

ALQU4RTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E



Menù Primavera-Estate 2021

Shop online
www.alquartoristorante.com

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €60

Tartare Di Salmone Marinato
Tartare di Cappasanta
Fritto di Calamari
e Gamberi Rosa
1 Bottiglia di Champagne
Veuve Pelletier

Ostriche e Champagne | €50

Selezione di Ostriche 6 pezzi
2 Spéciales Tsarskaya
2 Marennes-Oléron
2 Spéciales Galouise
1 Bottiglia di Champagne
Veuve Pelletier

Seafood

Carpaccio di Salmone Marinato	€13
Fantasia di Mare	€25
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€19
Chevice di Cappasanta	€14
Fritto di Amboline	€15
Ostriche Spéciales Tsarskay	€5cad.
Ostriche Spéciales Galouise	€4cad.
Ostriche Marennes-Oléron	€4cad.
Scampi	€4cad.
Gamberi Rossi	€3cad.

Beef

Tagliere di Salumi	€10
Battuta di Manzo Wagyu AUS	€14
Tagliata di Black Angus AUS e Patate al Forno di Montagna	€24
Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe	€20

Poké

Poké AlQuarto Farro, Salmone, Philadelphia e Pomodorino Giallo	€12
Poké Portofino Farro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico	€12

Dalle 18:30
Coperto € Zero

*Se un piatto è troppo
condividilo con qualcuno!*

ALQU4RTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Antipasti

Starters

Fantasia di Mare | €28

Cappasanta, Salmone, Ostriche Marennes-Oléron
Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Salmon, Marennes-Oléron Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 1-14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €24

2 Spéciales Tsarskaya, 2 Marennes Oléron,
2 Spéciales Galouise

Oysters Selection

Allergeni 1-14

Catalana di Polpo | €14

con Cipolla Agrodolce di Tropea,
Pomodorini e Basilico

*Octopus Catalana with Sweet and Sour Onion from Tropea,
Cherry tomatoes and basil*

Allergeni 1-14

Cheviche di Cappasanta | €14

con Farro, Cetriolo e Melone

Scallop's Cheviche with Spelled, Cucumber and Melon

Allergeni 1-14

Carpaccio di Salmone Marinato | €13

con Crema di Mango e Sesamo

Slice of Marinated Salmon with Mango Cream and Sesame

Allergeni 1-14

Manzo Marinato | €13

Olio alle More e Salva Cremasco

Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco

Allergeni 1-14

Battuta di Manzo Wagyu Australiano | €15

con Gelato di Burrata e Pomodorino Secco

Australian Wagyu Beef with Burrata Ice Cream and Dried Tomato

Allergeni 1-14

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Primi

First Courses

Troccolo alla Carbonara di Mare | €22
Riccio di Mare, Uova di Lompo e Bottarga di Tonno

Fresh Pasta with Sea Urchin, Lumpfish Roe and Tuna Bottarga

Allergeni 1-14

Tagliolino al Sugo di Astice "Maine Lobster" | €22

Fresh Pasta with Lobster Sauce

Allergeni 1-14

Trenette al Pesto di Basilico | €15
con Patate, Fagiolini e Tartare di Tonno

Pasta with Basil Pesto Potatoes, Green Beans and Tuna Tartare

Allergeni 1-14

Riccioli di Mais Corvino  | €13
al Pomodoro Giallo e Stracciatella

Corn Pasta with Yellow Tomato and Stracciatella

Allergeni 1-14

Spaghettone | €19
con Ostriche Marennes-Oléron e Scorza di Limone Bio

Spaghettone with Marennes-Oléron Oysters and Organic Lemon Zest

Allergeni 1-14

Fregola Sarda | € 15
al Ragù di Gamberoni, Melanzana e Ricotta Salata

Sardinian Fregola with Prawns Ragout, Eggplant and Salted Ricotta

Allergeni 1-14

ALQU4RTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Secondi *Main Courses*

Fritto di Calamari | €19
e Gamberi Rosa del Mediterraneo
Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1-14

Ambolina Croccante | €17
Crispy Ambolina

Allergeni 1-14

Tonno Scottato | €22
con Lambascioni, Asparagi e Carote
Seared Tuna with Lambascioni, Asparagus and Carrots

Allergeni 1-14

Trancio di Dentice | €23
con Crema di Finocchi e Mandorle
Slice of Snapper with Fennel and Almond Cream

Allergeni 1-14

Rana Pescatrice | €23
con Peperone Verde, Crumble di Taralli e Asparagi di Mare
Monkfish with Green Pepper, Taralli Crumble and Sea Asparagus

Allergeni 1-14

Grigliata di Gamberoni e Scampi della Scozia | €24
Grilled Prawns and Langoustine from Schotland

Allergeni 1-14

Controfiletto di Black Angus Australiano (230g) | €24
con Patate “schiacciate e fritte”
e Dressing di Senape di Dijone
*Australian Black Angus Sirloin with “mashed and fried” Potatoes
and Dijone Mustard Dressing*

Allergeni 1-14

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Hai mai provato i nostri Dolci Artigianali?
Have you ever tried our Home Made Desserts?

Tortino al Cioccolato Belga | €7
con Cuore al Lampone e Sorbetto al Cioccolato Bianco
Belgian Chocolate Tart with Raspberry Heart and White Chocolate Sorbet
Allergeni 1-14

Cheesecake con Sbrisolona  | €7
Albicocca e Cardamomo
Cheesecake with Sbrisolona, Apricot and Cardamom
Allergeni 1-14

Sorbetto al Limone e Basilico | €7
Lemon and Basil Sorbet
Allergeni 1-14

Parfait al Caramello Salato | €7
panato nei Cookies alla Canapa  e Gel al Lampone
Breaded Salted Caramel Parfait in Hemp Cookies and Raspberry Gel
Allergeni 1-14

Cannolo Siciliano Scomposto | €7
Decomposed Sicilian Cannolo
Allergeni 1-14



CUCINAMI® è la Gastronomia Italiana del Ristorante AlQuarto.
Cucinami propone il meglio dei prodotti Italiani di selezione
e la Gastronomia Italiana a cura degli chef del Ristorante AlQuarto.
I prodotti sono acquistabili sullo SHOP ONLINE,
con consegna a domicilio e all'interno del locale.

Coperto €3,00
Service €3,00