

MENU

by



QCINO

OSTERIA MODERNA

APERICENA APERIPRANZO

le Specialità

Selezione di Salumi	12
Selezione di Formaggi	10
Soufflè di Pecorino	8

con arancia caramellata miele e menta

i Cartocci

Dippers	5
Verdure Pastellate	6
Fiori di Zucca	10
Peperoni cruschi	6
Alici in tempura	12
Polpette con crema di baccalà	10

le Pinse

Margherita	8
Cotto e Mozzarella	9
Marinara	7
Focaccia	5

Le Formule

Formula Mare min x2
+ 2 Drink

46

Formula Terra min x2
+ 2 Drink

40

ANTIPASTI

Mare

Catalana di polpo (9,12,14)	13
Polpo con sedano, cipolla, arancia, menta e pomodoro	
Impepata di cozze (1,14)	11
Cozze in cottura sauté con pepe e limone	
Tartare di tonno (4)	18
Tartare di Tonno con frutta di stagione	
Sarde in tempura (1,4)	12
Accompagnate da composte di peperone crusco piccante e cipolla rossa	
Salmone essiccato alle erbe e agrumi (4,7,12)	13
Su letto di marmellata di peperone crusco piccante e burrata	
Tris di Marinati (4,12)	13
Carpacci di Salmone, Tonno e Baccalà marinati	
guarniti con Cipolla rossa caramellata	
Plateau di Crudi (2,14)	18
(2 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi)	
Calamaro ripieno (1,7,12,14)	16
Calamaro ripieno di pomodoro secco, scorza di limone, aglio e pecorino su	
riduzione di pomodoro e basilico	
Antipasti Mare misti	36
Selezione di specialità di Mare min. per 2 persone	

Terra

Legumi e Cicoria (1,13)	10
Crema di legumi con cicoria ripassata	
Tartare di Manzo (10)	18
Tartare di Manzo servita con senape e pomodorino confit	
Soufflè di Pecorino (1,3,7,12)	8
Con arancia caramellata, miele e menta	
Fiori di Zucca (1,7,12)	10
In pastella ripieni di burrata, pomodoro secco e basilico	
Polpette al Sugo (1,3,12)	10
Polpette di carne mista al pomodoro e spezie	
Patate al Peperone	8
Patate ripassate al peperone crusco	
Peperoni Cruschi (5)	6
Peperone tipico lucano, che dopo la fase di essiccazione viene fritto, dandogli una croccantezza inconfondibile	
Antipasti Terra misti	30
Selezione di specialità di Terra min. per 2 persone	

PRIMI

Mare

Strascinati (1,2,7)	14
Gamberi, guanciale e pecorino	
Tonnarelli (1,7,12,14)	14
Ragù di polpo, 'nduja e burrata	
Risotto (2,7,12)	18
Peperone crusco e gambero rosso	
Orecchiette (1,14)	14
Cozze, pesto di cime di rapa, pane fritto e peperone crusco	

Terra

Ravioli (1,7)	13
Ripieni di ricotta dolce e menta con zafferano e pomodorino giallo	
Orecchiette (1,7,8)	12
Cime di rapa, salsiccia e fondata di pecorino	
Fusilli (1,7,12)	14
Al ferretto con funghi cardoncelli e peperone crusco	

SECONDI

Mare

Frittura (1,5,14)	20
Calamari e Gamberi	
Grigliata (2)	25
Scampi e Gamberoni	
Baccalà alla lucana (4)	18
Cotto a bassa temperatura con peperone crusco e olio di peperone	
Tagliata di Tonno (4,12)	20
Con peperoncino e menta	

Terra

Bistecca (Manzo)	22
Alla griglia servita con patata al cartoccio	
Filetto (Manzo) (1,7,12)	25
Con crepata di pecorino	
Rollè di coniglio (1,9,12)	18
Ripieno di salsiccia carota e sedano	

LA CARTA DEI

Dolci

Delizia al limone (1,3,7)

8

Tris di cannoli (1,3,7)

6

Tre mini cannoli ripieni di ricotta vanigliata, al pistacchio e al cioccolato

Tiramisù (1,3,7)

6

Profiteroles al pistacchio (1,3,7,8)

8

Con crema chantilly, glassato al caramello salato

Sorbetto al limone

6

Ricotta e pere (1,7,12)

8

Base di biscotto con crema di ricotta e pere

Cheesecake (1,3,7,12)

8

Con ricotta di bufala e fichi

Tartufo di Pizzo Calabro (3,7)

8

Nero fondente ripieno di arancia

Sospiro (1,3,7)

6

Pan di spagna soffice ripieno di crema chantilly

Babà (1,3,7,12)

8

Al rum

Semifreddo (3,7)

6

Alla meringa

Acqua	2
Pane	2
Caffè	2
Liquori	4
Distillati	8
Taglio Torta	1 a taglio

Lista Allergeni

GLUTINE - 1
(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)
CROSTACEI E DERIVATI - 2
(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)
UOVA - 3
(UOVO E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO)
PESCE E DERIVATI - 4
(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)
ARACHIDI E DERIVATI - 5
(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)
SOSIA E DERIVATI - 6
(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)
LATTE E DERIVATI - 7
(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTATI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(MANDORLE, NOCCIOLATE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGLIO, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)
SEDANO E DERIVATI - 9
(SAIA, SEDANO, INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)
SENAPE E DERIVATI - 10
(SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)
SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)
ANANAS, MIRTILLINO E SOLFERINO - 12
(ANANAS, SOLFERINO E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/K O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 -
USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITALICI, IN CIBI SOTTACETO,
SOTTOLIO E
IN SALAMONI, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ALCOLICHE E SUCCHI DI
FRUTTA)
LUPINI E DERIVATI - 13
(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)
MOLUSCHI E DERIVATI - 14
(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)

Garanzia di Sicurezza Alimentare per il Pesce Crudo

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004, allegato iii,sez viii,capitolo tre ,lettera d,punto tre.

*potrebbe presentare prodotti congelati o surgelati