

Q New Experience

Taste the difference

Organizza qui il tuo evento

Scegli Q-New Experience per la tua laurea, compleanno, battesimo, comunione o qualsiasi altra ricorrenza. Potrai contare sulla qualità dei nostri prodotti e l'eleganza della nostra location.

Apericena

Non è una cena, ma una consumazione fugace per chiudere al meglio la tua giornata o il miglior modo per iniziare una serata tra amici.



TAGLIERE QUARTARARO 12

Cocktail alcolico o analcolico incluso.

Include 9 tra queste pietanze:

Tabulè di verdure, insalata di riso, riso venere, caponata di melanzane, trancio di pizza, sfincionello, arancinette, suppli di patate, timballino di pasta, panelline, crocchette, salumi, formaggi, patate fritte, rosticceria mignon, montanarine, involtini di melanzane e miele*

Ogni tagliere è differente dall'altro e viene preparato al momento con gli ingredienti del giorno disponibili.

Scegli il tuo drink dal nostro menù beverage!

Antipasti

CALDO DELLO CHEF 8

Panelle, crocchette, calzoncini, montanarine, sfincionello, arancinette, patatine

CAPONATA SICILIANA 8

Melanzane, cipolla in agrodolce, capperi, sedano, olive e pomodoro

BRUSCHETTE MISTE 8

*N.2 pomodoro, aglio e basilico
N.2 philadelphia e salmone
N.2 mousse di tonno e olive*

BIRBE DI POLLO 8

N.10 birbe di pollo

PATATINE FRITTE* 4

FOCACCINE PALERMITANE 8

N.2 focaccine con milza, n.2 focaccine con ricotta di pecora, n.2 focaccine con panelle e crochè

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 10

Prosciutto crudo San Daniele, grana padano, mozzarella di bufala, speck, mortadella Dop, prosciutto grancotto, pecorino, brie rosso, soppressata piccante, miele e granella di pistacchio

MONTANARINE 8

N. 6 pezzi assortiti. Disco di pizza frita, salsa di pomodoro fresco, mozzarelline DOC, cotto alta qualità, stracciatella, crudo di Parma, acciughe di aspra, parmiggiano reggiano, basilico.

Promo Pizza

Valida per un minimo di 10 persone

PIZZA TRADIZIONALE + BIBITA (alcolica o analcolica) 13

PIZZA TRADIZIONALE + BIBITA (alcolica o analcolica) + ANTIPASTO CALDO 16

PIZZA TRADIZIONALE + BIBITA (alcolica o analcolica) + ANTIPASTO CALDO + DOLCE 18

Vuoi organizzare la tua festa? Approfitta della nostra promo pizza

Pizze Tradizionali

FIOR DI LATTE 10

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio EVO

BUFALINA 12

Pelato San Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio EVO

MARINARA 8

Pelato San Marzano, olio, aglio, origano selvatico

BIANCANEVE 8

Mozzarella fior di latte, olio EVO

GRAN COTTO 11

*Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte.
In uscita: prosciutto grancotto e olio EVO*

4 STAGIONI 12

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto grancotto

CAPRICCIOSA 13

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto grancotto, olive e wurstel

TONNATA 13

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa, olive e capperi

PARMIGIANA 13

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane, scaglie di grana e basilico fresco

NAPOLI 10

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe di Aspra, olio EVO e origano

DIAVOLA 13

Pelato San Marzano, fior di latte, spianata piccante, funghi, prosciutto cotto, olio di peperoncino e cipolla

CAPPUCCETO 8

Pelato San Marzano, olio EVO

SFINCIONELLO PALERMITANO 11

Pelato San Marzano, tuma, cipolla rosolata, acciughe, caciocavallo ragusano e origano

SFINCIONELLO BAGHERESE 11

Ricotta di pecora, tuma, cipolla rosolata, acciughe, caciocavallo ragusano e origano

ORTOLANA 12

Crema di melanzane, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, olive e provola di Agerola

