

Quercus

menù à la carte

	L'orto di Quercus: verdure di stagione secondo disponibilità giornaliera con modalità di cottura differenti	€ 12,00
	Quercus vegetable garden: seasonal vegetables according to daily availability cooked with different methods	
1 3 4	Uovo 64°, crema di patate di montagna, caviale e crosta di pane Slow poached egg, mountain potatoes puree, caviar and bread crust	€ 14,00
	Tartare di fassona sale, olio e limone Steak tartare salt, oil and lemon	€ 13,00
1 7	Cappelletti di vitellone, piselli, guanciale, cipolla rossa Veal cappelletti, peas, bacon, red onion	€ 17,00
1 4 8 9	Linguine, noci, acciughe, capperi, olive e limone fermentato Linguine, nuts, anchovies, capers, olives and lemon	€ 17,00
3	Manzo alla brace, asparagi e salsa aioli Char-grilled beef, asparagus and aioli sauce	€ 22,00
1 2 4 6	Zuppa di pesce di lago Lake fish soup	€ 19,00
1 4 6	Persico trota, panko, misticanza e salsa agrodolce Largemouth bass, breadcrumbs, salad and sweet and sour sauce	€ 18,00
7	Risotto patate, pancetta e provolone Risotto with potatoes, bacon and provolone cheese	€ 16,00
7	Quaglia, cioccolato e frutti rossi Quail, chocolate and red fruits	€ 19,00
	Selezione di formaggi con confetture e miele Selection of local cheeses with homemade honey and jams	€ 13,00
	Gelati e sorbetti artigianali Homemade ice creams and sorbets	€ 5,00
1 3 7	Millefoglie crema ricca, panna e amarene Mille-feuille with cream and cherries	€ 8,00
1 3 7 8	Variazione di nocciole Hazelnuts variation	€ 9,00
1 3 7 8	Torta pinoli, amaretti, cioccolato con gelato al caramello salato Cake with pine nuts, amaretto biscuits, chocolate and salted caramel ice cream	€ 7,00

Il percorso a scelta dalla carta prevede un minimo di due portate per persona.
Choosing à la carte menu an order of minimum two dishes per person is required.



Quercus

avvertenze importanti

Per motivi igienici e di normativa in atto, le disposizioni prevedono che alcuni cibi debbano essere sottoposti ad un processo di abbattimento di temperatura a -30°C. Tale operazione garantisce la perfetta sicurezza alimentare dell'ingrediente, salvaguardando al contempo l'integrità del suo gusto e della sua freschezza. Lo staff di Quercus è sempre a completa disposizione per fornire informazioni approfondite sugli ingredienti di ogni portata. Preghiamo i nostri ospiti di informare lo staff riguardo ad intolleranze o allergie alimentari specifiche latenti o marcate.

Sarà nostra cura offrire alternative degustative consone ai gusti e alle propensioni personali.

elenco allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

important warnings

For hygienic reasons and regulations in force, some food must be subjected to a temperature abatement process at -30°C (-22°F). This operation guarantees the perfect safety of the ingredients, while at the same time safeguards the integrity of their taste and freshness.

Quercus staff is always available to provide in-depth information on the ingredients of each course. We ask guests to inform the staff about food intolerances or specific allergies both latent or marked. We will offer alternatives that will meet personal tastes.

list of allergens

- 1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products
- 2 Crustaceans and products based on shellfish
- 3 Eggs and by-products
- 4 Fish and products based on fish
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy and soy-based products
- 7 Milk and dairy products (lactose included)
- 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 Celery and products based on celery
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and products based on molluscs

