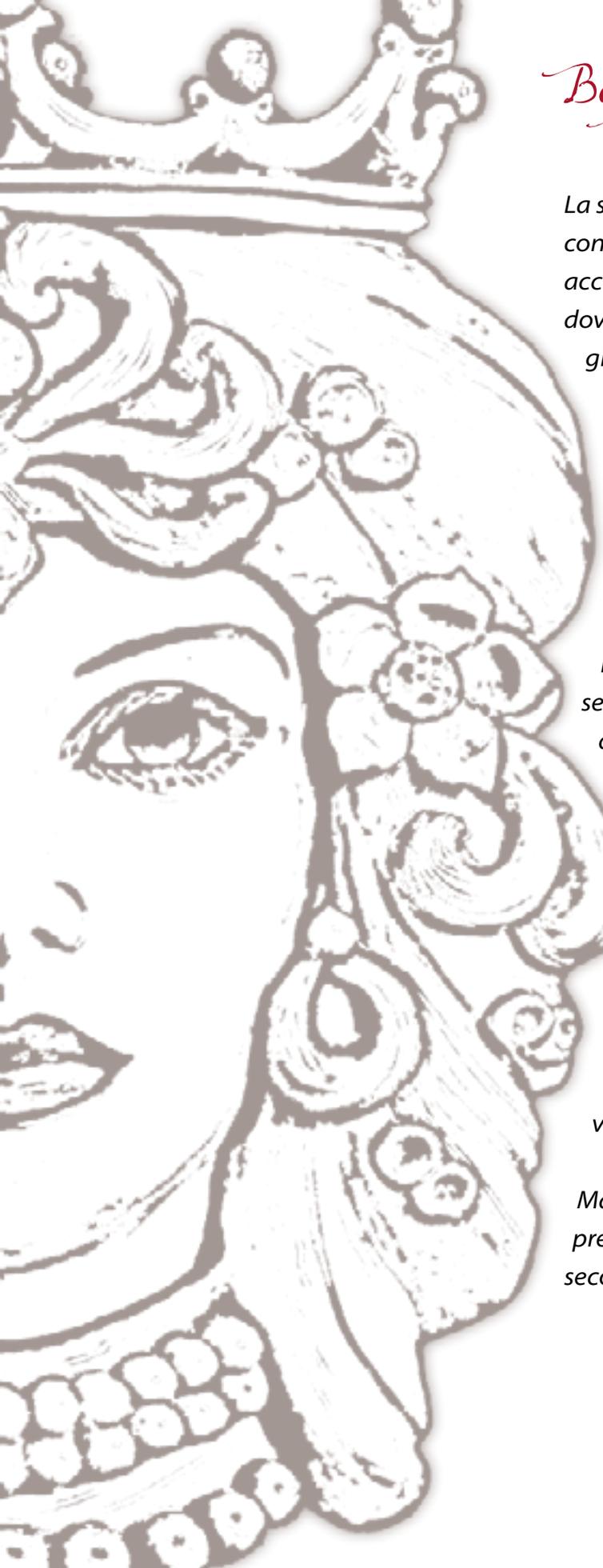


Q *Pizza & Cucina* *Quartararo*

Qualità e Quantità dal 1991





Benvenuto...

La storia di Quartararo a Palermo si evolve con un nuovo tassello e siamo felici di accogliervi nella nostra nuova pizzeria, dove la passione per la pizza e l'amore per gli ingredienti di qualità si incontrano per offrirvi un'esperienza unica nel cuore di Palermo.

La Pizzeria Quartararo nasce dal desiderio di unire tradizione e innovazione. Ogni nostra pizza è preparata con impasto lievitato naturalmente, ingredienti freschi e selezionati, molti dei quali provengono da produttori locali siciliani. Vogliamo offrirvi non solo una pizza, ma un viaggio tra i sapori autentici della nostra terra.

Abbiamo pensato a un menù ricco e variegato, capace di soddisfare ogni palato. Le nostre pizze spaziano dalle classiche intramontabili alle creazioni gourmet, le speciali Igp e le vastedde.

Ma non dimentichiamo nemmeno chi preferisce un buon piatto di pasta o un secondo diverso.

Buon Appetito !

