

CICCHETTI

QUIDETTO

PAN BRIOCHE, CREMA DI PISELLI E PECORINO 2€
PAN BRIOCHE, SOPPRESSA E CIPOLLA CARAMELLATA 2€
PAN BRIOCHE, CREMA DI SPINACINO 2€
ACCIUGA DEL CANTABRICO
PAN BRIOCHE, PANCETTA E PEPERONE PIQUILLO 2€

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

CROQUETAS DE JAMON 4€

CROCCHETTE FRITTE RIPIENE DI PROSCIUTTO E BESCIAAMELLA

FARAONA 4€

PANINETTO RIPIENO DI FARAONA SFILACCIATA E
SALSA TERIYAKI

DA CONDIVIDERE

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 BESCIAAMELLA
SPOLVERATA DI GRANA

CULACCIA 10€

FOCACCINA ALLE NOCI, CULACCIA E MOSTARDA DI PRUGNE

BOCADILLO 12€

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

PIZZA FRITTA 5€

FOCACCIA FRITTA, FONDUTA E MORTADELLA D'ASINO

PIATTINI

(UNO PER SFIZIO, DUE PER INIZIARE LA CENA, TRE PER COMPROMETTERLA)

CECINA 6€

FESA DI MANZO AFFUMICATA E INSALATINA DI ASPARAGI

PORCHETTA 6€

PORCHETTA ROMANA, TARALLI E MOSTARDA DI FICHI

BURRATA 5€

MEZZA BURRATINA E SPUMA DI MELONE E POMODORO

FRIGGITELLI 4€

FRIGGITELLI FRITTI, KETCHUP DI PRUGNE E BOTTARGA

QUICHE PANCETTA 5€

CROSTATINA DI PASTA BRISE' FARCITA CON ASPARAGI E PANCETTA

QUICHE SALMONE 5€

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

BABAGANOUSH 5€

CREMA DI MELANZANE, COLATURA DI POMODORO E BASILICO

FINOCCHIO 4€

INSALATA DI FINOCCHIO, GEL AGLI AGRUMI E CREMA DI OLIVE NERE

POLPO 5€

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

BRANZINO 5€

CARPACCIO DI BRANZIINO, ICEBERG MARINATA
E VINAIGRETTE

PRIMI

TAGLIOLINI 18€

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, ASTICE, COULIS DI POMODORO E TARTARE DI DATTERINI AL BASILICO

RAVIOLI 13€

RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI MELANZANE, VERDURE DI STAGIONE SALTATE E RICOTTA AFFUMICATA

SECONDI

FRITTURA DI MARE 12€

FRITTURA DI MARE, POLENTA FRITTA E VERDURINE

OMBRINA 18€

OMBRINA COTTA A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI FAVE E INSALATINA DI POMODORINI SCOTTATI

TARTARE VEGETARIANA 15€

BATTUTO DI VERDURE DI STAGIONE, SALSA TARTARA, INSALATA DI CAROTE, MIZUNA E ZUCCHINE

FIANCHETTO 18€

TAGLIATA DI CAVALLO AL SANGUE, FRIGGITELLI E KETCHUP DI PRUGNE

COSTINE 15€

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA LACCATE ALLA SALSA BARBECUE DI SUSINE E PATATE NOVELLE

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

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



DESSERT

SEMIFREDDO 6€

SEMIFREDDO AL MANGO, SPUMA AL COCCO E IBISCO
MERINGHE

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 ABBINAMNETI PREFERITI

VINI DOLCI 50ml

PORTO BIANCO 5€

ARINTO, MALVASIA FINA
VIOSINHO, GOUVEIO
FONSECA - 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

JURANCON 6€

PETIT MANSENG
JURANCON - CLOS LAPEYRE

COCCHI CLASSICO 5€

VERMOUTH ROSSO - COCCHI

DISTILLATI 25ml/50ml

BLACK TOT 4/8€

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

PLANTATION FIJI 6/12€

RUM - FIJI - 50.3% VOL

HAMPDEN PAGOS 6/12€

RUM - JAMAICA - 52% VOL

DELAMAIN XO 8/16€

COGNAC - FRANCIA - 40% VOL

VILLA ZARRI 7/14€

BRANDY AL TABACCO

BRANDY ITALIA - 45% VOL

PELLEHAUT 10/20€

ARMAGNAC 20 ANS

ARMAGNAC - FRANCIA - 40% VOL

25ml/50ml

BIG PEAT 6/12€

WHISKY - ISLAY - 46%

