

MENÙ

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, guancia 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 fonduta 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

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

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
(UOVA 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)
SOIA 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, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)
SEDANO E DERIVATI - 9
(SIA IN PEZZI CHE ALL'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)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 - USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTTOLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA)
LUPINO E DERIVATI - 13
(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)