

QUIN
FOOD & MUSIC
QUIN

MENÙ

ZERO

1 | TARTARE DI PODOLICA | 14€ ^{03,05,06,07,10}

TARTARE DI PODOLICA, CROCCANTE DI FAVA FRITTA, PANNA ACIDA, LIME.

2 | TARTARE DI TONNO   | 15€ ⁰⁴

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA, CONCASSÈ DI POMODORO, MISTICANZA, DRESSING DI ACCIUGHE E CAPPERI.

3 | VELLUTATA DI ZUCCA     | 7€ ^{01, 07}

VELLUTATA DI ZUCCA, TALEGGIO, CROSTINI AL ROSMARINO.

4 | CACIOCAVALLO FRITTO  | 9€ ^{01,03,05,07,13}

CACIOCAVALLO FRITTO, KETCHUP PICCANTE AL MANGO.

5 | PETTO D'ANATRA  | 12€ ⁰⁶

PETTO D'ANATRA CBT GLASSATO AL MIELE, VELLUTATA DI CASTAGNE, SPINACI SALTATI.







6 | MINI BURGER DI VERDURE   | 7€ ⁰⁷

MINI BURGER DI VERDURE, MAIONESE AL BASILICO, SONGINO.

7 | SALMONE   | 15€ ^{04,07,08/C}

LINGOTTO DI SALMONE, SALSA ALLO YOGURT E ERBA CIPOLLINA, CUPETA SALATA ALLE NOCI.

IL PIATTO DI 

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO |  CONGELATO
  GLUTEN FREE SU RICHIESTA |   VEGAN SU RICHIESTA

8 | MAZZANCOLLE FRITTE  | **12€** 01,02,06,10

MAZZANCOLLE ALLA SOIA FRITTA IN CROSTA DI PANKO, MAYO ALLA SENAPE E MIELE.

9 | COSTINE D'AGNELLO  | **12€** 01,08B,08G,12

COSTINE D'AGNELLO CBT CON PANATURA DI PISTACCHIO E NOCCIOLA, CREMA DI PATATE, COULIS AI FRUTTI ROSSI.

10 | INVOLTINI DI MANZO   | **12€** 07,10

INVOLTINI DI MANZO, FORMAGGIO SEMI STAGIONATO, SENAPE IN GRANI, BASILICO, SALSA YOGURT AL LIME, CARDONCELLI.

11 | POLENTA E FRIGGITELLI   | **7€**

POLENTA SCOTTATA, VELLUTATA DI FRIGGITELLI E CIPOLLA AGRODOLCE.

12 | CEVICHE DI SEPPIA   | **12€** 04,07

CEVICHE DI SEPPIA, VERDURE CROCCANTI, FRUTTI ROSSI E PECORINO.

13.1 | MINI SFERA MORTADELLA | **8€** 01, 03, 07, 08/G

MORTADELLA, CREMA AL PECORINO, GRANELLA DI PISTACCHI.

13.2 | MINI SFERA INDIVIA  | **8€** 01, 07, 08, 08/B

INDIVIA ARROSTO, RIDUZIONE DI PRIMITIVO, GRANELLA DI NOCCIOLE.

13.3 | MINI SFERA PROSCIUTTO CRUDO | **8€** 01, 07, 08, 08/A

PROSCIUTTO CRUDO, FONDUTA CREMA DI BASILICO E MANDORLE TOSTATE.

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO |  CONGELATO

  GLUTEN FREE SU RICHIESTA |   VEGAN SU RICHIESTA

UNO&DUE

30 | AMATRICIANA DI SUD | 14€ ^{01, 07}

SPAGHETTONE GENTILE, POMODORO RAMATO,
FONDUTA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE;

31 | PENNONI AI CROSTACEI ❄️ | **14€** ^{01, 02, 08/G}

PENNONE GENTILE, BISQUE DI CROSTACEI, PISTACCHIO,
TARTARE DI SCAMPO.

32 | RAVIOLO RIPIENO ❄️ 🟩 | **17€** ^{01, 03, 07}

RAVIOLO RIPIENO DI BURRATA E ROSMARINO, VELLUTATA
DI ZUCCA E CARDONCELLO.

33 | BURGER DI PODOLICA | 17€ ^{01, 07, 10, 11}

BURGER DI PODOLICA, PATATA AL FORNO,
CACIOCAVALLO E SALSA BBQ.

34 | OMBRINA 🌾 | **17€** ⁰⁴

OMBRINA, SALSA MEDITERRANEA E SPINACI SALTATI.

35 | FILETTO E CHIPS DI ZUCCA 🍷 🌾 | **21€** ⁰⁶

FILETTO, RIDUZIONE DI SAKÈ E SOIA, CHIPS DI ZUCCA.

