

RISTORANTE RESTAURANT

ALQUARTO

*Terrazza Mediterranea*

## **Antipasti di Mare**

*Seafood Starters*

Fantasia di Mare | €25

Cappasanta, Salmone, Ostriche Marennes-Olèron 

Tonno , Scampi 

*Seafood Platter*

*Scallop, Salmon, Marennes-Olèron Oysters, Tuna, Prawns*

*Allergeni 1-14*

Carpaccio di Salmone Marinato | €13

con Mango e Sesamo

*Marinated Salmon Carpaccio with Mango and Sesame*

*Allergeni 1-14*

Cappasante alla Siciliana | €13

con Insalatina di Finocchi, Arance Tarocco e Semi di Zucca 

*Scallops on grill with Fennel Salad, Tarocco Orange and Pumpkin Seeds*

*Allergeni 1-14*

## **Antipasti di Terra**

*Ground Starters*

Battuta di Manzo Wagyu Australiano  | €14

con emulsione di Senape di Dijon, Aceto Balsamico, Ravanelli e Cialda di Pane

*Australian Wagyu Beef Tartare with Dijon mustard, Vinegar, Radish and Bread*

*Allergeni 1-14*

Culatello di Zibello   | €13



con Stracciatella di Bufala e Cipolle in Agrodolce

*Zibello's Culatello with Buffalo Stracciatella and Marinated Onions*

*Allergeni 1-14*

### **Primi di Mare**

*Seafood First Courses*

Spaghettone | €18  
con Ostriche Marennes-Olèron   
e Scorza di Limone di Sorrento 

*Spaghettone with Marennes-Olèron Oysters  
and Lemon Zest from Sorrento*

*Allergeni 1-14*

Tagliolini | €15  
al sugo di Polipetti e Basilico

*Tagliolini with Octopus and Basil sauce*

*Allergeni 1-14*

Scialatelli | €15  
con Ragù di Gamberoni e Bisque

*Scialatelli with Shrimps Ragout*

*Allergeni 1-14*

Maccheroncini Calabri | €14  
con Baccalà, Olive Taggiasche e Asparagi

*Maccheroni Calabri with Cod, Taggiasche Olives and Asparagus*

*Allergeni 1-14*

### **Primi di Terra**

*Ground First Courses*

Spaghettoni | €13  
con Pomodorini Freschi, Stracciatella di Bufala e Panura

*Spaghettoni with fresh Cherry Tomatoes, Buffalo Stracciatella  
and Panura*

*Allergeni 1-14*

RISTORANTE RESTAURANT

**ALQUARTO**  
Terrazza Mediterranea

## **Secondi di Mare**

*Seafood Main Courses*

Fritto di Calamari e Gamberi Rosa | €19

*Fried Calamari and Pink Shrimps*

*Allergeni 1-14*

Tagliata di Tonno  | €22  
con Cipolla Agrodolce di Tropea  Pomodorini e Pesto

Tuna steak with Sweet and Sour Onion from Tropea, Cherry Tomatoes and Pesto

*Allergeni 1-14*

Trancio di Ombrina | €22  
con Insalata di Asparagi e Piselli

Slice of Ombrina with Asparagus and Peas Salad

*Allergeni 1-14*

Fritto di Amboline | €15

*Fried Ambolina*

*Allergeni 1-14*

Grigliata di Gamberoni | €22  
e Scampi Irlandesi

Grilled Prawns and Irish Scampi

*Allergeni 1-14*

## **Secondi di Terra**

*Ground Main Courses*

Tagliata di Black Angus Australiano (230g)  | €24  
con Patate al Forno

*Australian Black Angus Steak (230g) with Baked Potatoes*

*Allergeni 1-14*

Roast Beef di Wagyu Australiano  | €18  
con Salsa Tonnata e Capperi

*Australian Wagyu Roast Beef with Tuna Sauce and Capers*

*Allergeni 1-14*

RISTORANTERESTAURANT

ALQUARTO

Terrazza Mediterranea


## Hai mai provato i nostri Dolci Artigianali?

*Have you ever tried our Home Made Desserts?*

Parfait al Caramello Salato | €7  
con Gel al Lampone e Sbrisolona

*Salted Caramel Parfait with Raspberry Gel  
and Sbrisolona*

*Allergeni 1-14*

Sorbetto al Limone di Sorrento  | €5  
con Gel al Mandarino Siciliano

*Sorrento Lemon Sorbet with Sicilian Tangerine Gel*

*Allergeni 1-14*

Gelato alla vaniglia | €6  
con Crumble di Torrone Cremonese 

*Vanilla Ice Cream with Cremona's Torrone Crumble*

*Allergeni 1-14*

Tortino al Cioccolato dal cuore morbido | €7  
con Coulis di Mango

*Softest Heart Chocolate Pie with Mango Coulis*

*Allergeni 1-14*

Little Italy | €7  
Semifreddo alla Ricotta Messinese con Coulis  
di Fragole, Basilico e Cookies al Cioccolato

*Semifreddo with Ricotta Messinese with Coulis of Strawberries,  
Basil and Chocolate Cookies*

*Allergeni 1-14*

*Coperto €2,50 Service €2,50*