVETTI 4€

BOLLITO DI NERVETTI, SALSA VERDE, LIMONE

HUMMUS 4€

HUMMUS DI CECI POMODORI SECCHI E MENTA

SEPPIA 8€

SEPIE AL NERO, POMODORINI E ORIGANO

SCAMPO 3€ CAD.

SCAMPO CRUDO SALE MALDON OLIO E LIMONE

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

TAGLIOLINI 16€

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, CREMA DI PEPERONI, CRUDO DI SCAMPI E POLVERE DI LAPSANG SOUCHONG

BOTTONI 14€

BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI RICOTTA E CARLETTI E BURRO AROMATIZZATO ALL'ARTEMISIA

CEFALO 16€

FILETTI DI CEFALO ALLA PIASTRA, SPINACINO AL LIMONE, YOGURT PANCETTA CROCCANTE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

ROMBO 20€

FILETTO DI ROMBO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CAVOLFIORE, FONDO ALLA RAPA ROSSA E ASPARAGI

TONNO 20€

CRUDO DI TONNO, SALSA "LECHE DE TIGRE" AL RISO E MANGO, EDAMAME E ANETO

GALLINA 18€

BOLLITO DI GALLINA, SALSA PEARA' E COMPOSTA DI CARCIOFI

CONIGLIO 20€

ROTOLO DI CONIGLIO FARCITO CON ERBETTE E FRUTTA SECCA, FONDO E SPUMA DI PATATE

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar



BIANCHI

ERBALUCE 4€

PIEMONTE
CHIOSSO

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 - MIOTTO

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

EFFETTO 9€

VINO BIANCO - PORTO BIANCO
LIMONE - LAVANDA - MIRTILLO - MANDORLA

RIFLESSO 9€

MELISSA - GIN - YLANG YLANG
CITRICO - IBISCO - KUMMEL - SODA

NUCLEO 7€

SAKE - VERMOUTH DRY
RISO - CAMOMILLA

TENUE 7€

LAMPONE - KOMBUCHA - VERMOUTH BIANCO
CITRICO - ROSA

ECO 7€

FINO DE JEREZ - BIANCOSARTI
TONICA PEPPERONCINO

SAGOMA 9€

RUM - CLOROFILLA - ANANAS
GREEN CHARTREUSE - LIMONE
PIMENTO - CANNELLA - VIOLETTA

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

TONO 6€

MANDORLA - LIMONE
IBISCO - YLANG YLANG

MEZZOTONO 9€

BIRRA ANALCOLICA - PIMENTO
CANNELLA - LAMPONE
VOL <5%

GIN TONIC 0% 10€

SABATINI 0.0% - TONICA

TRATTO 9€

SAMBUCO - ANICE
KOMBUCHA MILK OLOONG
POMPELMO
VOL <5%

SPAZIO 6€

CAMOMILLA - VETIVER
CITRICO - AGRUMI

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar

SELEZIONE VINI

CHAMPAGNE

JEAN PAUL DEVILLE <i>CARTE NOIR - BRUT - VERZY - JEAN PAUL DEVILLE 75% PINOT NOIR 25% CHARDONNAY</i>	60€	PASCAL DOUQUET HORIZON <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET</i>	100€
LOUIS CASTERS <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - DAMERY - LOUIS CASTERS</i>	60€	MARGUET <i>ROSE' CUVÉE SHAMAN - BRUT NATURE 76% CHARDONNAY 24% PINOT NOIR - AMBONNAY</i>	110€
MAURICE CHOPPIN <i>EXTRA BRUT - CUVÉE LES ARPENTS 85% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 5% P. NOIR</i>	75€	VINCENT CUILIER <i>CUVÉE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILIER</i>	110€
CANARD DUCHENE <i>CUVÉE LEONIE - BRUT - 50% P. NOIR 25% P. MEUNIER 25% CHARDONNAY LUDES - CANARD DUCHENE</i>	75€	PASCAL DOUQUET ARPEGE <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET</i>	110€
ARNOUD MICHEL <i>BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY</i>	90€	CANARD DUCHENE <i>CUVÉE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER LUDES - CANARD DUCHENE</i>	110€
JEEPER <i>BRUT - JEEPER 60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER</i>	90€	AURELIEN LEMAIRE <i>CUVÉE TREMPETTE - BRUT NATURE - 40% PINOT NOIR 20% MEUNIER 20% PINOT GRIS 20% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE</i>	120€
		AURELIEN LEMAIRE <i>CUVÉE LE TERRES JAUNE - 100% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE</i>	120€
		BRUNO PAILLARD <i>EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - COTES DE BLANCS</i>	140€
		JACQUES COPIN <i>EXTRA BRUT - CUVÉE LE TOURNON - 100% PINOT MEUNIER</i>	140€
		TAITTINGER <i>BRUT - MILLESIME 2016 - 50% CHARDONNAY 50% P. NOIR</i>	140€

