



APERITIVI/ANTIPASTI

LOBSTER ROLL 18€

PAN BRIOCHE, ASTICE AL VAPORE, RAPA MARINATA, INSALATINA E SALSA BERNESE

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€

FOCACCINA INTEGRALE, CREMA DI ZUCCA, CULATELLO E MOSTARDA CREMONESE

BURRATA 7€

BURRATA, CREMA DI PISELLI AL BASILICO
FAVE E CHIPS DI RISO BIANCO

GRANCHIO 8€

INSALATINA DI GRANSEOLA E GUAZZETTO DI COCCO AL CURRY

CECINA 6€

PROSCIUTTO SPAGNOLO DI MANZO AFFUMICATO, SALSA ALLO YOGURT, MANDORLE

COPPA 6€

COPPA DI MARTINA FRANCA, NOCE DI MACADAMIA
E SALSA AL TAMARINDO

SPUMA DI ZUCCA 5€

SPUMA DI ZUCCA, CASTAGNE CARAMELLATE E BACON CROCCANTE

CREMA DI MELANZANE 4€

BABAGANOUSH DI MELANZANE, CREMA DI POMODORO E BASILICO

FRIGGITELLI 5€

FRIGGITELLI SALTATI, KETCHUP DI ALBICOCCHE E BOTTARGA

BRANZINO 5€

CARPACCIO DI BRANZINO, ICEBERG MARINATA
E SALSA AGLI AGRUMI

TACOS PESCADO 5€

TACOS DI MAIS, CRUDO DI CANOCCHIE, CREMA DI CASTAGNE
E FAVA TONKA

TRIGLIA 4€

TRIGLIA FIAMMATA, PEPERONE PIQUILLO, POLVERE DI OLIVE NERE E LARDO

FALAFEL 4€

FALAFEL DI CECI FATTI IN CASA E MAIONESE DI SOIA E MENTA

CAPASANTA 4€

CAPASANTA GRATINATA, BURRO ALLE ACCIUGHE E PANE CROCCANTE

SPIEDINO VEGETARIANO 4€

SPIEDINO DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE, SALSA AL BASILICO E CREMA DI PEPERONI

POLPETTA 2,50 €

POLPETTINA DI CARNE.

BACCALA' 2,50€

BACCALA' MANTECATO, NOCCIOLE, CHIPS DI RISO E CAFFE'

TORTELLINI 3,50€

TORTELLINI FRITTI RIPIENI DI CARNE E AGRUMI E MAIO AL DRAGONCELLO

QUIDETTO

PAN BRIOCHE, CREMA DI ZUCCA E FINFERLI 2€

PAN BRIOCHE, SOPPRESSA E CIPOLLA CARAMELLATA 2€

PAN BRIOCHE, PIQUILLO E ACCIUGA DEL CANTABRICO 2€

CENA

GNOCCHI 15€

GNOCCHI DI ZUCCA, BURRO ALLA CANNELLA, CIPOLLA CARAMELLATA E LARDO

BOTTONI 15€

BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI ALLA FONDUTA DI PECORINO, TRIGLIA SCOTTATA E POLVERE DI NIGELLA

DENTICE 20€

FILETTO DI DENTICE COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI PASTINACA, CAPPUCCIO VIOLA FERMENTATO E PERE ARROSTITE ALLA CANNELLA

