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

Carciofo arrostito, straccetti di burrata e ortaggi 7
Roasted artichoke, strips of burrata and vegetables

Gnocchi di zucca, taleggio e guanciale 1 3 7
Pumpkin gnocchi with taleggio cheese and guanciale

Manzo in crosta di funghi, cima di rapa e mousseline di patata 1 3 7 9 12
Beef in a mushroom crust, turnip greens and potato mousseline

Crème caramel 3 7
Crème caramel

3 portate courses € 62,00

4 portate courses € 76,00

Coperto € 5,00
Cover charge € 5,00

Quercus

ANTIPASTI
ENTREE

Passatina di ceci, gnocchetti di patata e caprino, tuorlo d'uovo croccante e tartufo nero 1 3 7 9 V

Chickpea purée, potato and goat's cheese gnocchetti, crispy egg yolk and black truffle

€ 20,00

Salmerino dei nostri Laghi, vellutata di zucca, pera glassata e salsa montata ai funghi di prato 4 7 9 12

Char from our Lakes, pumpkin soup cream, glazed pear and whipped wild mushroom sauce

€ 22,00

Trota marinata, aneto e pepe rosa con carota, zenzero e limone verde 4 7 12

Marinated trout, dill and pink pepper with carrot, ginger and lime

€ 26,00

Millefoglie di fegato d'oca, croccante alla frutta secca, champignon e vinaigrette agli agrumi e peperoncino 1 3 8 12

Goose liver millefeuille, crunchy dried fruit topping, button mushrooms and a citrus and chilli vinaigrette

€ 28,00

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghettone di Gragnano, aglio, olio, peperoncino, battuta di vitello e crema di pane 1 9
Gragnano Spaghettoni, garlic, olive oil, chili pepper, veal tartare and bread cream
€ 20,00

Riso Carnaroli, gorgonzola, noci e capperi 7 8 9 12 V
Carnaroli rice, gorgonzola cheese, walnuts and capers
min. per 2 persone | min. for 2 people
€ 22,00 p.p.

Cannelloni al ragù di anatra, cipolla rossa e salsa ai funghi di prato 1 3 7 9 12
Cannelloni with duck ragù, red onion and wild mushroom sauce
€ 24,00

Gnocchi di patata, stufato di lepre e carciofi 1 3 5 7
Potato gnocchi, hare stew and artichokes
€ 24,00

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE
MAIN COURSES FISH

Anguilla arrostita, finocchio, arancia e olive con spumoso di patata e cavolo nero 4 6 7 9 12
Roasted eel, fennel, orange and olives with potato foam and black cabbage
€ 36,00

Lucioperca, carciofo in diverse consistenze, patata fondente e salsa al prezzemolo 4 7 9 12
Pike-Perch, artichokes in various textures, fondant potato and parsley sauce
€ 36,00

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE
MAIN COURSES MEAT

Carrè di agnello, salsa Provenzale, patate e ortaggi 1 7 9 10 12
Rack of lamb, Provençal sauce, potatoes and vegetables
€ 38,00

Interpretazione del filetto alla Rossini 1 3 7 9 12
Interpretation of Fillet Rossini
€ 42,00

Chateaubriand con patate arrostite, ortaggi glassati e salsa Bernese 1 3 7 9 12
Chateaubriand with roast potatoes, glazed vegetables and Béarnaise sauce
min. per 2 persone | min. for 2 people
€ 48,00 p.p.

PASTICCERIA
DESSERT

Millefoglie classica 1 3 7 8

Classic mille-feuille

€ 14,00

Tarte tatin di mela con gelato vaniglia 1 3 7 8 12

Apple tarte tatin with vanilla ice cream

€ 14,00

Semifreddo alle castagne, cioccolato bianco e gelato al mosto di vino cotto 1 3 7 8 12

Parfait with chestnuts, white chocolate and cooked grape must ice cream

€ 14,00

Tortino al cuore morbido di cioccolato fondente con gelato al fiordilatte 1 3 7 8

Warm dark chocolate with fiordilatte ice cream

€ 14,00

Composizione di frutta con sorbetto agli agrumi 7 12

Fresh fruit selection with citrus 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

€ 18,00

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