Le Querce

MENU
del Mezzogiorno

DA LUNEDÌ AL VENERDÌ

1 piatto,
1 contorno,
1 calice
acqua e coperto
25€

2 piatti,
1 calice
acqua e coperto
35€

*i piatti di crudo sono esclusi dal menu

Assaggi DI MARE

Millefoglie di patate, tartare di tonno,
friggitelo e salsa rubra

oppure

Arrosticino di calamari e guanciale alla brace,
salsa alla cacciatora e polvere di capperi

oppure

Triglie da scoglio cotte alla brace alla livornese

+

Spaghetto AOP mantecato alla colatura di alici di cetara,
tartare di ombrina e lime

oppure

Passatello al ragu di pesce bianco,
crema di porro e olive disidratate

oppure

Monfettini risottati allo zafferano, calamari,
zucchine e katsuobushi

+

Trancio di tonno al pepe verde
e insalata di puntarelle

oppure

Polpo alla piastra, spuma di avocado,
pomodorini e erbe aromatiche

oppure

Soglioline dell'adriatico alla brace
e salsa mugnaia allo yuzu

48€

Assaggi DI TERRA

Uovo poché, spuma di parmigiano reggiano 36 mesi,
tartare di manzo e funghi di stagione

oppure

Millefoglie ai fegatini, scalogno agrodolce,
riduzione al porto

oppure

Guancia tenerissima di maialino iberico,
purea di sedano rapa, olio al porro

+

Cappelletto di coniglio, parmigiano
e fondo di arrosto

oppure

Tagliolino al ragu bianco di coniglio

oppure

Raviolino ripieno di arrosto, il suo sugo
e fondo ai funghi porcini

+

Coniglio rosolato, salsa alla cacciatora
e erbe di campo

oppure

Faraona al forno, crema di topinambur,
nocciole tostate

oppure

Petto d'anatra scaloppato, fondo all'arancia,
millefoglie di patate

38€

Antipasti

Per il nostro crudo lavoriamo quotidianamente pesce pescato selvatico dall'Adriatico.
I tagli possono cambiare a seconda degli arrivi giornalieri.
Il nostro personale sarà lieto di informarvi a riguardo.

Millefoglie di patate, tartare di tonno rosso, friggitello e salsa rubra 3, 4, 7, 12	16
Carpaccio di ombrina, olio al limone speziato, rucola ed erbe aromatiche 3	18
Arrosticino di calamari e guanciale alla brace, salsa alla cacciatora e polvere di capperi 12, 14	14
Triglia da scoglio cotta alla brace e sugo alla livornese 4, 12	14
Tris di carpacci o tartare di pescato selvatico 2, 4, 14	24
Degustazione di crudo di crostacei e carpacci secondo il pescato 2, 4, 12, 14	35
Ostriche in degusatazione	
TSARITSA (Bretagna, Francia, 10 mesi di affinamento)	6 €/pz
OSTRICA DEL GARGANO (Puglia, Italia, 3 anni di affinamento)	7 €/pz
OSTRICA IRLANDA (Irlanda, 3 anni di affinamento, solo su prenotazione) 1, 3, 7, 14	8 €/pz
Acciughe del Cantabrico La Nef (servite con pan brioche e stracciatella) 1, 3, 4, 7 1, 3, 7, 14	3€/pz

Primi

Lo spaghetto mantecato alle vongole 1, 7, 12, 14	16
Passatello al ragu di pesce bianco, crema di porro, polvere di olive 1, 3, 4, 7, 12	17
Calamarata ai tre sughi di mare, canocchie, triglie e datterini alla brace 1, 2, 4, 7, 12, 14	18
Monfettini risottati allo zafferano, calamari e zucchine, tonno essiccato 1, 4, 7, 12, 14	17
Spaghetto AOP mantecato alla colatura di alici di cetara, tartare di ombrina e lime 1, 4, 7, 12	17
Risotto acquerello alla marinara cotto in bisque di crostacei 2, 4, 7, 12, 14	24

Secondi

Trancio di pescato del giorno alla brace, beurre blanc e indivia al sesamo 4, 7, 11, 12	23
Sogliola dell’adriatico alla brace e salsa mugnaia allo yuzu 1, 4, 7, 12	22
Trancio di tonno pinna gialla al pepe verde e insalata di puntarelle 4, 12	18
Polpo alla piastra, spuma di avocado, pomodorini e erbe aromatiche 14, 7, 12	20
Fritto misto di calamari, gamberi e verdure di stagione 1, 2, 3, 7, 12, 14	20
Selezione di crostacei e molluschi gratinati 1, 2, 3, 7, 12, 14	23
Arrivi del Giorno, al Forno o alla Brace 1, 2, 3, 4, 7, 12, 14	7, 5–9 €/hg

