

# 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*

# Promo Pizza

*Valida per un minimo di 10 persone*

## **PATATINE FRITTE\* 4**

## **FOCACCINE PALERMITANE 8**

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

## **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 fritta, salsa di pomodoro fresco, mozzarelline DOC, cotto alta qualità, stracciatella, crudo di Parma, acciughe di aspra, parmiggiano reggiano, basilico.*

**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*

## **PARMIGIANA 13**

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

## **BUFALINA 12**

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

## **NAPOLI 10**

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

## **MARINARA 8**

*Pelato San Marzano, olio, aglio, origano selvatico*

## **DIAVOLA 13**

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

## **BIANCANEVE 8**

*Mozzarella fior di latte, olio EVO*

## **CAPPUCCEO 8**

*Pelato San Marzano, olio EVO*

## **GRAN COTTO 11**

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

## **SFINCIONELLO PALERMITANO 11**

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

## **4 STAGIONI 12**

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

## **SFINCIONELLO BAGHERESE 11**

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

## **CAPRICCIOSA 13**

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

## **ORTOLANA 12**

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

## **TONNATA 13**

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

## **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, fiorelli*

## **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*

## 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*

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

**APRILE 17**  
*Rosato Doc Sicilia Nero d'Avola*

**LUMIÈRE 20**  
*Doc Sicilia Chardonnay*

**PERTE 20**  
*Igt Terre Siciliane Perricone*

**LE CLAY 20**  
*Doc Sicilia Syrah*

**AITHO BIANCO 24**  
*Etna Doc*

**AITHO ROSSO 24**  
*Etna Doc*

**LULÙ 20**  
*Spumante*

**KALÌO 17**  
*Bianco frizzante*

## Cantina Milazzo

**TERRE DELLA BARONIA 20**  
*Bianco Sicilia Dop Catarratto*

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

**MARIA COSTANZA 24**  
*Bianco Sicilia Dop Inzolia e Chardonnay*

**MARIA COSTANZA 33**  
*Rosso Sicilia Dop Nero d'Avola*

**BIANCO DI NERA 20**  
*Bianco frizzante*

**GRAN CUVÈ 42**  
*Brut metodo classico*

## Prosechi

**BOLLÈ 15**  
*Cantine Andreola*

**MIONETTO 20**  
*Cantina Valdobbiadene (TV)*

**FERRARI 25**  
*Cantine Ferrari Trento DOC*