

cinquequarte

www.cinquequarte.com

ENTRÉES	
Burrata d'Andria	8
Acqua Sale <i>Tomate cerise bio, oignon, ail, orange, herbes, pain rassis</i>	6
Mozzarella d'Andria	8
Parmigiana au four <i>revisitée</i>	7
Sélection de charcuteries et fromages locaux <i>pour 2 personnes</i>	18
Entrée Terre pour 2 <i>(3 plats)</i>	20
Entrée Mer pour 2 <i>(3 plats)</i>	30
PREMIERS PLATS	
Orecchiette aux tomates cerises bio et ricotta affinée	8
Premier plat Terre <i>(selon disponibilité)</i>	10
Premier plat Mer <i>(selon disponibilité)</i>	14

Quarte

PLATS PRINCIPAUX	
TERRE Tagliata de bœuf au Nero di Troia Émincés de bœuf au Chardonnay Tagliata de poulet avec pommes de terre au four Saucisse avec pommes de terre au four Hamburger de bœuf Scottona avec pommes de terre au four MER Poulpe grillé* Tartare de saumon* Tagliata de thon* en croûte de tarallo Morue* en croûte de tarallo Petite seiche* sautée aux légumes	15 14 14 10 10 15 14 14 10 10
ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes de terre au four Légumes variés Salade verte	5 7 5

Quarte

SALADES		
01	Salade de fruits de mer* ●● avec huile d'olive aromatisée à l'orange	12
02	Mesclun, scamorza fumée, saumon*, amandes, courgettes ● avec huile d'olive aromatisée au citron	12
03	Mesclun, poulet, maïs, pomme verte, noix, sauce au yaourt ● avec huile d'olive Opera Prima	12
BRUSCHETTE o FRISELLE		
au choix sur bruschetta de pain de semoule d'Altamura ou frisée traditionnelle		
04	Saumon fumé*, mousse de ricotta et roquette, noix concassées, pomme verte, émulsion aux agrumes ● avec huile d'olive Opera Delicato	10
05	Poulpe grillé*, confiture de raisin noir, amandes grillées ● avec huile d'olive aromatisée au citron	10
06	Courgettes "alla poverella", tomate cerise, origan, sel, ail, mozzarella ciliegina d'Andria, menthe ● avec huile d'olive aromatisée au piment	8
07	Tomates cerises, origan, sel, huile d'olive vierge extra, basilic ● avec huile d'olive Opera Intenso	7



Poisson



Sans
lactose

Quarte



Viande



Végétarien

SANDWICHES		
O1	Hamburger de bœuf Scottona, courgettes grillées, oignon caramélisé, tomates séchées à l'huile d'olive, scamorza fumée ●	12
O2	Poulpe grillé*, stracciatella d'Andria, aubergines grillées ●	12
O3	Carpaccio de bœuf salé, tomates séchées, caciocavallo podolico ●	10
O4	Sandwich du Chef <i>(spécialité du Chef)</i>	12
MENUS D'EXPÉRIENCE		
Percorso Due Quarte <i>Taralli à l'huile d'olive vierge extra et olives</i>		5
Percorso Cinque Quarte <i>Taralli à l'huile d'olive vierge extra, olives, crackers artisanaux, pâté, légumes marinés, mini bruschette</i>		15

Quarte

DESSERT	
Trenocelle d'Andria	5
Semifreddo à l'huile d'olive vierge extra et Nero di Troia	5
Mezzo Pezzo	6
Passionata	6
DIGESTIFS & CAFÉ	
Liqueur de fenouil	3
Grappa de Nero di Troia	3
Limoncello du Gargano	3
Amaro aux 21 herbes	3
Limonulivo	3
Café biologique	1,20
Café décaféiné	1,50
Eau plate / gazeuse 0,75	2
Boissons sans alcool	3

Quarte

BIÈRES ARTISANALES “FARINELLA”

Non pasteurisées et non filtrées

0,33 cl

VIVACE (4.7%)

*Bière blanche, inspirée des ales belges.
Goût léger et parfumé.*

5

MATTA (5.5%)

*Blonde. Inspirée des Belgian Pale Ales.
Artisanale, haute fermentation, houblonnage à cru.*

5

STRALUNATA (5.7%)

*Rouge. Inspirée des American IPA.
Notes fruitées, arrière-goût amer et sec.*

5

IMBRANATA (6.0%)

*Brune. Inspirée des Stouts anglais.
Obtenue avec malt torréfié et spécial*

5

SUONATA bio (4.7%)

*Blanche, inspirée des ales belges.
Goût léger et parfumé.*

6

TARANTATA bio (5.5%)

*Blanche, inspirée des American Pale Ales.
Goût fruité, mousse persistante, reflets brillants.*

6

Quarte

CARTE DES VINS

ROUGES

Cuordilama

Appellation : Nero di Troia Pouilles I.G.P. – 13% vol.

Cépage : 100% Nero di Troia, issu de l'agriculture biologique

Notes : Intense et enveloppant, griotte, groseille, vanille.

Accords : Viandes grillées, plats de viande, charcuterie, fromages.

25

Mamanonmama

Appellation : Primitivo Pouilles I.G.P. – 13,5% vol.

Cépage : 100% Primitivo

Notes : Intense, fruité (mûre, cerise, myrtille), épicé.

Accords : Ragù, gibier, viandes rouges grillées, fromages affinés.

25

Negroamaro

Appellation : Negroamaro I.G.P. – 13% vol.

Cépage : 100% Negroamaro

Notes : Rubis profond, harmonieux, notes de petits fruits rouges.

Accords : Viandes rouges, rôtis, gibier, fromages affinés.

18

Nero di Troia

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

Cépage : 100% Nero di Troia

Notes : Rubis intense, robuste, tanins doux, fruits rouges.

Accords : Viandes rouges, rôtis, gibier, fromages affinés.

18

Sangiovese Bio

Appellation : Rosso Sangiovese Bio Pouilles I.G.P. – 12% vol.

Cépage : 100% Sangiovese

Notes : Rouge intense, fruité, bonne structure.

Accords : Viandes rouges, plats traditionnels, fromages affinés.

18

Quarte

CARTE DES VINS

ROSÉS

Cava dei Lampi

Appellation : Negroamaro Pouilles I.G.P. – 12% vol.

Cépage : 100% Negroamaro

Notes : Rose intense, frais et savoureux, abricot et cerise.

Accords : Fritures, légumes en beignet, poisson, viandes blanches savoureuses.

20

Rosato Agresti

Appellation : Primitivo Rosé Bio Pouilles I.G.P.

Cépage : 100% Primitivo, issu de l'agriculture biologique

Notes : Frais, fruité, avec bonne structure et équilibre.

Accords : Excellent en apéritif, idéal avec plats de poisson, légumes, viandes blanches délicates.

15

Trullallero

Appellation : Bombino Nero Pouilles I.G.P. – 12% vol.

Cépage : 100% Bombino Nero, issu de l'agriculture biologique

Notes : Rose pâle, frais, fruité (pêche, mangue), bonne acidité.

Accords : Entrées de légumes, crustacés, poisson, viandes blanches.

20

BLANCS

Frangiluna

Appellation : Chardonnay Pouilles I.G.P. – 12,5% vol.

Cépage : 100% Chardonnay

Notes : Jaune brillant, frais, fruité (agrumes, exotique), persistant.

Accords : Fruits de mer crus, plats de poisson, viandes blanches, fromages frais.

20

Passo dei Selci

Appellation : Bombino Bianco Bio Pouilles I.G.P. – 12% vol.

Cépage : 100% Bombino Bianco, issu de l'agriculture biologique

Notes : Jaune paille, frais, agrumé, savoureux.

Accords : Apéritifs, entrées et plats de poisson.

20

Couvert 2€

Les informations concernant la présence de substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances sont disponibles auprès du personnel de service. La documentation appropriée peut être consultée sur demande.

() Les produits peuvent avoir été surgelés à l'origine ou congelés sur place (par abaissement rapide de la température), dans le respect des procédures d'autocontrôle conformément au règlement CE 852/2004.*

Quarte