COTSOWLDS 8/16€

FOUNDER'S CHOICE

WHISKY - INGHILTERRA - 59,1% VOL

ARRAN SAUTERNES 6/12€

WHISKY - ARRAN - 46% VOL

TORABHAIG 7/14€

ALLT GLEANN

WHISKY - SKYE - 61.1% VOL

EAGLE RARE 5/9€

WHISKY - BOURBON - KENTUCKY
45% VOL

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

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€
VERMENTINO - MALVASIA - TREBBIANO <i>LIGURIA - LA FELCE</i>	25€
VERMENTINO <i>SARDEGNA - QUARTOMORO</i>	30€
VERDICCHIO <i>MARCHE - TERRA LIBERA</i>	30€
LUGANA <i>LUGANA DOC - NICOLIS</i>	30€
FALANGHINA <i>CAMPI FLEGREI, CAMPANIA - LA SIBILLA</i>	25€
CATARATTO <i>CUVEE C23 - SICILIA - CRIANTE</i>	25€
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€
GEWUZTRAMINER <i>TRENTINO - PATRICK UCCELLI</i>	35€
CARRICANTE <i>ETNA BIANCO - MASSIMO LENTSCH</i>	35€
FIANO <i>CUVEE 906 - CAMPANIA - PICARIELLO</i>	42€
GRILLO - CATARATTO <i>CUVEE SOLFARE - SICILIA - GIUSEPPE CIPOLLA</i>	44€
GRILLO <i>SICILIA - DE BARTOLI</i>	55€
SUSUMANIELLO <i>PUGLIA - MASSERIA LI VELI</i>	32€

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€
NEBBIOLO <i>GALIZIA - GATTINARA - IL CHIOSSO</i>	60€
PINOT NERO <i>FRIULI VENEZIA GIULIA - BRESSAN</i>	70€
CANAIOLO <i>TOSCANA - OTTOMANI</i>	80€
BAROLO <i>NEBBIOLO - PIEMONTE - GIAN LUCA COLOMBO</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€
BAROLO <i>NEBBIOLO - BRICCO BOSCHIS - CAVALLOTTO</i>	140€

SELEZIONE VINI

FRANCIA

BIANCHI

JACQUERE SAVOIA, FRANCIA - PHILLIPE GRISARD	25€
SAUVIGNON BLANC BORDEAUX - CHATEU SURAIN	25€
CHENIN BLANC ANJOU, LOIRA - NICOLAS REAU	35€
CHENIN BLANC SAUMUR, FRANCIA - ARNAUD LAMBERT	38€
PINOT BIANCO - RIESLING - TRAMINER ALSACE COMPLANTATION - MARCEL DEISS	40€
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 JURA - ARBOIS - LEON - LES BOTTES ROUGES	80€
CHARDONNAY BOROGNA - SAVIGNY LES BEAUNE - LE GRAPPIN	120€
CHARDONNAY MEURSAULT, BORGOGNA, FRANCIA - FABIEN COCHE	120€
ALIGOTE' BORGOGNA - CLOSS DE ROY - SYLVAIN PATAILLE	120€

ROSSI

GRENACHE - SYRAH COTEAUX DE NARBONNE - CHATEAU CAMPLAZENS	30€
GAMAY VULCANIQUE - COTES DU FOREZ - VERDIER LOGEL	32€
PINOT NERO BORGOGNA, FRANCIA - CHANZY	32€
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€
CABERNET FRANC CUVEE MEPHISTO - LOIRA - DOMAINE L'ECU	60€
GAMAY BEAUJOLAIS - MOULIN A VENT - ALIZES - THILLARDON	70€
PINOT NERO VIEILLES VIGNES - GEVREY CHAMBERTIN - DOMAINE HUBERT	140€
PINOT NERO BORGOGNA - MARSANNAY - SYLVAIN PATAILLE	140€

RESTO DEL MONDO

RIESLING TROCKEN - MOSELLA, GERMANIA - SELBACH OLSTER	28€
PALOMINO CADICE - BODEGA LUIS PEREZ	28€
ALBARINO ALBAMAR - RIAS BAIXAS - ALBAMAR	35€
RIESLING ENKIRCH - MOSELLA - WEINGUT IMMICH-BATTERIEBERG	40€
ALBARINO ALA DE MAR - RIAS BAIXAS - ALBAMAR	70€
PALOMINO JEREZ - LUMIERE - MUCHADA LECLAPART	100€

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€
DURELLO <i>BRUT NATURE - DURELLO - ZAMBON VENETO</i>	30€
PINOT NERO (ROSE') <i>ANCESTRALE - 100% PINOT NERO - TERRA FELICE VENETO</i>	32€
CHARDONNAY - GARGANEGA <i>BRUT NATURE - CHARDONNAY, GARGANEGA, RABOSO ABBAZIA DI PRAGLIA</i>	32€
PINOT NERO <i>BRUT NATURE - PINOT NERO 100% - CHIARA TORTI OLTREPO' PAVESE</i>	32€
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 RESTO DEL MONDO