Le nostre farine con germe di grano tostato



Per trovare soluzione 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.*



Gli Antipasti

* *Apericena dalle 18:00 alle 19:30 sabato escluso* 13
8 tipologie di pietanze a fantasia dello chef, cocktail incluso

* *Antipasto rustico* 8
Patatine fritte*, Panelline, Crochè, Arancinette

* *Bruschette* 8
Pane tostato, Pomodoro a pezzi, Aglio, Olio, Basilico

* *Tagliere di salumi e formaggi* 12
Crudo di Parma, Mortadella, Burrata, Grana Padano, Salamino locale, Miele, Noci, Grissini

* *Focaccine rustiche* 8
Philadelphia e Salmone - Crudo, Rucola e Grana Padano - Mortadella e Pistacchio



I Primi Piatti

* *Pappardelle alla Boscaiola* 13
Ragù, Funghi, Prosciutto, Panna

* *Tonnarelli alla Carbonara* 13
Guanciale, Tuorlo, Pecorino, Pepe

* *Tonnarelli Pistacchiosa* 15
Pesto di pistacchio, Gambero rosso di Mazara*, Granella di pistacchio, Olio

* *Spaghetti alle vongole* 15
Vongole*, prezzemolo, aglio, olio, sale e pepe



I Secondi Piatti

Tutti i nostri secondi sono serviti con contorno

* *Pesce spada* ai ferri e panato* 15

Servito con contorno di patate al forno o verdure grigliate

* *Tagliata di manzo* 15

Servita con Rucola, Pomodorini, Scaglie di grana



Le Quattro Margherite Dop



* Italiana 9

*Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte
Olio evo, Basilico*

* Regina 12

*Riduzione di pomodoro San Marzano
Bufala campana, Burratina,
Grana grattugiato, Olio evo*



* Marghegialla 10

*Salsa di datterino giallo, Mozzarella fior di latte
All'uscita: Pomodorino confit, Crema di basilico
Olio evo, Basilico*

* Datterino 10

*Salsa di datterino rosso, Mozzarella fior di latte
Fiocchi di grana padano*



Le Classiche

* Marinara 7

Pelato San Marzano, Olio, Aglio, Origano di montagna

* Napoli 8

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Filetti di acciuga, Origano, Basilico

* Diavola 9

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Pressata piccante, Olio evo, Basilico

* Parmigiana 9

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Scaglie di grana, Basilico, Olio evo

* Bufalina 11

Mozzarella di bufala, Pomodorino rosso, Rucola selvaggia, Scaglie di grana

* Salsiccia e Friarielli 12

Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Friarielli, Provola di Agerola

* Quattro Gusti 9

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Funghi champignon, Carciofi, Basilico, Olio

* Vegetariana 9

Mozzarella fior di latte, Funghi, Melanzane, Spinaci, Zucchine

* Chicken and Chips 10

Mozzarella fior di latte, Pollo croccante panato, Patatine fritte*, Salsa bbq

* Gran Cotto 8

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto gran cotto, Olio evo

* Formaggiosa 9

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provola di Agerola, Emmental

* Calabrese 12

Pelato, Fior di latte, Salsiccia, Soppresata piccante, Nduja, Cipolla caramellata, Olio piccante, Basilico



Le Speciali Igp

* Capricciosa 10

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi
Wurstel, Olive, Basilico, Olio evo

* Palermitana 10

Pesto di basilico, Mozzarella fior di latte
Filetti di acciughe, Pomodorino confit rossi e gialli
Basilico, Olio evo



* Tonnata 10

Fior di latte, Tonno, Cipolla caramellata, Olive,
Scorza di limone, Menta, Olio evo

* Sfincione 10

Pelato, Tuma di Godrano, Cipolla a vapore
Filetti di acciughe, Caciocavallo ragusano
Origano di montagna, Olio evo



Le Speciali Igp

* Zuccosa 13

Crema di zucca rossa, Mozzarella fior di latte, Guanciale croccante di suino nero, Datterino giallo, Stracciatella, Aceto Balsamico



* Sfincione Bagherese 10

Ricotta di pecora, Tuma di Godrano
Cipolla a vapore, Filetti di acciughe
Caciocavallo ragusano, Mollica atturrata
Origano, Olio evo



* Parma 13

Pomodoro San Marzano, Fior di latte
Rucola selvatica, Crudo di Parma
Scaglie di grana



* Fumusella 13

Mozzarella di bufala, Funghi porcini, Speck
Scaglie di grana



Le Gourmet



* *Quartararo* 13

*Crema di pistacchio, Mozzarella fior di latte
Mortadella, Granella di pistacchio, Burrata*



* *Don Ignazio* 13

*Crema di funghi porcini, Provola di Agerola
Salsiccia, Fiarielli*



* *Gustosa* 13

*Bordo ripieno di ricotta, Crema datterino giallo
Mozzarella fior di latte, Speck del Trentino Igp
Pomodorino confit rosso*

* *Deliziosa* 13

*Covaccino con bufala, Bresaola, Rucola, Chips di limone, Perle di aceto balsamico,
Noci, Olio evo*



Le Gourmet

* *Caruso* 13

Crema di datterino giallo, Mozzarella fior di latte, Datterini rossi e gialli, Prosciutto crudo di Parma, Stracciatella e Granella di nocciole

* *Ciro* 13

Crema datterino giallo, Guanciale di suino nero croccante, Cipolla agrodolce di Tropea, Burrata



