

cinquequarte

www.cinquequarte.com

ANTIPASTI	
Burrata di Andria	8
Acqua Sale <i>Pomodorino BIO, cipolla, aglio, arancia, aromi, pane raffermo</i>	6
Mozzarella di Andria	8
Parmigiana al forno rivisitata	7
Selezione salumi e formaggi km0 x2	18
Antipasto Terra x2 <i>(3 portate)</i>	20
Antipasto Mare x2 <i>(3 portate)</i>	30
PRIMI PIATTI	
Orecchiette al pomodorino BIO e ricotta dura	8
Primo Terra <i>(in base a disponibilità)</i>	10
Primo Mare <i>(in base a disponibilità)</i>	14

Quarte

SECONDI PIATTI	
TERRA Tagliata di Manzo al nero di Troia Straccetti di manzo allo Chardonnay Tagliata di pollo con patate al forno Salsiccia con patate al forno Hamburger di scottona con patate al forno MARE Polpo* alla griglia Battuto di salmone* Tagliata di tonno* in crosta di tarallo Baccalà* in crosta di tarallo Seppiolina* saltata con verdure	15 14 14 10 10 15 14 14 10 10
CONTORNI	
Patate al forno Verdure Miste Insalata verde	5 7 5

Quarte

INSALATE		
01	Insalata di Mare* ●● <i>Olio Aroma Arancia</i>	12
02	Misticanza, scamorza affumicata, salmone*, mandorle, zucchine. ● <i>Olio Aroma Limone</i>	12
03	Misticanza, pollo, mais, mela verde, noci, salsa allo yogurt. ● <i>Olio Opera Prima</i>	12
BRUSCHETTE o FRISELLE		
<i>a scelta su bruschetta di pane di semola di Altamura o su frisella tipica.</i>		
04	Salmone* affumicato, mousse di ricotta e rucola, granella di noci, mela verde, emulsione agli agrumi. ● <i>Olio Opera Delicato</i>	10
05	Polpo* grigliato, confettura di uva nera, mandorle tostate. ● <i>Olio Aroma al limone</i>	10
06	Zucchine alla poverella, pomodorino ciliegino, origano, sale, aglio, mozzarella ciliegina di Andria, menta. ● <i>Olio Aroma al peperoncino</i>	8
07	Pomodoro ciliegino, origano, sale, olio EVO, basilico. ● <i>Olio Opera Intenso</i>	7



Pesce



Senza
lattosio

Quarte



Carne



Vegetariano

PANINI		
O1	Hamburger di Scottona, zucchine grigliate, cipolla caramellata, pomodoro secco in EVO, scamorza affumicata ●	12
O2	Polpo* alla griglia, stracciatella di Andria, melanzane grigliate ●	12
O3	Carpaccio di bovino salmistrato, pomodori secchi, caciocavallo podolico. ●	10
O4	Panino dello Chef	12
PERCORSI ESPERIENZALI		
Percorso Due Quarte <i>Taralli all'olio extravergine d'oliva e olive.</i>		5
Percorso Cinque Quarte <i>Taralli all'olio extravergine d'oliva, olive, crackers artigianali, patè, sott'olio, mini bruschette</i>		15

Quarte

DESSERT	
Trenocelle di Andria	5
Semifreddo E.V.O. e Nero di Troia	5
Mezzo Pezzo	6
Passionata	6
DIGESTIVI E CAFFÈ	
Finocchietto	3
Grappa di Nero di Troia	3
Limoncello del Gargano	3
Amaro 21 erbe	3
Limonulivo	3
CAFFÈ bio	1,20
CAFFÈ decaffeinato	1,50
Acqua Naturale/frizzante 0.75	2
Bibite Analcoliche	3

Quarte

BIRRE ARTIGIANALI

“FARINELLA”

Non pastorizzate e non filtrate

It 0.33

VIVACE (4.7%)

Birra bianca, ispirata alle ale belghe.
Gusto chiaro e fragrante.

5

MATTA (5.5%)

Bionda. Ispirata alle Belgian Pale Ale.
Artigianale ad alta fermentazione, luppolata a Dry Hopping.

5

STRALUNATA (5.7%)

Rossa. Ispirata alle American Ipa. Sentori fruttati.
Retrogusto amarognolo e secco.

5

IMBRANATA (6.0%)

Scura. Ispirata alle Stout Inglesi.
Ottenuta con MALTO TORREFATTO e SPECIALE.

5

SUONATA bio (4.7%)

Bianca, ispirata alle ale belghe.
Gusto chiaro e fragrante.

6

TARANTATA bio (5.5%)

Bianca, ispirata alle “American pale ale”.
Gusto fruttato, schiuma persistente e riflessi brillanti.

6

Quarte

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

Cuordilama

Denominazione: Nero di Troia Puglia I.G.P. vol. 13%

Vitigno: Nero di Troia 100% da agricoltura Biologica

Note: Intenso e avvolgente, amarena, ribes, vaniglia.

Abbinamenti: Carni alla brace, piatti di carne, salumi, formaggi.

25

Mamanonmama

Denominazione: Primitivo Puglia I.G.P. vol. 13,5%

Vitigno: Primitivo 100%

Note: Intenso, fruttato (mora, ciliegia, mirtillo), speziato.

Abbinamenti: Ragù, selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi stagionati.

25

Negroamaro

Denominazione: Negroamaro I.G.P. vol. 13%

Vitigno: Negroamaro 100%

Note: Rubino intenso, armonico, note di piccoli frutti rossi.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

18

Nero di Troia

Denominazione: Uva di Troia I.G.P. vol. 14,5%

Vitigno: Nero di Troia 100%

Note: Rubino intenso, robusto, tannini dolci, frutti rossi.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

18

Sangiovese Bio

Denominazione: Rosso da Sangiovese Bio Puglia I.G.P. vol. 12%

Vitigno: Sangiovese 100%

Note: Rosso intenso, fruttato, buona struttura.

Abbinamenti: Carni rosse, piatti tradizionali, formaggi stagionati.

18

Quarte

CARTA DEI VINI

VINI ROSATI

Cava dei Lampi

Denominazione: Negroamaro Puglia I.G.P. vol. 12%

Vitigno: Negroamaro 100%

Note: Rosa intenso, fresco e sapido, note di albicocca e ciliegia.

Abbinamenti: Fritture, verdure pastellate, pesce, carni bianche saporite.

20

Rosato Agresti

Denominazione: Rosato da Primitivo Bio Puglia I.G.P. vol.

Vitigno: Primitivo 100% da agricoltura Biologica

Note: Fresco, fruttato, con buona struttura ed equilibrio.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce, verdure, carni bianche delicate.

15

Trullallero

Denominazione: Bombino Nero Puglia I.G.P. vol. 12%

Vitigno: Bombino Nero 100% da agricoltura Biologica

Note: Rosa tenue, fresco, fruttato (pesca, mango), buona acidità.

Abbinamenti: Antipasti vegetali, crostacei, pesce, carni bianche.

20

VINI BIANCHI

Frangiluna

Denominazione: Chardonnay Puglia I.G.P. vol. 12,5%

Vitigno: Chardonnay 100%

Note: Giallo brillante, fresco, fruttato (agrumi, esotica), persistente.

Abbinamenti: Crudi di mare, piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

20

Passo dei Selci

Denominazione: Bombino Bianco Puglia I.G.P. vol. 12%

Vitigno: Bombino Bianco 100% da agricoltura Biologica

Note: Giallo paglierino, fresco, agrumato, sapido.

Abbinamenti: Aperitivi, primi e secondi di pesce.

20

Coperto € 2

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta. () I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004*

Quarte