

quid

SNACKS

QUIDETTO

PAN BRIOCHE, CREMA DI ZUCCA E FUNGHI 2€
PAN BRIOCHE, SOPPRESSA E CIPOLLA CARAMELLATA 2€
PAN BRIOCHE, CREMA DI CIME DI RAPA 2€
ACCIUGA DEL CANTABRICO
PAN BRIOCHE, PANCETTA E PEPERONE PIQUILLO 2€

TORTELLINI 3,50€

TORTELLINI FRITTI RIPIENI DI ERBETTE E AGRUMI E
MAIO AL DRAGONCELLO

POLPETTA 2,50 €

POLPETTINA DI CARNE.

BIGNE' 2,50€

BIGNE' FARCITO DI DENTICE MANTECATO E POLVERE DI SALVIA

FALAFEL 4€

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

FARAONA 4€

PANINETTO RIPIENO DI FARAONA SFILACCIATA E
SALSA TERIYAKI

TARTARE SANDO 12€

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

QUID MONSIEUR 10€

SANDWICH DI PROSCIUTTO COTTO, ALTA BADIA BESCIAPELLA
SPOLVERATA DI GRANA

CULACCIA 10€

FOCACCINA ALLE NOCI, CULACCIA E MOSTARDA DI FICHI

BOCADILLO 15€

PAN BRIOCHE, CALAMARO FRITTO, RAPA MARINATA, INSALATINA
E SALSA BERNESE

TAPAS

FESA DI MANZO 6€

FESA DI MANZO MARINATA AL TAI ROSSO, SALSA ALLO YOGURT,
MANDORLE

COPPA 6€

COPPA DI MARTINA FRANCA, CIME DI RAPA E MOSTARDA CREMONESE

UOVO POCHE' 6€

SPUMA DI PATATE, UOVO POCHE' E PAPRIKA AFFUMICATA

BROCCOLO 5€

BROCCOLO FIOVARO, CREMA DI FAVE E GRANO SARACENO TOSTATO

QUICHE TASTASAL 5€

CROSTATINA DI PASTA BRISE' FARCITA CON CAVOLO NERO E TASTASAL

QUICHE SALMONE 5€

CROSTATINA DI PASTA BRISE' FARCITA CON SALMONE, RICOTTA E ANETO

RADICCHIO 5€

RADICCHIO BRASATO CON SALSA DI ERBORINATO E NOCI

POLPO 5€

POLPO BOLLITO, PATATE NOVELLE AL FORNO, PAPRIKA E MAIONESE
ALL'AGLIO ARROSTO

TOMINO 6€

PAN BRIOCHE, CIPOLLA CARAMELLATA, FUNGHI E TOMINO
PIASTRATO

VOL AU VENT 5€

SFOGLIA, PASTRAMI DI LINGUA INSALATINA E MAIO AL LIME

RICCIOLA 5€

CARPACCIO DI RICCIOLA, RADICCHIO MARINATO
E VINAIGRETTE

CAPASANTA 4€

CAPASANTA GRATINATA, BURRO ALLE ACCIUGHE E
PANE CROCCANTE

PIZZA FRITTA 5€

FOCACCIA FRITTA, CREMA DI MAIS E CRUDO DI MAZZANCOLLE

CENA

GNOCCHI 16€

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI ALLA CODA DI ROSPO ALLA VACCINARA, BROCCOLO FIOVARO E BOTTARGA

TAGLIATELLE 13€

TAGLIATELLE AL GRANO ARSO, RAGU' DI LEPRE

TRIGLIA 18€

TRIGLIA FARCITA CON PANURE ALLA MEDITERRANEA, GEL DI MANDARINO E INSALATINA DI FINOCCHI

ROMBO 20€

ROMBO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA AL CURRY VERDE E PAK CHOI ALLA SALSA DI SOIA E SESAMO

GALLETE DE ROI 15€

SFOGLIA RIPIENA DI RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SALSA ALLO ZAFFERANO E INSALATINA MIZUNA

FIANCHETTO 18€

TAGLIATA DI CAVALLO AL SANGUE, CREMA DI CAROTE ALL'ARANCIA E TARDIVO GRIGLIATO

GUANCIA 18€

GUANCIA DI MANZO CON PURE' DI PATATE AL RAFANO E TOPINAMBUR

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU INGREDIENTI E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE
CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI LAVORATI NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO
PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LASICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI
DEL REG. CE852/04 E REG. CE 853/04



DESSERT

CAMILLA 6€

TORTINO CAROTE E ARANCIA, CREMA INGLESE
E GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

TENERINA 6€

TORTA SOFFICE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PANNA MONTATA A MANO
E COULIS DI FRUTTI BDI BOSCO

BISCOTTI 5€

SELEZIONE DI BISCOTTI FATTI DA NOI (FROLLINI CACAO E CAFFE,
FROLLINI VANIGLIA E GRANO SARACENO, MERINGHETTE E SBRISOLONA)

