

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

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

Situato in una delle migliori location di Cremona,

AlQuarto propone il meglio della freschezza e della qualità della cucina mediterranea, prendendo spunto dalla tradizione e rivisitandola in chiave moderna.

Oltre ai piatti di mare sono sempre presenti e disponibili pietanze vegetariane e di carne.

Ricordiamo che lo Chef varia il menù in base alla disponibilità del prodotto fresco e delle sue qualità:
alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine per preservare freschezza e per poter essere consumati nel massimo della sicurezza.

Per curiosità, intolleranze o informazioni il nostro personale di sala sarà sicuramente lieto di rispondere a qualsiasi vostra esigenza.

Auguriamo a tutti una buona e positiva esperienza.

Buon Appetito!

ALQU4RTO

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

Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,
scegli tra pesce, carne o le poké di farro!*

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi	€5
Franciacorta Vezzoli Brut	€7
Ferrari Perlè	€7
Champagne Veuve Pelletier	€10
Lugana Classico Tre Campane	€5
Chianti Maggiano	€5

Pre Dinner

Americano	€6
Milano-Torino	€5
Negroni	€6
Spritz (Aperol/Campari)	€5
Sbagliato	€6
Dry Martini	€7
Spritz della Terr4zza	€7
Italicus Spritz	€7

After Dinner

Mojito	€8
Old Fashioned	€8
Cuba Libre	€8
Moscow Mule	€8
Vodka Tonic	€8
Daiquiri	€8
Margarita	€8
Long Island	€8
Gin Tonic	€8

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

ALQU4RTO

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

Gentili Ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicare al personale di servizio le vostre esigenze.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.