

QUIN
FOOD & MUSIC
QUIN

MENÙ

0 - TAPAS

1 | TARTARE DI TONNO MEDITERRANEA   | 15 ⁰⁴

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA, OLIVE LECCINE, CONCASSÈ DI POMODORO, LIMONCELLA, CAPPERI

2 | COZZE IN TEMPURA  | 8 ^{01,06,14}

COZZE, MAYO AL CURRY

3 | POLPO E LIMONCELLA   | 14 ¹⁴

POLPO IN DOPPIA COTTURA, LIMONCELLA, PEPE ROSA, MAYO AL COCCO

4 | TARTARE DI PODOLICA E UOVO  | 16 ^{03, 07,10}

TARTARE DI PODOLICA, CUORE DI UOVO CBT, MISTICANZA, PANNA ACIDA

5 | POLPETTE E PECORINO | 11 ^{01,03,07}

POLPETTE DI MANZO, FONDUTA DI PECORINO, SCAGLIE DI POMODORO DISIDRATATO

6 | CARPACCIO DI CERVO   | 16 ^{07,08,09}

CARPACCIO DI CERVO, MAYO AL SEDANO, MANGO, SCAGLIE DI GRANA PADANO 12 MESI

7 | TAGLIERE DI SALUMI  | 19

SPALLA COTTA DI MANGALICA, CARPACCIO DI BUFALA, SALSICCIA D'ASINO

8 | LINGOTTO DI MELANZANA    | 8 ^{01,07}

MELANZANE, RICOTTA DELLA VALLE D'ITRIA, TARALLO

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

0 - TAPAS

9 | CACIOCAVALLO FRITTO ● | 11 ^{01,07}

CACIOCAVALLO PODOLICO, KETCHUP PICCANTE AL MANGO

10 | MINI SFERE | 9

10.1 | CAPOCOLLO E CIPOLLA CARAMELLATA | ^{01,07}

MOZZARELLA DI BUFALA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CIPOLLA CARAMELLATA

10.2 | PROSCIUTTO CRUDO, MANDORLE, BASILICO | ^{01,07,08}

MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO 16 MESI, CREMA DI BASILICO, MANDORLE TOSTATE

10.3 | VEGGIE ● | ^{01,07}

MOZZARELLA DI BUFALA, MELANZANA GRIGLIATA, CREMA DI PEPERONI, CHIPS DI ZUCCHINE

1 - PRIMI

11 | SPAGHETTI GAMBERI E DATTERINI ❄️ | 16 ^{01,02,07}

SPAGHETTI GENTILE, DATTERINO GIALLO, TARTARE DI GAMBERO ROSA CRUDO, STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA, LIME

12 | AMATRICIANA | 14 ^{01,07}

FUSILLONI GENTILE, POMODORO RAMATO, FONDUTA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE

13 | RISOTTO ZUCCA ED ERBORINATO ● 🌾 | 14 ^{07,08,09}

RISO GOIO, FORMAGGIO BLU DI FATTORIA, ZUCCA, GRANELLA DI NOCI

🌾 GLUTEN FREE | 🌱 VEGAN ● VEGETARIANO | ❄️ ABBATTUTO ◦ CONGELATO
👉 🌾 GLUTEN FREE SU RICHIESTA | 👉 🌱 VEGAN SU RICHIESTA

2 - SECONDI

21 | SANDWICH DI SPIGOLA ❄️ 🌾 | **16** ^{04,06}

TRANCIO DI SPIGOLA DELLO JONIO, VERDURE CROCCANTI ALLA SOIA, MAYO AGLI AGRUMI

22 | TONNO SCOTTATO E STRACCIATELLA ❄️ 🌾 | **20** ^{04,07}

TONNO PINNA GIALLA, STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA, MISTICANZA, LIMONCELLA

23 | CALAMARO ALLA MEDITERRANEA ❄️ 🌾 | **17** ¹⁴

CALAMARO INTERO ARRICCIATO, SALSA MEDITERRANEA

24 | FILETTO E CARDONCELLI 🌾 | **21** ⁰⁶

FILETTO DI PODOLICA, RIDUZIONE DI SAKÈ E SOIA, CARDONCELLI, TIMO

25 | TAGLIATA, GRANA E PRIMITIVO 🌾 | **20** ⁰⁷

TAGLIATA DI PODOLICA, RUCOLA, GRANA PADANO 12 MESI, RIDUZIONE DI PRIMITIVO

26 | PETTO D'ANATRA ❄️ | **21**

PETTO D'ANATRA CBT LACCATA AL MIELE, VELLUTATA DI PATATE, SPINACI SALTATI

27 | IL BURGER DI SUD | **19** ^{01,07}

BURGER DI PODOLICA 300GR., CACIOCAVALLO PODOLICO, 'NDUJA, PATATE AL FORNO O VERDURE GRIGLIATE

28 | LA CAESAR SALAD DI SUD 🙌 🌾 | **14** ^{01,07}

PETTO DI POLLO, ICEBERG, GRANA PADANO 12 MESI, CROSTINI DI PANE, LIMONCELLA

29 | UOVO, ZUCCA E CARDONCELLI ● 🙌 🌾 | **14** ^{01,03}

UOVO CBT, ZUCCA, CARDONCELLI, CROSTINI DI PANE

🌾 GLUTEN FREE | 🌱 VEGAN ● VEGETARIANO | ❄️ ABBATTUTO o CONGELATO
🙌 🌾 GLUTEN FREE SU RICHIESTA | 🙌 🌱 VEGAN SU RICHIESTA

3 - PIZZE GOURMET

(MATURAZIONE IMPASTO 36 ORE - TUTTE LE SERE)