CON CREMA PASTICCIERA 6€

I NOSTRI ABBINAMENTI PREFERITI

VINI DOLCI

PORTO BIANCO 5€

ARINTO, MALVASIA FINA
VIOSINHO, GOUVEIO
KOPKE - PORTO

PORTO TAWNY 10 ANNI 6€

TEMPRANILLO, TINTA FRANCA, TINTO CAO
TINTA CARVALHA, TOURIGA FRANCA
KOPKE - PORTO

PEDRO XIMENEZ 6€

PEDRO XIMENEZ 100%
JEREZ - VALDESPINO

COCCHI CLASSICO 5€

VERMOUTH ROSSO - COCCHI

DISTILLATI

25ml/50ml

BLACK TOT

RUM - GUYANA/BARBADOS/JAMAICA
46,2% VOL

PLANTATION FIJI

RUM - FIJI - 50.3% VOL

HAMPDEN PAGOS

RUM - JAMAICA - 52% VOL

DELAMAIN XO

COGNAC - FRANCIA - 40% VOL

VILLA ZARRI

BRANDY AL TABACCO

BRANDY ITALIA - 45% VOL

PELLEHAUT

ARMAGNAC 20 ANS

ARMAGNAC - FRANCIA - 40% VOL

25ml/50ml

25ml/50ml

BIG PEAT

WHISKY - ISLAY - 46%

COTSOWLDS

FOUNDER'S CHOICE

WHISKY - INGHILTERRA - 59,1% VOL

ARRAN SAUTERNES

WHISKY - ARRAN - 46% VOL

TORABHAIG

ALLT GLEANN

WHISKY - SKYE - 61.1% VOL

EAGLE RARE

WHISKY - BOURBON - KENTUCKY
45% VOL

4/8€

6/12€

6/12€

8/16€

7/14€

10/20€

6/12€

8/16€

6/12€

7/14€

5/9€

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00



quid_bar



quidbar

SELEZIONE VINI

ITALIA

BIANCHI

CHARDONNAY <i>CUVEE INDIXENA - VENETO - LA CANEVA DI BOTTER</i>	25€
GARGANEGA <i>CUVEE GIGANTE - VENETO - CANTINA MARTINELLI</i>	25€
BIANCHETTA <i>VENETO - TERRE DEI GAIA</i>	25€
LUGANA <i>LUGANA DOC - NICOLIS</i>	30€
FALANGHINA <i>CAMPI FLEGREI, CAMPANIA - LA SIBILLA</i>	25€
CATARATTO <i>CUVEE C23 - SICILIA - CRIANTE</i>	25€
RIBOLLA <i>FRIULI - MARCO SARA</i>	30€
PECORINO <i>ABRUZZO - TORRE DEI BEATI</i>	30€
TREBBIANO <i>ABRUZZO - TORRE DEI BEATI</i>	30€
CATARATTO <i>SICILIA - PORTA DEL VENTO</i>	30€
CATARATTO MACERATO <i>CUVEE C20M - SICILIA - CRIANTE</i>	32€
TIMORASSO <i>COLLI TORTONESI - OLTRETORRENTE</i>	34€
GEWUZTRAMINER <i>TRENTINO - PATRICK UCCELLI</i>	35€
CARRICANTE <i>ETNA BIANCO - MASSIMO LENTSCH</i>	35€
FIANO <i>CUVEE 906 - CAMPANIA - PICARIELLO</i>	42€
FRAPPATO (ROSE') <i>SICILIA - BARONI DI PIANOGRILLO</i>	25€

ROSSI

TAI ROSSO <i>VENETO - MENTI</i>	28€
VALPOLICELLA <i>VENETO - VALPOLICELLA DOC - ALDRIGHETTI</i>	30€
AGLIANICO <i>BASILICATA - ARTEKEKE</i>	30€
POGGIO DEI PAOLI <i>LUCCA, TOSCANA - 50% MERLOT 50% CABERNET SAUVIGNON LENZINI</i>	32€
PAVANA <i>ALTO ADIGE - DE MARTIN</i>	32€
CABERNET FRANC <i>TOSCANA - FALSINI</i>	40€
PINOT NERO <i>ARFENA - LOMBARDIA - PICCHIONI</i>	40€
PINOT NERO <i>VAL D'AOSTA - OTTIN</i>	40€
SANGIOVESE <i>TOSCANA - BAKKANALI</i>	42€
NERO D'AVOLA <i>LE ROBBE - SICILIA - GIUSEPPE CIPOLLA</i>	45€
NERELLO MESCALESE - NERELLO CAPPUCCIO <i>FARO - SICILIA - BONAVITA</i>	48€
CROATINA - BARBERA - VESPOLINA <i>BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA - LOMBARDIA - PICCHIONI</i>	50€
SCHIOPPETTINO <i>FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN</i>	65€
PINOT NERO <i>FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN</i>	70€
CANAIOLO <i>TOSCANA - OTTOMANI</i>	80€
AMARONE <i>VENETO - PICCOLI CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA, MOLINARA</i>	120€
NEBBIOLO <i>LESSONA - PIEMONTE - SPERINO</i>	100€
BARBARESCO <i>PIEMONTE - NEBBIOLO - CASCINA BARICCHI</i>	140€
BAROLO <i>MOSCONI - NEBBIOLO - PIEMONTE - PARUSSO</i>	140€