* *Nebrodi* 13

*Crema di datterino giallo, Mozzarella fior di latte
In uscita: Salamino nero dei Nebrodi, Stracciatella*

* *Delicata* 13

Mozzarella fior di latte, Baffo di salmone affumicato, Stracciatella di bufala, Chips di limone, Semi di papavero

P.S.: Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con impasti alternativi kamut, integrale, 5 cereali (+2€)



I Calzoni

* Di Filippo 11

Mozzarella di bufala, Speck del Trentino Igp
Fonduta di formaggio, Granella di pistacchio



* Napoletano 9

Pelato San Marzano, Fior di latte, Prosciutto grancotto, Basilico

* Quattro Stagioni 9

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto grancotto, Funghi



* Napoletano fritto 10

Pelato San Marzano, Mozzarella fior di latte
Prosciutto grancotto, Basilico fresco

* Quattro Stagioni Fritto 10

Pelato San Marzano, Fior di latte, Prosciutto grancotto, Funghi

Le Bocche Aperte

* Quartararo 12

Mozzarella fior di latte, Mortadella Igp, Burrata
Crema al pistacchio, Granella e topping al pistacchio

* Parma 12

Fior di latte, Prosciutto crudo di Parma, Rucola,
Burrata, Scaglie di grana



I Tegamini

* *Norvegese* 13

Fiocchi Philadelphia, Salmone,
Pomodorini confit, Valeriana, Pepe rosa,
Olio evo

* *Bufalino* 13

Valeriana, Mozzarella di Bufala, Bresaola,
Pomodori confit, Glassa balsamica

Le Vastelle

* *Quartararo* 10

Pomodoro rosso trapanese, Tonno di Pantelleria, Cipolla di Tropea, Alici di Aspra,
Olive bianche di Castelvetrano, Limone, Olio evo

* *Parma* 10

Crudo di Parma, Bufala, Rucola, Scaglie di grana, Olio evo

* *Pistacchiosa* 10

Mortadella Igp, Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Pistacchio

* *Roast Beef* 10

Roast Beef, Rucola, Scaglie di grana, Olio

* *Porchetta* 10

Porchetta, Cipolla caramellata, Olio



Beverage

- * Acqua naturale/frizzante 75cl 2
- * Coca Cola 33cl 2,50
- * Sprite 33cl 2,50
- * Aranciata 33cl 2,50
- * Chinotto 33cl 2,50
- * Red Bull 33cl 3

Birre

- * Heineken 33cl 3
- * Beck's 33cl 3
- * Corona 33cl 3,50
- * Teres 33cl 3,50

Digestivi

- * Caffè 1,50
- * Grappe 4
- * Amari 3
- * Rum 5



Vini

* *Fondo Antico Grillo Parlante* 18

Doc Sicilia Grillo

* *Fondo Antico Nene'* 18

Doc Sicilia Nero d'Avola

* *Fondo Antico Lumiere* 18

Doc Sicilia Chardonnay

* *Fondo Antico Le Clay* 18

Doc Sicilia Syrah

* *Per te* 20

Igt Rosso

* *Fondo Antico Kalio'* 16

Bianco Frizzante

* *Milazzo Bianco di Nera* 20

Bianco Frizzante

* *Prosecco Bolle'* 13

Cantine Andreola

* *Prosecco Mionetto* 18

Cantine Valdobbiandene (TV)

* *Prosecco Ferrari* 23

Cantine Ferrari Trento Doc



Cocktail

* Americano 6

* Mojito 6

* Aperol Spritz 6

* Cosmopolitan 6

* Manhattan 6

* Campari Spritz 6

* Negroni 6

* Gin Tonic 6

* Negrosky 6

* Cocktail Martini 6

* Margarita 6

* Capirosca 6

* Hugo Spritz 6

* Long Island 6

Analcolici

* Cuore Mio 5

Succo di fragola, tonica e sciroppo di fragola

* Tropicale 5

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

* Trodino 3

* Bitter 3



Dessert



* Cannolo scomposto 3



* Cassata siciliana 3



* Sette strati 3



* Cheesecake 3



* Panna e Fragole 3



* Crema e Frutta 3

coperto 2



Lista Allergeni

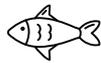
Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni si informa la spettabile clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere degli allergeni come evidenziato nella tabella sottostante.

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.



Latte e derivati



Pesce



Molluschi



Crostacei



Soia



Sesamo



Frutta a guscio



Lupini



Uova



Glutine



Arachidi



Senape



Sedano



Solfiti

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In caso di richieste su prodotti e allergeni è possibile rivolgersi al personale di sala.

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.

**prodotto surgelato e/o abbattuto a bordo pari al fresco*







*P*izza & *C*ucina
Quartararo

Qualità e Quantità dal 1991