SELEZIONE VINI

ITALIA

BIANCHI

SOAVE VENETO - PROGETTO VINO DENTRO	25€
CHARDONNAY CUVEE INDIXENA - VENETO - LA CANEVA DI BOTTER	25€
GARGANEGA CUVEE GIGANTE - VENETO - CANTINA MARTINELLI	25€
BIANCHETTA VENETO - TERRE DEI GAIA	25€
LUGANA LUGANA DOC - MARANGONA	25€
FALANGHINA CAMPI FLEGREI, CAMPANIA - LA SIBILLA	25€
CHARDONNAY LA CADALORA	25€
RIBOLLA FRIULI - MARCO SARA	30€
PECORINO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
TREBBIANO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
CATARATTO SICILIA - PORTA DEL VENTO	30€
TIMORASSO COLLI TORTONESI - OLTRETORRENTE	34€
GEWUZTRAMINER TRENTINO - PATRICK UCCELLI	35€
CARRICANTE ETNA BIANCO - MASSIMO LENTSCH	35€
FIANO CUVEE 906 - CAMPANIA - PICARIELLO	42€
FRAPPATO (ROSE') SICILIA - BARONI DI PIANOGRILLO	25€

ROSSI

VALPOLICELLA VENETO - VALPOLICELLA DOC - PICCOLI	30€
NEBBIOLO PIEMONTE - GABRIELE MORRA	30€
POGGIO DEI PAOLI LUCCA, TOSCANA - 50% MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON LENZINI	32€
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€
SANGIOVESE TOSCANA - BAKKANALI	42€
NERELLO MESCALESE - NERELLO CAPPUCCIO FARO - SICILIA - BONAVITA	48€
CROATINA - BARBERA - VESPOLINA BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA - LOMBARDIA - PICCHIONI	50€
SCHIOPPETTINO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	65€
PINOT NERO FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN	70€
CANAIOLO TOSCANA - OTTOMANI	80€
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€

SELEZIONE VINI

FRANCIA

BIANCHI

JACQUERE SAVOIA, FRANCIA - PHILLIPE GRISARD	25€
CHARDONNAY BEAUJOLAIS - COQUARD	25€
CHENIN BLANC CUVEE ROCK M ROLL - LOIRA, FRANCIA	28€
CHENIN BLANC ANJOU, LOIRA - NICOLAS REAU	35€
CHENIN BLANC SAUMUR, FRANCIA - ARNAUD LAMBERT	38€
PINOT BIANCO - RIESLING - TRAMINER ALSACE COMPLANTATION - MARCEL DEISS	40€
MACABEU - PETIT MUSCAT OLLA BLANC - ROUSSILLON - MATASSA	50€
CHARDONNAY LE PETIT TETU' - BOURGOGNE BLANC AOC - DOMAINE J-M BERRUX	70€
CHENIN BLANC INSOLITE - SAUMUR - LOIRA - DOMAINE DES ROCHES NEUVES	60€
SAUVIGNON BLANC CUVEE AUKSINIS - SANCERRE - SEBASTIEN RIFFAULT	59€
CHARDONNAY BORGOGNA - SAVIGNY LES BEAUNE - LE GRAPPIN	120€
CHARDONNAY MEURSAULT, BORGOGNA, FRANCIA - FABIEN COCHE	120€

