

cinquequarte

www.cinquequarte.com

VORSPEISEN	
Burrata aus Andria	8
Acqua Sale Brot mit Bio-Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauch, Orange, Kräutern, altbackenem Brot	6
Mozzarella aus Andria	8
Überbackene Parmigiana neu interpretiert	7
Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käse für 2 Personen	18
Vorspeise Land für 2 (3 Gänge)	20
Vorspeise Meer für 2 (3 Gänge)	30
ERSTE GÄNGE	
Orecchiette mit Bio-Kirschtomaten und gereiftem Ricotta	8
Erster Gang Land (je nach Verfügbarkeit)	10
Erster Gang Meer (je nach Verfügbarkeit)	14

Quarte

SALATE		
01	Meeresfrüchtesalat* ●● mit Orangen-Olivenöl-Aroma	12
02	Blattsalat, geräucherte Scamorza, Lachs*, Mandeln, Zucchini ● mit Zitronen-Olivenöl-Aroma	12
03	Blattsalat, Huhn, Mais, grüner Apfel, Walnüsse, Joghurtsauce ● mit Opera Prima Olivenöl	12
BRUSCHETTE oder FRISELLE		
<i>Auswahl zwischen Bruschetta aus Altamura-Hartweizenbrot oder traditioneller Frisella</i>		
04	Geräucherter Lachs*, Ricotta-Mousse und Rucola, gehackte Walnüsse, grüner Apfel, Zitrusemulsion mit Opera Delicato Olivenöl ●	10
05	Gegrillter Oktopus*, Konfitüre aus schwarzen Trauben, geröstete Mandeln ● mit Zitronen-Olivenöl-Aroma	10
06	Zucchini, alla poverella“, Kirschtomaten, Oregano, Salz, Knoblauch, Mozzarella ciliegina aus Andria, Minze ● mit Chili-Olivenöl-Aroma	8
07	Kirschtomaten, Oregano, Salz, EVO-Öl, Basilikum ● mit Opera Intenso Olivenöl	7



Fisch



Laktosefrei

Quarte



Fleisch



Vegetarisch

SANDWICHES		
O1	Scottona-Rind-Burger, gegrillte Zucchini, karamellisierte Zwiebel, getrocknete Tomaten in EVO-Öl, geräucherte Scamorza ●	12
O2	Gegrillter Oktopus*, Stracciatella aus Andria, gegrillte Auberginen ●	12
O3	Carpaccio vom gepökelten Rind, getrocknete Tomaten, Caciocavallo Podolico ●	10
O4	Sandwich des Küchenchefs <i>(Spezialität des Chefs)</i>	12
ERLEBNISMENÜS		
Percorso Due Quarte <i>Taralli mit nativem Olivenöl extra und Oliven</i>		5
Percorso Cinque Quarte <i>Taralli mit nativem Olivenöl extra, Oliven, handgemachte Cracker, Paté, eingelegtes Gemüse, Mini-Bruschette</i>		15

Quarte

DESSERT	
Trenocelle aus Andria (<i>typisches Dessert</i>)	5
Semifreddo mit nativem Olivenöl extra und Nero di Troia Wein	5
Mezzo Pezzo (<i>typisches Dessert</i>)	6
Passionata (<i>typisches Dessert</i>)	6
DIGESTIFS & KAFFEE	
Fenchellikör	3
Nero di Troia Grappa	3
Limoncello aus dem Gargano	3
Amaro mit 21 Kräutern	3
Limonulivo	3
Bio-Kaffee	1,20
Entkoffeiniertes Kaffee	1,50
Stilles / Sprudelwasser 0,75	2
Alkoholfreie Getränke	3

Quarte

CRAFT-BIERE

“FARINELLA”

Nicht pasteurisiert und nicht filtriert

0,33 cl

VIVACE (4.7%)

Weißbier, inspiriert von belgischen Ales.
Leicht und duftend.

5

MATTA (5.5%)

Blonde Ale. Inspiriert von belgischen Pale Ales.
Handwerklich, obergärig, Dry Hopping.

5

STRALUNATA (5.7%)

Rotes Bier. Inspiriert von American IPAs.
Fruchtige Noten, bitterer und trockener Nachgeschmack.