CAVA <i>MACABEU, PARELLADA, XAREL-LO BRUT - SEGURA VIUDAS</i>	30€
---	------------

BOLLICINE FRANCIA

CREMANT <i>METHODE TRADITIONELLE - DIE - COTE CAIRN</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€	DURDON BOUVAL LES CLOS - BRUT NATURE - 100% PINOT NOIR PASSY SUR MARNE - DURDON BOUVAL	100€
MAURICE CHOPPIN EXTRA BRUT - CUVÉE LES ARPENTS 85% P. MEUNIER 10% CHARDONNAY 5% P. NOIR	75€	VINCENT CUILIER CUVÉE CHEMIN DE ROIS - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY MONTAGNE DE REIMS - VINCENT CUILIER	110€
BERNARD PERTOIS BRUT 0 - 100% CHARDONNAY - LE MESNIL SUR OGER BERNARD PERTOIS	80€	PASCAL DOUQUET ARPEGE BRUT - 100% CHARDONNAY - MESNIL SUR OGER - PASCAL DOUQUET	110€
ARNOUD MICHEL BRUT - 70% PINOT NOIR 30% CHARDONNAY - VERZENAY	90€	CANARD DUCHENE CUVÉE CHARLES VII - BRUT - 70% PINOT NOIR 30% PINOT MEUNIER LUDES - CANARD DUCHENE	110€
JEEPER BRUT - JEEPER 60% CHARDONNAY 25% PINOT NOIR 15% PINOT MEUNIER	90€	AURELIEN LEMAIRE CUVÉE TREMPETTE - BRUT NATURE - 40% PINOT NOIR 20% MEUNIER 20% PINOT GRIS 20% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
DURDON BOUVAL CUVÉE LES SABLONS - BRUT NATURE - 100% PINOT MEUNIER VERNEUIL - DURDON BOUVAL	90€	AURELIEN LEMAIRE CUVÉE LE TERRES JAUNE - 100% CHARDONNAY - VALLE DE LA MARNE	120€
		MARGUET CUVÉE SHAMAN - BRUT NATURE 84% PINOT NOIR 16% CHARDONNAY - AMBONNAY	120€
		MARGUET ROSE' CUVÉE SHAMAN - BRUT NATURE 76% CHARDONNAY 24% PINOT NOIR - AMBONNAY	120€
		BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT - 100% CHARDONNAY - COTES DE BLANCS	140€
		TAITTINGER BRUT - MILLESIME 2016 - 50% CHARDONNAY 50% P. NOIR	140€
		ERIC RODEZ BLANC DE BLANC - 100% CHARDONNAY - AMBONNAY	140€



BIANCHI

FELCEBIANCO 5€
VERMENTINO, MALVASIA, TREBBIANO
LIGURIA - LA FELCE

VERDICCHIO 5,5€
MARCHE - CASTELLI DI JESI
TERRA LIBERA

LUGANA 5€
LUGANA DOC
NICOLIS

GELSOBIANCO 5€
CAMPANIA
VILLA DORA

RIESLING 5€
MOSELLA - TROCKEN
SELBACH OLSTER

SUSSUMANIELLO (ROSE') 6€
SUSSUMANIELLO 100%
MASSERIA LI VELI - PUGLIA

BOLLICINE

CHAMPAGNE 10€
BRUT - JEAN PAUL DEVILLE
75% PINOT NOIR
25% CHARDONNAY

PROSECCO 4€
VALDOBBIADENE DOCG
BRUT - DRUSIAN

FRANCIACORTA 7€
CHARDONNAY 80%
PINOT NERO 20%
BRUT - SANTUS

CREMANT 6€
COTES DU RHONE
COTE CAIRN
75% CLAIRETTE 20% ALIGOTE'
5% MOSCATO

PINOT NERO (ROSE') 6€
PINOT NERO 100% - TERRA FELICE
ANCESTRALE - COLLI EUGANEI

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

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

PISCO SOUR 9€
LIMONE - PISCO - ZUCCHERO

SANGRIA 8€
VINO ROSSO - PORTO - RUM

PAPER PLANE 9€
AMARO - APEROL
LIMONE - BOURBON

NON ALCOLICI

OM-BREH-AH 7€
LATTE DI COCCO - MANGO
LIME - MACADAMIA - SODA

GIN TONIC 0% 10€
GIN 0.0% - TONICA

BO - CHA 7€
GENZIANA - ARANCIA
CARAMELLO SALATO
CITRICO
VOL <2%

PAH- NO-CHAH 6€
MAIS - ANACARDI - SODA
PASSION FRUIT

OH-KO 9€
KOMBUCHA - CARDAMOMO
LIMONE
VOL <2%

EEN-GROO-MAH 7€
LEMONSODA ALL'OLIO - LIME - LIMONE
POMPELMO ROSA - VERBENA

ORARI CUCINA 17.00 - 22.00

quid_bar quidbar