36 | TORTINO DI FAVE 🌾 ❄️ 🌱 | **12€** ⁰⁶

TORTINO DI FAVE GRATINATO, MAIONESE ALLA CICORIA
E CROCCANTE DI TARALLO.

🌾 GLUTEN FREE | 🌱 VEGAN | 🟩 VEGETARIANO | ❄️ ABBATTUTO | 🧊 CONGELATO
🍷 🌾 GLUTEN FREE SU RICHIESTA | 🍷 🌱 VEGAN SU RICHIESTA

TRE - LE PIZZE GOURMET

70 | CREMA DI ZUCCA E CARDONCELLI 🍷 🌱 | **15€** 01, 07

CREMA DI ZUCCA, PREZZEMOLO, CAPOCOLLO DI MARTINA CROCCANTE, CARDONCELLI, GRANA E PREZZEMOLO.

71 | TARTARE DI PODOLICA E CACIOCAVALLO | **14€** 01, 07, 11

CACIOCAVALLO IN COTTURA, TARTARE DI PODOLICA, SEMI DI SESAMO.

72 | SALMONE | **17€** 01, 04, 07







SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO, RICOTTA E MENTA.

73 | STRACCIATELLA E CAPOCOLLO | **16€** 01, 07

STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA E CAPOCOLLO DI MARTINA.

74 | STRACCIATELLA E DATTERINO 🟩 | **13€** 01, 07, 08, 08/A

STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA, CREMA DI BASILICO, DATTERINO AL FORNO E MANDORLE TOSTATE.

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO |  CONGELATO
 GLUTEN FREE SU RICHIESTA |  VEGAN SU RICHIESTA

QUATTRO - SILURI

90 | SALSICCIA E RAPE | 13€ 01, 03, 06, 07

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, RAPE, SALSICCIA FRESCA

OUT CREMA DI NDUJA.

91 | VEGETARIANO  | 11€ 01, 07

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, CREMA PATATE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

OUT PROVOLA AFFUMICATA.

92 | SCAMPI E TALEGGIO    | 15€ 01, 02, 03, 07





IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, TALEGGIO

OUT JULIENNE DI ZUCCHINE, SCAMPO MARINATO.

93 | PROSCIUTTO CRUDO E GRANA   | 14€ 01, 07

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, POMODORO SAN MARZANO, GRANA PADANO, BASILICO

OUT PROSCIUTTO CRUDO.

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO |  CONGELATO
  GLUTEN FREE SU RICHIESTA |   VEGAN SU RICHIESTA

INFINITO

50 | LA PERA  | 8€ 01,03,07,08/A,08/E

BABÀ AL RUM, BAVARESE ALLA VANIGLIA CON CUORE DI BABÀ AL RUM, CIOCCOLATO AL CARMELLO E CROCCANTE DI NOCI PECAN.

51 | BEL MONTE   | 9€ 01,03,07,08,08/B.08/C



FROLLA ALLE CASTAGNE, BISQUIT ALLA NOCCIOLA, MOUSSE AL MASCARPONE, VANIGLIA E FAVA TONKA, CREMOSO ALLE CASTAGNE E COMPOSTA DI MANDARINO.

52 | TIRAMISUD  | 8€ 01,03,07

CAKE AL CIOCCOLATO, GANACHE DI CAFFÈ, MOUSSE AL MASCARPONE E CROCCANTE DI ARACHIDI.

53 | STRUDEL  | 8€ 01,06,08, 08/B

STRUDEL DI FRUTTA FRESCA E SECCA E SALSA ALLA VANIGLIA.

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO |  CONGELATO
 GLUTEN FREE SU RICHIESTA |  VEGAN SU RICHIESTA

BEVERAGE

BIRRE ALLA SPINA

ASAHI SUPER DRY 0.20 CL | 3€

ASAHI SUPER DRY 0.40 CL | 5.5€

BALADIN IPPA 0.33 CL | 6€

BALADIN SUD 0.33 CL | 6€

BALADIN SUPER BITTER 0.33 CL | 6€

BIRRE IN BOTTIGLIA/LATTINA

ASAHI SUPER DRY 0.33 CL | 3.5€

BALADIN POP 0.33 CL | 6€

PERONI GLUTEN FREE 0.33 CL | 3€

TOURTEL ANALCOLICA 0.33 CL | 4€

ACQUA

ACQUA PANNA - NATURALE 0.50 CL | 2€

SAN PELLEGRINO - FRIZZANTE 0.50 CL | 2€

PERRIER - FRIZZANTE 0.33 CL | 3€

SOFT DRINK

COLA | FANTA | SPRITE | CHINÒ | 3€

COPERTO | 2€

**BUONA CUCINA,
BUON BERE
BUONA MUSICA.**

SUDSTATION.COM