

MENU ALLA CARTA

Q'ART
CUCINA  VINO



By Chef Franco Moscardini



ANTIPASTI / STARTERS

ROSA DI SALMONE AFFUMICATO CON CROSTONI DI PANE

Smoked salmon with crispbread

€ 13

(1,4,7,12)

**TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI TIPICI DELLA
REGIONE LAZIO**

Cheese and cured meats platter

€ 13

(1,7,8,12)

CRUDO DI PARMA CON BOCCONCINI DI BUFALA

Parma ham with buffalo mozzarella

€ 12

(7, 12)

COUS COUS ALLA CURCUMA CON VERDURE CROCCANTI

Cous cous with turmeric and crispy vegetables

€ 9

(12, 15)

**TARTARE DI TONNO CON ERBA CIPOLLINA E CAPPERI
IN FIORE**

Tuna tartare with chive and capers

€ 15

(4, 12, 15)



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

**SPAGHETTI QUADRATI INTEGRALI CON FUNGHI PORCINI E
GUANCIALE CROCCANTE**

*Wholemeal square Spaghetti with Porcini mushrooms and
crispy bacon*

(1,3,7,12)

€ 12

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Bolognese Lasagna

(1,3,7,9,12)

€ 10

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Spaghetti with tomato, bacon and pecorino cheese sauce

(1, 3, 7, 12)

€ 10

MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA

Short pasta with an eggs, bacon and pecorino cheese sauce

(1, 3, 7, 12)

€ 10

RISOTTO AL RADICCHIO

Radicchio Risotto

(7, 12)

€ 11

TONNARELLI DI PESCE SPADA E SPINACI SCOTTATI

Tonnarelli with swordfish and spinach sauce

(1, ,3, 4,12,15)

€ 13



SECONDI / SECOND COURSES

HAMBURGER DI CHIANINA

Chianina beef hamburger

(12,15)

€ 13

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Roast Pork

(12,15)

€ 13

**FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO CON NOCI
CAMELLATE**

Beef fillet with caramelised walnuts in a red wine sauce

(1,7,12)

€ 15

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet

(12)

€ 14

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE E ZENZERO

Turbot fillet in a potato and ginger crust

(8,12)

€ 14

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

Mixed grilled fish

(2, 4, 12, 14, 15)

€ 16

TONNO SCOTTATO CON SALSA DI MIELE E TARTUFO

Seared tuna in a honey and truffle sauce

(4,12,15)

€ 15



INSALATE / SALADS

INSALATA RICCA

Mixed salad

(12)

€ 6

INSALATA GRECA

Greek salad

(7,12)

€ 7

CAESAR SALAD

Caesar Salad

(3,7,12)

€ 7

ZUPPE / SOUPS

VELLUTATA DI CECI E LAMELLE DI TARTUFO

Cream chick peas soup with truffle

(1,7,12)

€ 13

ZUPPA DI VERDURE

Vegetable soup

(1,9,12,15)

€ 9



CONTORNI | SIDE DISHES

VERDURA € 6
SALTATA DEL GIORNO
Sauteed vegetables of the day
(12,15)

VERDURE € 6
ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
(12)

PATATE ROSOLATE
Roasted potatoes € 6
(12,15)

PATATE FRITTE € 6
French fries
(12,15)



PIZZA

- FOCACCIA BIANCA** olio EVO, sale e rosmarino € 5
Olive oil, salt and rosemary
(1,12)
- MARGHERITA** salsa di di pomodoro e mozzarella € 7
Tomato sauce and mozzarella cheese
(1,7,12)
- NAPOLI** salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe € 8
Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies
(1,4,7,12)
- BOSCAIOLA** salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi € 8
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and mushrooms
(1,7,12)
- VEGETARIANA** mozzarella e verdure miste € 8
Mozzarella cheese and mixed vegetables
(1,7,12)



PIZZA

DIAVOLA salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami € 8
(1,7,12)

4 FORMAGGI edamer, gorgonzola, mozzarella e parmigiano
Edamer, gorgonzola, mozzarella and parmisan cheese € 9
(1,7,12)

PROSCIUTTO CRUDO € 9
Parma ham
(1,12)

CAPRICCIOSA salsa pomodoro, mozzarella, uova, funghi,
carciofi, olive nere, e prosciutto crudo € 9
*Tomato sauce, mozzarella, egg, artichokes, mushrooms,
black olives and Parma ham*
(1, 3, 7, 12)

***Disponibile pizza senza glutine
Gluten free pizza available



DOLCI / SWEET TEMPTATIONS

TIRAMISÙ

Tiramisù

(1,3,7,12)

€ 6

TORTINO DI RICOTTA E PERE

Ricotta cheese and pears cake

(1,3,7,12,15)

€ 6

CREME BRÛLÉE

Cream brûlée

(3,7,12)

€ 6

GELATO MISTO

Mixed ice cream

(1,3,7,12)

€ 6

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO

Chocolate and pistachio soufflè

(3,7,8,12,15)

€ 6

INDICAZIONI ALLERGENI \ ALLERGEN DIRECTORY

AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, sotto al nome delle pietanze, si trova
l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
15. Prodotto surgelato

IMPORTANT NOTICE

On the menu, below of each dish name,
you will find a number indicating the allergen ingredients.
Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products
15. Frozen products

