

# ALQUARTO

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](http://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!*

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## 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, Pomodori e Basilico	€12

Dalle 18:30  
Coperto € Zero

*Se un piatto è troppo  
condividilo con qualcuno!*

# ALQUARTO

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*

# ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

## **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" | €25

*Fresh Pasta with Lobster Sauce*

*Allergeni 1-14*

Trofie 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*

# ALQUARTO

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 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*



# ALQUARTO

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) lattiolio.*

*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 SO<sub>2</sub> 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.*