ROSSI

GRENACHE - SYRAH COTEAUX DE NARBONNE - CHATEAU CAMPLAZENS	30€
GAMAY VULCANIQUE - COTES DU FOREZ - VERDIER LOGEL	32€
GAMAY LES GOURMET - COTES DU FOREZ -VERDIER LOGEL	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%	48€
GAMAY PETIIT VERDOT 5% - SAINT EMILION, BORDEAUX - FRANCIA	55€
SYRAH - MUSCAT FLEURIE - CHATEAU DE GRAND PRE'	56€
CABERNET FRANC TOMMY FERRIOL - ROUSSILION -MATASSA	60€
PINOT NERO CUVEE MEPHISTO - LOIRA - DOMAINE L'ECU	140€
PINOT NERO VIEILLES VIGNES - GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE HUBERT	

RESTO DEL MONDO

RIESLING TROCKEN - MOSELLA, GERMANIA - SELBACH OLSTER	28€
RIESLING ENKIRCH - MOSELLA - WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG	40€

MENCIA - DONA BLANCA - PALOMINO BIERZO, SPAGNA - LA SENDA	30€
PINOT NERO SLOVENIA - BURJA	60€
PINOT NERO GERMANIA - ENDERLE E MOLL	64€

SELEZIONE VINI

BOLLICINE ITALIA

PROSECCO <i>BRUT - VALDOBBIADENE - MIOTTO</i>	22€
MOSCATO <i>DOLCE - MOSCATO GIALLO 100% TORREGLIA - MAELI</i>	25€
FRANCIACORTA <i>BRUT - 90% CHARDONNAY 10% PINOT NERO BRESCIA - LE QUATTRO TERRE</i>	30€
RABOSO <i>PAS DOSE' - METODO CLASSICO - 100% RABOSO NOVENTA DI PIAVE - TESSERE</i>	32€
BOMBINO - FALANGHINA <i>BRUT - 50% BOMBINO 50% FALANGHINA FOGGIA - MASSERIA NEL SOLE</i>	32€
CHARDONNAY <i>BRUT NATURE - CUVEE BULP - CHARDONNAY MONTE BALDO</i>	32€
CHARDONNAY - GARGANEGA <i>BRUT NATURE - CHARDONNAY, GARGANEGA, RABOSO ABBZIA DI PRAGLIA</i>	32€
AVANA' <i>BRUT NATURE - 100% AVANA' - VAL DI SUSÀ, PIEMONTE LA CHIMERA</i>	34€
MONTEPULCIANO <i>ROSE' ANCESTRALE - 100% MONTEPULCIANO MARCHE - COL DI CORTE</i>	36€
TRENTO DOC <i>EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - VENT</i>	34€
PINOT NERO <i>BRUT - OLTREPO'/SICILIA - NIKA NIKA</i>	38€
CHENIN BLANC <i>PAS DOSE' - VENETO - PROGETTO VINO DENTRO</i>	40€
DURELLA <i>PAS DOSE' - VENETO - TENUTA L'ARMONIA</i>	40€
BOMBINO <i>BRUT - PUGLIA - PETRILLI</i>	46€
NEBBIOLO <i>DOSAGGIO ZERO - PIEMONTE - TRAVAGLINI</i>	60€
KOMBUCHA <i>1,5% VOL - KOMBUCHA DI TE LAPSANG SOUCHONG FUNKY FERMENTERIA</i>	25€
KOMBUCHA <i>1,5% VOL - KOMBUCHA DI TE MILK OLOONG - FUNKY FERMENTERIA</i>	25€

BOLLICINE FRANCIA

CREMANT DE BOURGOGNE <i>EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - BEAUJOLAIS</i>	32€
CREMANT D'ALSACE <i>EXTRA BRUT - 40% AUXERROIS 20% PINOT NERO 40% PINOT GRIS/BLANC METHODE TRADITIONELLE - VIGNOBLE DE REVOIR</i>	40€
BLANQUETTE DE LIMOUX <i>BRUT - MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN - MAISON GUINOT</i>	30€
FOLLE BLANCHE <i>METHODE TRADITIONELLE - LOIRA - JO LANDRON</i>	41€
SIDRO DI PERE <i>DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET</i>	30€
SIDRO DI MELE <i>DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET</i>	30€