TONNO 20€

CRUDO DI TONNO ALLETTERATO, FRIGGITELLI, LATTE ALLE FOGLIE DI FICO, LIME

CASSERUOLA AUTUNNALE 15€

MISTO DI CONSISTENZE DI ORTAGGI DI STAGIONE AL FORNO E CREMA DI CASTAGNE

FARAONA 19€

SUPREMA DI FARAONA IN PADELLA, CREMA DI ZUCCA E TACOS DI ZUCCA FARCITO CON PATE' DI FEGATINI E MARASCHE

COTOLETTA 18€

COTOLETTA DI LINGUA IMPANATA AL PANKO, KETCHUP DI ALBICOCCHE E ICEBERG AGLI AGRUMI

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar



BIANCHI

ERBALUCE 4€

PIEMONTE
CHIOSSO

SAUVIGNON 4,5€

BORDEAUX
CHATEAU SURIN

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

FRANCIACORTA 6€

CHARDONNAY 65%
PINOT NERO 35%
BRUT - QUATTRO TERRE

CAVA 6€

MACABEU, XAREL-LO, PARELLADA
CUVEE AZIMUT - BRUT NATURE
FONT RUBI - CELLER DE CAN SURIOL

OLTREPO' ROSE' 7€

BRUT NATURE - 100% PINOT NERO
BERTE' E CORDINI

ROSSI

VALPOLICELLA 5€

VALPOLICELLA DOC
PICCOLI

FRAPPATO 4,5€

SICILIA
BAGLIO DI PIANETTO

SYRAH/GRENACHE 5€

COTEAUX DE NARBONNE
CAMPLAZENS

CABERNET FRANC 5€

LOIRA
DRUSSE'