SELEZIONE VINI

FRANCIA

BIANCHI

JACQUERE SAVOIA, FRANCIA - PHILLIPE GRISARD	25€
CHARDONNAY BEAUJOLAIS - COGUARD	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€
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€
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 - DRUSIAN</i>	22€
FRANCIACORTA <i>BRUT - 80% CHARDONNAY 20% PINOT NERO BRESCIA - SANTUS</i>	35€
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>BRUT - 80% CHARDONNAY 20% PINOT NERO - SAINT MICHAEL</i>	45€
SANGIOVESE <i>BRUT - TOSCANA - TENUTA MONTAUTO</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€
CREMANT DE LOIRE <i>BRUT NATURE - CHARDONNAY - DOMAINE DES VARINELLES</i>	32€
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€

SELEZIONE VINI

CHAMPAGNE

JEAN PAUL DEVILLE CARTE NOIR - BRUT - VERZY - JEAN PAUL DEVILLE 75% PINOT NOIR 25% CHARDONNAY	60€	PASCAL DOUQUET HORIZON BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET	100€
LOUIS CASTERS BRUT - 100% CHARDONNAY - DAMERY - LOUIS CASTERS	60€	VINCENT CUILIER CUVEE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILIER	110€
MAURICE CHOPPIN EXTRA BRUT - CUVEE LES ARPENTS 85% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 5% P. NOIR	75€	PASCAL DOUQUET ARPEGE BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET	110€
CANARD DUCHENE CUVEE LEONIE - BRUT - 50% P. NOIR 25% P. MEUNIER 25% CHARDONNAY LUDES - CANARD DUCHENE	75€	CANARD DUCHENE CUVEE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER LUDES - CANARD DUCHENE	110€
BERNARD PERTOIS BRUT 0 - 100% CHARDONNAY - LE MESNIL SUR OGER BERNARD PERTOIS	80€	AURELIEN LEMAIRE CUVEE TREMPETTE - BRUT NATURE - 40% PINOT NOIRE 20% MEUNIER 20% PINOT GRIS 20% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
ARNOUD MICHEL BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY	90€	AURELIEN LEMAIRE CUVEE LE TERRES JAUNE - 100% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
JEEPER BRUT - JEEPER 60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER	90€	BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - COTES DE BLANCS	140€
DURDON BOUVAL CUVEE LES SABLONS - BRUT NATURE - 100% PINOT MEUNIER VERNEUIL - DURDON BOUVAL	90€	TAITTINGER BRUT - MILLESIME 2016 - 50% CHARDONNAY 50% P. NOIR	140€
		ERIC RODEZ BLANC DE BLANC - 100% CHARDONNAY - AMBONNAY	140€

quid

BIANCHI

SAUVIGNON 4,5€

BORDEAUX
CHATEAU SURIN

VERMENTINO 4,5€

SARDEGNA
QUARTOMORO

LUGANA 5€

LUGANA DOC
NICOLIS

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 - DRUSIAN

DURELLO 5,5€

DURELLA 100% - ZAMBON
EXTRA BRUT - VERONA

BLANQUETTE 6,5€

MAUZAC, CHARDONNAY, CHENIN
MAISON GUINOT

FRANCIACORTA 7€

CHARDONNAY 80%
PINOT NERO 20%
BRUT - SANTUS

ROSSI

VALPOLICELLA 5€

VALPOLICELLA DOC
ALDRIGHETTI

SYRAH/GRENACHE 5€

COTEAUX DE NARBONNE
CAMPLAZENS

BARBERA 5,5€

ALBA DOC
VIBERTI

PINOT NERO 6€

BORGOGNA
OLIVIER CHANZY

APERITIVI DI NOSTRA INVENZIONE

EFFETTO 7€

VINO BIANCO - PORTO BIANCO
LIMONE - NOCCIOLA - MANDORLA
GINSENG

TENUE 9€

KOMBUCHA MILK OOLONG - PERA
RUM - LIMONE - CASSIA

RIFLESSO 9€

GIN - KUMQUAT - CUMINO SELVATICO
CITRICO - TONICA

ECO 7€

TONKA - FUSETTI
POMPELMO ROSA

NUCLEO 8€

SAKE - BIANCOSARTI
MEZCAL - MELOGRANO

SAGOMA 9€

CALVADOS - ACIDO CITRICO
BLU DI CURACAO - MIELE
ZENZERO - SODA - TABACCO BITTER

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€

LATTE DI AVENA - LIMONE
POMPELMO - VANIGLIA
SODA

MEZZOTONO 9€ GIN TONIC 0% 10€

BIRRA ANALCOLICA
MIELE - ZENZERO
CARDAMOMO
VOL <2%

SABATINI 0.0% - TONICA

TRATTO 9€

KOMBUCHA MILK OOLONG
FRUTTI DI BOSCO
LIMONE
VOL <2%

SPAZIO 6€

AGRUMI - CANNELLA
PIMENTO

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

 quid_bar  quidbar