IL MARE

Antipasti

Uovo poché, spuma di parmigiano reggiano 36 mesi, tartare di manzo e funghi di stagione — 15
3, 7

Millefoglie ai fegatini, scalogno agrodolce, riduzione al porto — 12
1, 3, 7, 12

Guancia tenerissima di maialino iberico, purea di sedano rapa, olio al porro — 14
7, 9, 12

Selezione di formaggi al carrello, italiani e francesi — 15
1, 7, 8, 12

La Nostra Selezione di Salumi
Serviti con gnocco fritto, squacquerone e giardiniera

- Prosciutto Crudo Castagnolo 24Mesi — 22
- Il Salame Rosa (Presidio) — 13
- La Mortadella (Presidio) — 14
- Culatello Di Zibello Terre Di Nebbia (Presidio) — 23
- Capocollo Di Martina Franca — 18
- Lardo Iberico Di Patanegra — 16
- Chorizo Di Bellota Iberico Remedio Sanchez — 20
- Bondiola Di Bellota Iberico Remedio Sanchez — 28
- Lomo Di Bellota Iberico Remedio Sanchez — 28

Selezione Salumi Italiani — 22
Selezione Salumi Iberici — 30
Maxi Selezione — 35
1, 7, 8, 12

LA TERRA

Primi

Il brodo di cappone e il cappelletto 1, 3, 7, 9	14
Cappellaccio alle tre carni al ragù classico (...abbiamo anche la tagliatella!) 1, 3, 7, 9, 12, 14	15 14
Raviolino ripieno di arrosto, il suo sugo, ristretto di funghi porcini 1, 3, 7, 9, 12	16
Tagliolino al ragu bianco di coniglio 1, 3, 7, 9, 12	15
Cappelletto ripieno di coniglio, spuma di parmigiano e fondo di arrosto 1, 3, 7, 9, 12	16
Gnocchi al ragu di salsiccia di mora e raviggiolo 1, 3, 7, 9, 12	14
Risotto allo zafferano, guancia e riduzione al sangiovese 7, 9, 12	24

Secondi

Coniglio rosolato, salsa alla cacciatora e erbe di campo 9, 12	19
Faraona al forno, il suo fondo, crema di topinambur, nocciole tostate 7, 8, 12	20
Petto d'anatra, fondo all'arancia, millefoglie di patata 1, 3, 7, 12	20
Filetto di manzo e il suo fondo, purea di patate, porro alla brace 7, 12	28
Tagliata di entrecote di manzo argentino 250 gr 7, 12	25

La nostra selezione di costate di Manzo

Irlanda Grasso Giallo	7 €/hg
Rossa dei Fiordi	8 €/hg

LA TERRA

Contorni

Purea di patate al burro di Normandia 6
7

Porro alla brace, tuorlo essiccato e fondo 6
3, 12

Indivia alla brace, sesamo e soia 6
6, 11

Cicorietta/Bietolina ripassata aglio olio e peperoncino 6

Patate al forno 6

Ratatouille di verdure al forno 6

Insalata mista 4

Dolci

Tarte tatin alle mele, creme fraiche alla vaniglia,
crumble al pan di spezie, caramello al miso 8
1, 3, 6, 7

French toast, susine, gelato fiordilatte 8
1, 3, 7

Il mont blanc alla confettura di arance e crema di marroni 8
1, 3, 7, 8

Cachi, cioccolato, spuma di nocciole e fava di cacao 8
6, 7, 8

Cuore caldo al cioccolato e sorbetto di lamponi 7
1, 3, 6, 7

La sbrisolona alla crema inglese 6
1, 3, 7, 8

Il mascarpone al cioccolato 6
6, 7

La macedonia di frutta fresca 7

I sorbetti, al lime o al caffè 5

ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2 CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3 UOVA E DERIVATI
4 PESCE E DERIVATI
5 ARACHIDI E DERIVATI
6 SOIA E DERIVATI
7 LATTE E DERIVATI
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO E DERIVATI
10 SENAPE E DERIVATI
11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI E DERIVATI
14 MOLLUSCHI E DERIVATI