4 FORMAGGI 13

Mozzarella fior di latte, tuma di Alcantara, Grana Padano, gorgonzola

Scegli la tipologia che preferisci

Oltre al nostro impasto tradizionale, puoi scegliere anche uno dei nostri impasti alternativi (+2€): Integrale - 5 Cereali - Kamut

Pizze Speciali

CARUSO 14

Crema di datterino giallo, mozzarella fior di latte, datterini rossi e gialli, prosciutto crudo di Parma, stracciatella e granella di nocciole

FUMUSELLA 14

Mozzarella di bufala affumicata, funghi porcini, speck Trentino Igp, rucola selvatica

DON IGNAZIO 13

Crema di funghi porcini, provola di Agerola, salsiccia, fiarielli

PARMA 14

Pelato San Marzano, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di grana e olio EVO

NORMA 2.0 13

Caponatina di melanzane, mozzarella fior di latte, ricotta salata e basilico

CHIPS & CHICKEN 12

Mozzarella fior di latte, pollo, patatine, salsa bbq

NEBRODI 15

Crema di datterino giallo, mozzarella fior di latte. In uscita: salamino nero dei Nebrodi e stracciatella

CIRO 14

Crema datterino giallo, guanciale di suino nero croccante, cipolla agrodolce di Tropea e burrata

SALMONE 14

Mozzarella di bufala, pomodoro datterino, salmone fumè e rucola

QUARTARARO 14

Crema di pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata

PANCIOTTO 15

Mozzarella fior di latte, zucchine, pancetta, grana padano, burrata e aceto balsamico

Scegli la tipologia che preferisci

Oltre al nostro impasto tradizionale, puoi scegliere anche uno dei nostri impasti alternativi (+2€): Integrale - 5 Cereali - Kamut

Boche Aperte

PARMA 14

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata e scaglie di parmigiano

Q-NEW EXPERIENCE 14

Fior di latte, mortadella Igp, burrata, crema al pistacchio, granella e topping al pistacchio



Calzoni Fritti



NAPOLETANO 12

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto grancotto e basilico fresco

4 STAGIONI 13

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

Calzoni al Forno

DI FILIPPO 15

Bufala, speck del Trentino Igp, fonduta di formaggio, granella di pistacchio

4 STAGIONI 13

Pelato San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

NAPOLETANO 12

Pelato San Marzano, fior di latte, prosciutto grancotto e basilico

Dessert

DESSERT DELLA CASA 4



Le nostre farine con germe di grano tostato



Per trovare soluzioni nuove a volte guardarsi indietro. La tostatura è un metodo antico, un processo artigianale largamente diffuso per caffè, nocciole, mandorle e frutta secca in generale.

Disidratando lentamente e in modo progressivo, la tostatura non solo stabilizza il prodotto, rendendolo più adatto a essere lavorato e conservato, ma consente di estrarre tutto l'aroma dalla materia prima. Una tecnica che applicata al germe di grano e alla crusca ci permette di ottenere farine stabili e perfette per qualsiasi preparazione, con tutti i nutrienti del grano e il suo gusto naturale.

I nostri prefermenti: licoli e biga

Il Licoli è un lievito con una consistenza molle, perché preparato con un tasso di idratazione molto elevato (dal 100% al 110%). Ciò rende il Licoli più acido del lievito madre e, in particolare, sviluppa una maggiore acidità lattica.

La Biga è uno dei prefermenti più usati per la produzione di lievitati grazie alla sua capacità di fornire caratteristiche organolettiche, profumi e conservabilità eccezionali.

All'interno dei nostri impasti troverete i due prefermenti, Biga e Licoli, messi insieme al fine di avere più lievitazioni che donano alle nostre pizze specifiche qualità, come:

- gusto e profumo più intensi nel prodotto finito;
- alveolatura più sviluppata;
- migliore digeribilità.

Allergeni

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni si informa la spettabile clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere degli allergeni come evidenziato nella tabella sottostante.