30 | CICCIO BIANCA ● | 2.5 ^{01,07}

31 | PROSCIUTTO CRUDO E GRANA | 14 ^{01,07}

FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, DATTERINI,
PROSCIUTTO CRUDO 16 MESI, RUCOLA, GRANA PADANO
12 MESI

32 | STRACCIATELLA E CAPOCOLLO | 15 ^{01,07}

STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA, CAPOCOLLO DI
MARTINA FRANCA

33 | SPIANATA E PRIMITIVO | 13 ^{01,07}







FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA IN COTTURA,
VENTRICINA CROCCANTE, SCAGLIE DI GRANA PADANO
12 MESI, RIDUZIONE DI PRIMITIVO

34 | TARTARE DI PODOLICA E CACIOCAVALLO | 16 ^{01,07,11}

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

35 | STRACCIATELLA E DATTERINI ● | 13 ^{01,07,08}

STRACCIATELLA DELLA VALLE D'ITRIA, DATTERINI
INFORNATO, CREMA DI BASILICO, MANDORLE TOSTATE

 GLUTEN FREE |  VEGAN ●  VEGETARIANO |  ABBATTUTO o CONGELATO O
 GLUTEN FREE SU RICHIESTA |  VEGAN SU RICHIESTA

4 - SILURI

(MATURAZIONE IMPASTO 24 ORE - TUTTE LE SERE)

41 | SALSICCIA E PROVOLA | 12 ^{01,07}

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

OUT PATATA SCHIACCIATA, OLIO EVO

42 | MELANZANE E CACIO RICOTTA ● | 12 ^{01,07}

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, MELANZANE
FRITTE

OUT SALSA DI DATTERINI, SCAGLIE DI CACIO RICOTTA,
CREMA DI BASILICO

43 | RICOTTA E MORTADELLA | 13 ^{01,07,08}

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, RICOTTA DELLA
VALLE D'ITRIA, GRANELLA DI PISTACCHIO

OUT MORTADELLA

44 | PROSCIUTTO CRUDO E GRANA | 12 ^{01,07}







IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, SALSA DI
DATTERINI, GRANA PADANO 12 MESI

OUT PROSCIUTTO CRUDO 16 MESI

45 | CAPOCOLLO E ZUCCHINE | 13 ^{01,07}

IN FIOR DI LATTE DELLA VALLE D'ITRIA, ZUCCHINE
FRITTE

OUT CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CIPOLLA
CARAMELLATA

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

100 - DESSERT





101 | MOUSSE AL CIOCCOLATO VALRHONA ● | 8 01,03,07,08
CIOCCOLATO VALRHONA FONDENTE 68% CRU DEL CENTRO AFRICA, SABLÉ ALLE MANDORLE, GLASSA AL CIOCCOLATO

102 | PARADISO DI LIMONE ● | 8 01,03,07,08
TORTA PARADISO AL PROFUMO DI LIMONE, CREMA DI SUCCO DI LIMONE D'AMALFI, CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA E LIMONE

103 | OLTRE IL PISTACCHIO ● | 8 01,03,07,08
FROLLA DI CIOCCOLATO BIANCO VALRHONA, BAVARESE AL PISTACCHIO, GELÉE DI MANDARINO, MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO VALRHONA, VANIGLIA

104 | TRE MIGNON CON CIOCCOLATO VALRHONA FONDENTE 68%, ● | 8 01,03,07,08
BAVARESE AL CAFFÈ, VELI DI CIOCCOLATO VALRHONA, MOUSSE DI CIOCCOLATO VALRHONA, CROCCANTINO BAVARESE ALLA VANIGLIA, GELÉE DI LAMPONE, MOUSSE DI CIOCCOLATO VALRHONA, CROCCANTINO CARAMELLO, CREMOSO AL LATTE, MOUSSE DI CIOCCOLATO VALRHONA, FROLLA AL CIOCCOLATO

105 | FRUTTA DI STAGIONE 🌿 | 7

 GLUTEN FREE |  VEGAN ● VEGETARIANO |  ABBATTUTO o CONGELATO O
 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

BIRRE IN BOTTIGLIA/LATTINA

ASAHI SUPER DRY 0.33 CL | 3.5

KOZEL LAGER DARK 0.33 CL | 3.5

PERONI GRAN RISERVA BIANCA 0.50CL | 6

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 0.50CL | 6

PERONI NASTRO AZZURRO LATTINA | 3.5

PERONI GLUTEN FREE 0.33 CL | 3.5

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 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

CAFFÈ | 2

COPERTO | 2

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

SUDSTATION.COM