

ANTIPASTI

RICOTTA LACCATA
E CAROTE ARROSTO  € 10,00

FRITTATA DI ERBE
CON UOVA DI MASSA D'ALBE  € 10,00

POLPETTE FRITTE DI RAPE E PATATE
CON ALICI E MOZZARELLA  € 9,00

CROCCHETTE DI BACCALÀ*  € 11,00

ANIMELLE
CON CARCIOFI  € 12,00

PRIMI

TONNARELLI CACIO E PEPI
(SARAWAK, PENJA, MADAGASCAR) € 10,00

SPAGHETTI "FELICETTI"
CON PESTO DI PREZZEMOLO E BOTTARGA DI MUGGINE € 16,00

TAGLIOLINI
CON CARCIOFI E PECORINO € 14,00

CON IL GUANCIALE FACCIAMO LE MEZZEMANICHE
ALLA CARBONARA E ALL' AMATRICIANA € 10,00

PANE DEL FORNO MONTEFORTE € 2,50

 PIATTI SENZA GLUTINE

SECONDI


BACCALÀ*
SU ZUPPETTA DI CECI  € 20,00

TORTINO DI ALICI*
CON SCAROLA, CAPPERI E OLIVE  € 16,00


GUANCIA
BRASATA CON PURÈ  € 16,00

POLPETTE*
MA PREPARATE COME I SALTIMBOCCA € 14,00

CONTORNI

PURÈ DI PATATE  € 6,00

PUNTARELLE
CON ALICI  € 7,00

CRUCIFERE  € 6,00

VERDURA A FOGLIA
SECONDO DISPONIBILITÀ  € 6,00

DOLCI

TORTA AL CIOCCOLATO  € 8,00

FROLLA, CREMA AL LIMONE
E MERINGA BRUCIATA  € 7,00

COPPA DEL NONNO*
DE NOANTRI  € 7,00

ZABAIONE*
CON MARSALA VIGNA LA MICCIA E CARMELLO SALATO  € 7,00

LATTE COTTO
ALLA VANIGLIA  € 7,00

FRUTTA  € 6,00

IN QUESTO RISTORANTE
COME FORMAGGIO GRATTUGIATO
USIAMO ESCLUSIVAMENTE PECORINO

GLI AMICI DAI QUALI AMIAMO RIFORNIRCI

IL PANE, I BISCOTTI E LE CROSTATE SONO
DEL FORNO MONTEFORTE

LE UOVA SONO DELL' AZIENDA AGRICOLA
L'UOVO E LA CANAPA

LA PASTA FRESCA È DELLA BOTTEGA GAMBERONI
E L' OMBELICO DI VENERE

LE VERDURE SETTIMANALI SONO DELL'ORTO DI CLAPI,
DELLA PICCOLA BOTTEGA MERENDA E DI RUMI

LA CARNE È DELLA MACELLERIA BOMBELLI

I PEPI E LE SPEZIE SONO DI
EMPORIO DELLE SPEZIE

LA STECCATA DI MOROLO È DELLA
SOCIETÀ ARTIGIANA SCARCHILLI

IL PESCE È DELL' ANTICA PESCHERIA GALLUZZI

LA RICOTTA E IL PECORINO SONO
DELL' AZIENDA AGRICOLA D'ASCENZO

IL GUANCIALE È DELL' AZIENDA COLLEMAGGIOREDÌ
RIETI E SALERMAN DI MONTE SAN GIOVANNI

I PECORINI AL TAGLIO SONO
DELL'AZIENDA AGRICOLA CARMASCIANDO

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA È
DELL'AZIENDA AGRICOLA ORSINI, MUSCO,
FELICE MODICA DOP E
CAMPO ALLE COMETE PER LA CUCINA

I "CHIACCHIETEGLI" SOTTOLIO SONO
DELL'AZIENDA AGRICOLA ORSINI

IL CACIO FIORE È DELL' AZIENDA CASAL DI MARTIGNANO

IL CAFFÈ È DI BONDOLFI BONCAFFÈ

DAL BANCO

ACQUA	€ 3,00
CAFFÈ	€ 2,00
TÈ E TISANE	€ 3,00
BIBITE	€ 3,00
BIRRA PORETTI DA 33 CL	€ 4,00
AMARI	€ 5,00
GRAPPE	€ 5,00
COCKTAIL CLASSICI	€ 8,00

LA NOSTRA MESCITA

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BELLENDIA	€ 5,00
DUBL BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 7,00
FRANCIACORTA BRUT MARCHESI ANTINORI	€ 10,00

BIANCHI

FRASCATI PRINCIPE PALLAVICINI	€ 5,00
VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLAS	€ 6,00
RIESLING STRASSER WEINGBERGE MARTIN ARNDORFER	€ 8,00

ROSATI

BOLGHERI SCALABRONE MARCHESI ANTINORI	€ 6,00
--	--------

ROSSI

CESANESE PRINCIPE PALLAVICINI	€ 5,00
NERO D'AVOLA BAGLIO DI PIANETTO	€ 6,00
PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER	€ 8,00
BRUNELLO DI MONTALCINO IL POGGIONE	€ 10,00

Materie prime

I piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II, riportate alla fine di questo menu nonché nel libro ingredienti a loro completa disposizione sulla nostra pagina web www.laquerciaroma.it/libroallergeni

Gentile Cliente, La Quercia 23 Srl. ottempera al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni e ha pertanto effettuato una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni gastronomiche proposte alla clientela.

A fronte della suddetta valutazione del rischio è emerso l'utilizzo diretto, in questa struttura, o la possibile cross-contaminazione in fase di produzione, dei seguenti allergeni inseriti nell'allegato II al Reg. CE 1169/2011:
Allegato II: Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine ovvero grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, 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; sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo