

# 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.alquaristorante.com](http://www.alquaristorante.com)

# ALQU4RTO

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	€24
Patate al Forno di Montagna	
Carpaccio di Manzo Marinato alle Erbe	€20

### Poké

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

Dalle 18:30  
Coperto € Zero

*Se un piatto è troppo  
condividerlo con qualcuno!*

# ALQU4RTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## 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*

# ALQU4RTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## **Primi** First Courses

Troccolo alla Carbonara di Mare | €22  
Riccia di Mare, Uova di Lombo e Bottarga di Tonno

*Fresh Pasta with Sea Urchin, Lumpfish Roe and Tuna Bottarga*

*Allergeni 1-14*

Tagliolini 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

ROOFTOP EXPERIENCE

## 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 Scotland*

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

# ALQU4RTO

ROOFTOP EXPERIENCE

**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*



CUCIN4MI® 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