SCHIAVA/LAGREIN 5€

TRENTINO
KELLEREI AICHHOLZ

APERITIVI DI NOSTRA INVENZIONE

EFFETTO 7€

VINO BIANCO - PORTO BIANCO
LIMONE - MASTIHA - MANDORLA
SHISO

TENUE 9€

POMPELMO - SESAMO
ALBICOCCA - KOMBUCHA MILK OOLONG

RIFLESSO 9€

GIN - EUCALIPTO - WASABI
TONICA - MELA

ECO 7€

CARDAMOMO NERO - FUSETTI
TONICA

NUCLEO 7€

COCCHI AMERICANO - BASILICO
VERMOUTH DRY - VODKA - RISO

SAGOMA 9€

SHISO - CITRICO - GIN
SAKE' - BLU CURACAO
PESCA

I NOSTRI APERITIVI CLASSICI PREFERITI

PALOMA 9€

LIME - TEQUILA - POMPELMO ROSA SODA

COCKTAIL MARTINI 9€

GIN O VODKA - DRY VERMOUTH

MARTINEZ 9€

GIN - VERMOUTH - MARASCHINO
ANGOSTURA - ORANGE BITTER

GIN FIZZ 9€

LIMONE - ZUCCHERO - GIN
SODA

FRENCH 75 10€

LIMONE - ZUCCHERO - GIN
CHAMPAGNE

ADONIS 9€

FINO DE JEREZ - VERMOUTH
ORANGE BITTER

TOMMY'S MARGARITA 9€

LIME - AGAVE - TEQUILA

DAIQUIRI 9€

LIME - ZUCCHERO - RUM

BOULEVARDIER 9€

CAMPARI - BOURBON - VERMOUTH

NON ALCOLICI

TONO 6€

SESAMO - LATTE DI COCCO
LIMONE - BASILICO

MEZZOTONO 9€

BIRRA ANALCOLICA
GRANATINA
GUAVA
VOL <2%

GIN TONIC 0% 10€

SABATINI 0.0% - TONICA

TRATTO 9€

MIELE - ZENZERO - CITRICO
KOMBUCHA MILK OOLONG
ANGOSTURA
VOL <2%

SPAZIO 6€

AGRUMI - FINOCCHIO
DRAGONCELLO - CITRICO

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

quid_bar quidbar

SELEZIONE VINI

CHAMPAGNE

JEAN PAUL DEVILLE <i>CARTE NOIR - BRUT - VERZY - JEAN PAUL DEVILLE</i> <i>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</i> <i>76% CHARDONNAY 24% PINOT NOIR - AMBONNAY</i>	110€
MAURICE CHOPPIN <i>EXTRA BRUT - CUVÉE LES ARPENTS</i> <i>85% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 5% P. NOIR</i>	75€	VINCENT CUILIER <i>CUVÉE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY</i> <i>MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILIER</i>	110€
CANARD DUCHENE <i>CUVÉE LEONIE - BRUT - 50% P. NOIR 25% P. MEUNIER 25% CHARDONNAY</i> <i>LUDES - CANARD DUCHENE</i>	75€	PASCAL DOUQUET ARPEGE <i>BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET</i>	110€
BERNARD PERTOIS <i>BRUT 0 - 100% CHARDONNAY - LE MESNIL SUR OGER</i> <i>BERNARD PERTOIS</i>	80€	CANARD DUCHENE <i>CUVÉE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER</i> <i>LUDES - CANARD DUCHENE</i>	110€
ARNOUD MICHEL <i>BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY</i>	90€	AURELIEN LEMAIRE <i>CUVÉE TREMPETTE - BRUT NATURE - 40% PINOT NOIR 20% MEUNIER</i> <i>20% PINOT GRIS 20% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE</i>	120€
JEEPER <i>BRUT - JEEPER</i> <i>60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER</i>	90€	AURELIEN LEMAIRE <i>CUVÉE LE TERRES JAUNE - 100% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE</i>	120€
DURDON BOUVAL <i>CUVÉE LES SABLONS - BRUT NATURE - 100% PINOT MEUNIER</i> <i>VERNEUIL - DURDON BOUVAL</i>	90€	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€
		ERIC RODEZ <i>BLANC DE BLANC - 100% CHARDONNAY - AMBONNAY</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€
CATARATTO CUVEE C23 - SICILIA - CRIANTE	25€
RIBOLLA FRIULI - MARCO SARA	30€
PECORINO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
TREBBIANO ABRUZZO - TORRE DEI BEATI	30€
CATARATTO SICILIA - PORTA DEL VENTO	30€
CATARATTO MACERATO CUVEE C20M - SICILIA - CRIANTE	32€
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€
SCHIAVA - LAGREIN TRENTINO - KELLEREI AICHHOLZ	30€
NEBBIOLO PIEMONTE - GABRIELE MORRA	30€
POGGIO DEI PAOLI LUCCA, TOSCANA - 50% MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON LENZINI	32€
FELCIAINO CABERNET SAUVIGNON 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€
NERO D'AVOLA LE ROBBE - SICILIA - GIUSEPPE CIPOLLA	45€
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€
SAUVIGNON BLANC BORDEAUX - CHATEU SURAIN	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€
CABERNET FRANC LOIRA - DRUSSE'	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€
GAMAY FLEURIE - CHATEAU DE GRAND PRE'	55€
SYRAH - MUSCAT TOMMY FERRIOL - ROUSSILION -MATASSA	56€
CABERNET FRANC CUVEE MEPHISTO - LOIRA - DOMAINE L'ECU	60€
PINOT NERO VIEILLES VIGNES - GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE HUBERT	140€

RESTO DEL MONDO

RIESLING TROCKEN - MOSELLA, GERMANIA - SELBACH OLSTER	28€
RIESLING ENKIRCH - MOSELLA - WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG	40€
PALOMINO CADICE - BODEGA LUIS PEREZ	28€
ALBARINO O SEBAL - RIAS BAIXAS - ALBAMAR	36€
PALOMINO JEREZ - MUCHADA LECLAPART	60€

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€
CHARDONNAY <i>BRUT NATURE - CUVÉE BULP - CHARDONNAY MONTE BALDO</i>	32€
CHARDONNAY - GARGANEGA <i>BRUT NATURE - CHARDONNAY, GARGANEGA, RABOSO ABBZIA DI PRAGLIA</i>	32€
PINOT NERO <i>CUVÉE I'MBOLLA - BRUT NATURE - VENETO - MASSIMO BRUTTI</i>	34€
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 ROSE' <i>BRUT NATURE - OLTREPO' PAVESE - BERTE' E CORDINI</i>	40€
SANGIOVESE <i>BRUT - TOSCANA - TENUTA MONTAUTO</i>	40€
CHENIN BLANC <i>PAS DOSE' - VENETO - PROGETTO VINO DENTRO</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

BLANQUETTE DE LIMOUX <i>BRUT - MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN - MAISON GUINOT</i>	30€
CREMANT DE BOURGOGNE ROSE' <i>BRUT - PINOT NOIR, CHARDONNAY, GAMAY - HENRI DE VILLAMONT</i>	30€
FOLLE BLANCHE <i>METHODE TRADITIONELLE - LOIRA - JO LANDRON</i>	41€
CHENIN BLANC <i>METHODE TRADITIONELLE - CUVÉE LES GREFFIERS LOIRA - BRUT NATURE - BODET HEROLD</i>	55€
SIDRO DI PERE <i>DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET</i>	30€
SIDRO DI MELE <i>DEMI SEC - NORMANDIA - ERIC BORDELET</i>	30€

BOLLICINE RESTO DEL MONDO

CAVA <i>MACABEU, PARELLADA, XAREL-LO CUVÉE AZIMUT - BRUT NATURE - FONT RUBI CELLERS DE CAN SURIOL</i>	36€
---	-----