TENUTA DE L'ANNUNZIATA
natural relais

Benvenuti

QUERCUS

Ristorante in Tenuta de l'Annunziata

Siamo lieti di offrirvi un'esperienza gastronomica unica,
sotto la supervisione del nostro **Gastronomy Director Domenico Ruberto**
e con la collaborazione dello Chef di cucina Mauricio Teixeira.

La nostra proposta culinaria si basa su una **cucina classica e mediterranea**, rispettando fedelmente la **tradizione**.

Abbiamo il privilegio, infatti, di poter contare su
materie prime di **altissima qualità** che provengono
dalle **nostre terre** e dagli **allevamenti sostenibili** delle **nostre farms**.

Welcome

QUERCUS

Restaurant in Tenuta de l'Annunziata

We are pleased to offer you a unique gastronomic experience,
Supervised by our **Gastronomy Director Domenico Ruberto**
in collaboration with the Chef Mauricio Teixeira.

Our culinary proposal is based on **classic and mediterranean cuisine**,
faithfully respecting **tradition**.

We have the privilege, in fact, to be able to rely on the **highest quality raw materials** that come from **our lands** and from our **sustainable farms**.

PROPOSTA DEL GIORNO
MENU OF THE DAY

Stuzzichino di Benvenuto
Welcome Appetizer

Carpaccio di storione, tartare di melanzana e sesamo 4 11
Sturgeon carpaccio, aubergine and sesame tartare

Lasagnetta al ragù di vitello bianco e funghi porcini 1 3 7 9 12
Lasagna with white veal ragù and porcini mushrooms

Suprema di faraona, cremoso di cavolfiore e bieta 7 9
Guinea fowl, cauliflower cream and Swiss chard

Bavarese al caffè con gelato al pistacchio 1 3 7 8
Coffee Bavarian cream with pistachio ice cream

3 portate courses € 62,00

4 portate courses € 76,00

Coperto € 5,00
Cover charge € 5,00

Quercus

ANTIPASTI
ENTREE

Fiore di zucca farcito con funghetti di prato, spinacino e salsa tartufata 1 3 7 12

Courgette flower stuffed with mushrooms, baby spinach and truffle sauce

€ 20,00

Tartare di salmerino, pesca noce e cipollotto 4

Char tartare with nectarine and spring onion

€ 24,00

Battuta di fassona con misticanza e patate fiammifero 1 3 5 7 10 12

Fassona beef tartare with mixed salad leaves and matchstick potatoes

€ 26,00

Terrina di fegato d'oca con insalatina di frutta fresca e pan brioche tostato 1 3 7 12

Goose liver terrine with a fresh fruit salad and toasted brioche bread

€ 28,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Linguina, cipollotto, burro d'Alpe e peperoncino con mollica di pane abbrustolita 1 7
Linguine, spring onion, Alpine butter and chili pepper with toasted breadcrumbs
€ 18,00

Tortellone all'amatriciana 1 3 7
Tortellone with Amatriciana sauce
€ 20,00

Gnocchetti di patata, porcini e fiori di zucca 1 3 7 9 12
Potato gnocchetti with porcini mushrooms and courgette flowers
€ 22,00

Plin di gamberi di fiume, zuppetta di cocco, lime e lemon grass 3 4 7
Plin ravioli with crayfish, a light coconut, lime and lemongrass soup
€ 24,00

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE
MAIN COURSES FISH

Lucioperca, spinacino, mousseline di patata, lenticchie nere e beurre blanc 1 3 4 7 9 12
Zander, baby spinach, potato mousseline, black lentils and beurre blanc
€ 38,00

Storione, croccante di patata e trippa di vitello 3 4 7 9 12
Sturgeon, crispy potatoes and veal tripe
€ 38,00

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE
MAIN COURSES MEAT

Agnello arrostito, Parmentier di patata, peperone arrostito e datterino confit 7 9 12
Roasted lamb, potato Parmentier, roasted pepper and confit datterino tomatoes
€ 36,00

Anatra, balsamico e pepe rosa, pesca, limone confit e sfoglia croccante al vino bianco 3 5 7 9 12
Duck, balsamic vinegar and pink pepper, peach, lemon confit and crispy puff pastry with white wine
€ 36,00

Costata di manzo fassona con salsa Bernese e ortaggi grigliati 1 3 7 8 9 12
Fassona beef ribeye with Bernese sauce and grilled vegetables
min. per 2 persone | min. for 2 people
€ 48,00 p.p.

PASTICCERIA
DESSERT

Variazione di arancia, carota e limone 3 7 12

Orange, carrot and lemon variation

€ 14,00

Babà classico con insalatina di frutta fresca 1 3 7 8 12

Classic babà with fresh fruit salad

€ 14,00

Consistenza al cioccolato e gelato al pepe rosa 3 7

Chocolate consistence and pink pepper ice cream

€ 14,00

Bavarese al limone gratinata, biscotto croccante con sorbetto alla mela verde, sedano e zenzero 1 3 7 12

Lemon Bavarian cream au gratin, crunchy biscuit with green apple, celery and ginger sorbet

€ 14,00

Selezione di formaggi di aziende agricole del territorio, pan brioche e confetture 1 3 7

Cheeses selection from local farms, brioche bread and jams

€ 20,00

Coperto	€	5,00
Cover charge	€	5,00

Quercus

(V) **Vegetariani**

Allergeni

1 Cereali contenenti glutine
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 Uova e prodotti a base di uova
4 Pesce e prodotti 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: mandorle, nocciole, noci
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 sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini e prodotti a base di lupini
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il menù può subire delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità dei mercati.
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°.
Tale operazione garantisce la perfetta sicurezza alimentare dell'ingrediente, salvaguardando al contempo l'integrità del suo gusto e della sua freschezza.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si invita gli Ospiti a chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.

(V) **Vegetarian**

Allergens

1 Cereals containing gluten and products thereof
2 Crustaceans and products thereof
3 Eggs and products thereof
4 Fish and products thereof
5 Peanuts and products thereof
6 Soybeans and products thereof
7 Milk and products thereof (including lactose)
8 Nuts: almonds hazelnuts, walnuts and products thereof
9 Celery and products thereof
10 Mustard and products thereof
11 Sesame seeds and products thereof
12 Sulphor dioxide and sulphites
13 Lupins and products thereof
14 Mollusc and products thereof

The menu may be subject to changes upon product seasonality and market availability.
For hygienic reasons and regulations in farce, some food must be subjected to a temperature abatement process at -30°.
This operation guarantees the perfect safety of the ingredients, while at the same time safeguards the integrity of their taste and freshness.

For any food allergies and/ or intolerances, please ask our staff, who will provide appropriate information on our food.

aperto open

da martedì a venerdì dalle 19:00 alle 22:00
from tuesday to friday from 7:00 pm to 10:00 pm

sabato dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00
saturday from 12:30 pm to 2:30 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm

domenica dalle 12:30 alle 14:30
sunday from 12:30 pm to 2:30 pm

giorno di chiusura closing day

domenica sera e lunedì sunday night and monday

per info e prenotazioni
for info & reservations

Ristorante Quercus
+39 031 949352 | quercus@tenutadelannunziata.it

QUERCUS