Arachidi, Cereali che contengono glutine, Diossido di Zolfo (usato come antiossidante e conservante, per es. nella frutta secca, vino e patate conservate) Latte, Lupino (un tipo di legume apparentemente alla famiglia delle Fabacee) Crostacei, Molluschi, Pesce, Noci, Sedano, Semi di Sedano, Senape, Soia, Uova.

Valori di soglia del 2-4% di adulti e del 6% di bambini che soffrono di allergeni alimentari.



Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35° C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

**surgelato a bordo appena pescato*

***prodotto surgelato*

 **New Experience**
Taste the difference

Beverage



Cocktail Alcolici

AMERICANO 6

Bitter Campari e vermouth rosso

MANHATTAN 6

*Rye whiskey o Canadian club,
vermouth rosso e dash angostura*

MARGARITA 6

Tequila, triple sec e succo di lime

COSMOPOLITAN 6

*Vodka, cointreau, succo di lime e
succo di mirtillo rosso*

HUGO SPRITZ 6

*Liquore ai fiori di sambuco, prosecco,
foglie di menta, seltz*

COCKTAIL MARTINI 6

Gin, vermouth dry, scorza di limone

LONG ISLAND 6

*Tequila, triple sec, vodka, rum bianco,
succo di limone e coca cola*

APEROL SPRITZ 6

Aperol, prosecco e soda

NEGRONI 6

Bitter Campari, gin e vermouth rosso

NEGROSKI 6

Bitter Campari, vodka e vermouth rosso

MOJITO 6

Rum, succo di lime, menta e zucchero

CAMPARI SPRITZ 6

Campari, prosecco e soda

GIN TONIC 6

Gin e tonica

CAPIROSCA 6

*Vodka, succo di lime e sciroppo alla
fragola*

Analogici

CUORE MIO 6

*Succo di fragola, tonica e sciroppo di
fragola*

CRODINO 3

TROPICALE 6

*Succo di ananas, succo d'arancia, tonica
lemon e batida de cocco*

BITTER ROSSO/BIANCO 3

Bevande

ACQUA NATURALE 75 cl 2

ACQUA FRIZZANTE 75 cl 2

COCA COLA 33 cl 3

ARANCIATA 33 cl 3

SPRITE 33 cl 3

CHINOTTO 33 cl 3

RED BULL 25 cl 4

Birre alla spina



BIONDA 0,20 cl 3

BIONDA 0,40 cl 5

ROSSA 0,20 cl 4

ROSSA 0,40 cl 6

Birre

HEINEKEN 33 cl 3

BECK'S 33 cl 3

CORONA 33 cl 4

CERES 33 cl 4

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl 4

Digestivi

CAFFÈ 1

AMARI 3

GRAPPE 4

RUM 5

Cantina Fondo Antico

GRILLO PARLANTE 20
Doc Sicilia Grillo - Al calice 5

APRILE 17
Rosato Doc Sicilia Nero d'Avola

PERTE 20
Igt Terre Siciliane Perricone

AITHO BIANCO 24
Etna Doc

LULÙ 20
Spumante

NENÉ 20
Doc Sicilia Nero d'Avola - Al calice 5

LUMIÈRE 20
Doc Sicilia Chardonnay

LE CLAY 20
Doc Sicilia Syrah

AITHO ROSSO 24
Etna Doc

KALÌO 17
Bianco frizzante

Cantina Milazzo

TERRE DELLA BARONIA 20
Bianco Sicilia Dop Catarratto

MARIA COSTANZA 24
Bianco Sicilia Dop Inzolia e Chardonnay

BIANCO DI NERA 20
Bianco frizzante

TERRE DELLA BARONIA 24
Rosso Sicilia Dop Nero d'Avola e Perricone

MARIA COSTANZA 33
Rosso Sicilia Dop Nero d'Avola

GRAN CUVÈ 42
Brut metodo classico

Prosechi

BOLLÈ 15
Cantine Andreola

FERRARI 25
Cantine Ferrari Trento DOC

MIONETTO 20
Cantina Valdobbiadene (TV)