5

IMBRANATA (6.0%)

Dunkles Bier. Inspiriert von englischen Stouts.
Mit geröstetem und Spezialmalz.

5

SUONATA bio (4.7%)

Weißbier, inspiriert von belgischen Ales.
Leicht und duftend.

6

TARANTATA bio (5.5%)

Weißbier, inspiriert von American Pale Ales. Fruchtiger
Geschmack, persistenter Schaum, leuchtende Reflexe.

6

Quarte

WEINLISTE

ROTWEINE

Cuordilama

Bezeichnung: Nero di Troia Apulien I.G.P. – 13% vol.
Rebsorte: 100% Nero di Troia, biologisch angebaut
Noten: Intensiv und umhüllend, Sauerkirsche, Johannisbeere, Vanille.
Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Fleischgerichten, Wurstwaren, Käse.

25

Mamanonmama

Bezeichnung: Primitivo Apulien I.G.P. – 13,5% vol.
Rebsorte: 100% Primitivo
Noten: Intensiv, fruchtig (Brombeere, Kirsche, Heidelbeere), würzig.
Passt zu: Ragù, Wild, gegrilltem roten Fleisch, gereiftem Käse.

25

Negroamaro

Bezeichnung: Negroamaro I.G.P. – 13% vol.
Rebsorte: 100% Negroamaro
Noten: Tief rubinrot, harmonisch, Noten kleiner roter Früchte.
Passt zu: Rindfleisch, Braten, Wild, gereiftem Käse.

18

Nero di Troia

Bezeichnung: Uva di Troia I.G.P. – 14,5% vol.
Rebsorte: 100% Nero di Troia
Noten: Tief rubinrot, kräftig, süße Tannine, rote Früchte.
Passt zu: Rindfleisch, Braten, Wild, gereiftem Käse.

18

Sangiovese Bio

Bezeichnung: Bio-Sangiovese Rot – Apulien I.G.P. – 12% vol.
Rebsorte: 100% Sangiovese
Noten: Intensiv rot, fruchtig, gute Struktur.
Passt zu: Rindfleisch, traditionelle Gerichte, gereifter Käse.

18

Quarte

WEINLISTE

ROSÉWEINE

Cava dei Lampi

Bezeichnung: Negroamaro Apulien I.G.P. – 12% vol.

Rebsorte: 100% Negroamaro

Noten: Intensiv rosa, frisch und würzig, Aprikose, Kirsche.

Passt zu: Frittiertem, Gemüse im Teig, Fisch, würzigen weißen Fleischsorten.

20

Rosato Agresti

Bezeichnung: Bio-Primitivo Rosé – Apulien I.G.P.

Rebsorte: 100% Primitivo, biologisch angebaut

Noten: Frisch, fruchtig, mit guter Struktur und Balance.

Passt zu: Hervorragend als Aperitif, ideal zu Fisch, Gemüse, zartem weißen Fleisch.

15

Trullallero

Bezeichnung: Bombino Nero Apulien I.G.P. – 12% vol.

Rebsorte: 100% Bombino Nero, biologisch angebaut

Noten: Zartrosa, frisch, fruchtig (Pfirsich, Mango), gute Säure.

Passt zu: Vorspeisen aus Gemüse, Krustentieren, Fisch, weißem Fleisch.

20

WEISSWEINE

Frangiluna

Bezeichnung: Chardonnay Apulien I.G.P. – 12,5% vol.

Rebsorte: 100% Chardonnay

Noten: Hellgelb, frisch, fruchtig (Zitrus, tropisch), anhaltend.

Passt zu: Rohem Fisch, Fischgerichten, weißem Fleisch, Frischkäse.

20

Passo dei Selci

Bezeichnung: Bio-Bombino Bianco – Apulien I.G.P. – 12% vol.

Rebsorte: 100% Bombino Bianco, biologisch angebaut

Noten: Strohgelb, frisch, zitrusartig, würzig.

Passt zu: Aperitifs, ersten und zweiten Fischgerichten.

20

Gedeck 2€

Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind beim Servicepersonal erhältlich. Die entsprechende Dokumentation kann auf Wunsch eingesehen werden.

() Die Produkte können ursprünglich tiefgefroren oder vor Ort eingefroren worden sein (mittels Schnellkühlung), unter Einhaltung der Eigenkontrollverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.*

Quarte