

# Menu

## ANTIPASTI / APPETIZERS

Prosciutto Crudo e Bufala  
*Cured Ham with Buffalo "Mozzarella Cheese"* 14,00  
(7,12)



Rosa di Salmone Affumicato e Pesce Spada con Salsa di Fiore  
Capperi 16,00  
*Smoked Salmon and Swordfish with Capers Sauce*  
(1,4,12)



Tartare di Tonno  
*Tuna Tartare* 17,00  
(4,12,15)



Tagliere di Salumi e Formaggi della Regione Lazio  
Italian Charcuterie Board 15,00  
(1,7,12)



# Menu

## PRIMI / FIRST COURSE

Zuppa di Verdure  
*Vegetables Soup* 10,00  
(1,9,15)



Gnocchi di Patate Viola Gamberi e Lime  
*Purple Potatoes Dumplings with Shrimps & Lime* 14,00  
(1,2,15)



Fettuccine Verdi con Radicchio e Guanciale Croccante  
*Handmade Green Fettuccine with "Radish" and Crispy Pork Cheeks* 14,00  
(1,3,15)



Lasagna Broccolo Romanesco e Provola  
*Handmade Vegetarian lasagna with Broccoli e Smoked Cheese* 13,00  
(1,3,15)

# Q4t

# Menu



## PRIMI ROMANI/ROMAN SPECIALTIES

Spaghetti all'Amatriciana

*Spaghetti with Fresh Tomato Sauce, Pork Cheek and Pecorino Cheese* 13,00

(1,7)



Spaghetti alla Carbonara

*Spaghetti with Egg, Pork Cheek, Black Peper and Pecorino Cheese* 13,00

(1,3,7)



Spaghetti Cacio e Pepe

*Spaghetti with Pecorino Cheese and Black Pepper* 13,00

(1,3,15)

# Q4t



# Menu

## SECONDI/SECOND COURSE

Tagliata di Manzo al Rosmarino  
*Sliced Prime Beef with Rosemary* 20,00  
(1,7)



Hamburger di Chianina  
*Chianina Beef Burger* 14,00  
(1,12,15)



Maialino Cotto a Bassa Temperatura  
*Baby Pork Cooked at Low Temperature* 16,00  
(12,15)



Filetto di Ricciola alla Mediterranea  
*Amberjack Mediterranean Style* 22,00  
(4,15)



Grigliata di Pesce  
*Mixed Grilled Fish* 22,00  
(2,4,14,15)



Tagliata di Tonno con Salsa di Miele  
*Sliced Tuna with Honey Sauce* 18,00  
(12,15)

# Menu

## INSALATE SALAD

Insalata Greca  
*Greek Salad* 8,00  
(3,7,12)

Insalata Caesar  
*Caesar Salad* 8,00  
(1,3,7,12)

Insalata Mista  
*Mixed Salad* 7,00  
(12)

## CONTORNI SIDE DISH

Trionfo di Verdure Grigliate  
*Grilled Vegetables* 6,00  
(12)

Verdura Ripassata  
*Sauteed Vegetables* 6,00  
(12,15)

Patate Fritte  
*French Fries* 5,00  
(12)

Patate Arrosto  
*Baked Potatoes* 5,00  
(12)

Q4t

# Menu

## DOLCI/DESSERT

Cupola di Cioccolato e Rhum  
*Chocolate Ball and Rhum* 7,00  
(1,3,7,12,15)

Semifreddo alle Mandorle  
con Salsa di Cachi  
*Almond Semifreddo* 7,00  
*with Kaki Coulis*  
(1,3,7,12,15)

Crema Brûlée  
*Crema Brûlée* 6,00  
(3,7)

Frutta di Stagione  
*Seasonal Fruit* 5,00  
(12)

Soufflè al Cioccolato con  
Cuore Bianco  
Dark Chocolate Soufflè with  
White Heart 7,00  
(1,3,7,12,15)

Tiramisù  
*Tiramisù* 6,00  
(1,3,7,12)

Gelati Assortiti  
Selection of Ice Cream 5,00  
(1,3,7,12,15)

# Q4rt

**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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*
15. *Frozen products*