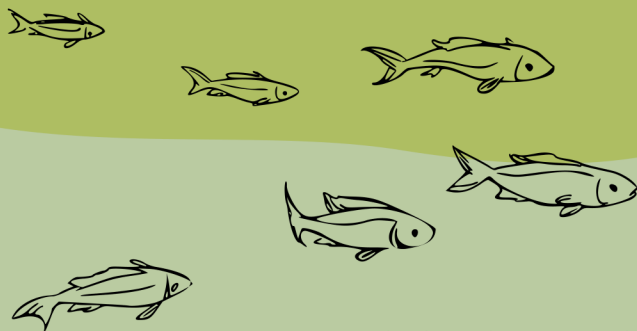




quantobasta
social eating & coffee

MENU



chiedere al personale di sala menu con indicazione degli allergeni



quantobasta

MENU

ANTIPASTI & CO.

Antipasto di mare 12,90 euro*
Polipo e olive, Insalata di mare, alici marinate,
filetto di branzino rucola e pomodoro

Tentacoli di polipo scottato 10 euro
patate tiepide, chips viola, rid.sangiovese

Carpaccio di tonno al caffè 10,00
su letto di lattuga e balsamico

Battuta di gambero rosso 10,00
e sale maldon

Tartare di salmone 10,00
con salsa guacamole, avocado

Degustazione di crudi e marinati 25,00
con tonno, gambero rosso, salmone,
ostrica e alici marinate

Guazzetto di cozze, vongole, mazzancolle 12,00
con crostini

Ostriche fin de claire (al pezzo) 3,00

Tartare di vitellone 10,00
con pomodori secchi e cipolla croccante

Burrata su letto d'insalata 8,00
con pomodorini e basilico

Tagliere di salumi e formaggi 12,00



*Piatto Iconico del locale mantenuto a prezzo ribassato per tutti i nostri clienti.
Alcuni prodotti come il pesce, alcune verdure e la pasta, se non reperiti freschi possono essere surgelati

PRIMI

Passatelli alla pescatora 9,90 euro*
con vongole, scampetti e pendolini

Tagliolino allo scoglio con pendolini 12,00

Ravioloni alla cernia e pistacchio 12,00
con burro agli agrumi e mazzancolle

Carbonara di mare con spaghetti fresco 12,00

Paccheri freschi al Grillo 20,00

Ravioloni cacio e pepe su letto di fonduta. 10,00

Cappelletti al ragù tradizionale 10,00

Ravioli di ricotta e spinaci 10,00
con pendolini e basilico

SECONDI

Grigliata al tramonto 18,00 euro
con branzino, sogliola, calamari e sardoncini

Fritto misto di gamberi e calamari 11,90*
con verdure julienne

Tagliata di tonno alla griglia 14,00
finocchi ed arance

Spiedini di calamari e gamberi 13,00
quattro spiedini con patate sabbiate al forno

Calamari alla griglia 12,00
nove calamari leggermente panati

Un branzino in giardino 22,00
branzino 6/800 gr. scottato su letto di spinaci e
pomodori confit

Pescato del giorno al forno 5,00/etto

Tagliata 250 di controfiletto 14,00
250 gr. di manzo con rucola e scaglie di grana





quantobasta

MENU

CONTORNI

Insalata mista 3,50 euro

Patate al forno 4,00

Patatine fritte 4,00

Verdure grigliate 4,00

DOLCI, GELATI & SORBETTI

CROSTATA integrale 3,00 euro

TORTA crema e pinoli 3,50

TIRAMISU' fatto da noi 3,50

PANNA COTTA fatta da noi 3,00
al caramello/ cioccolato/ frutti bosco

TORTINO con cuore caldo al cioccolato 4,00

SORBETTO al pistacchio o al caffè 2,50

GELATO Fiordilatte 3,50
con frutti di bosco

Porzione di ANANAS 3,50



DEGUSTAZIONE

INSALATA DI MARE

su letto di patate tiepide e lattuga

CARPACCIO DI TONNO AL CAFFÈ'

su letto di lattuga e balsamico

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO

con pendolini

CALAMARI ALLA GRIGLIA

con patate sabbiate o insalatina

SORBETTO

al pistacchio o al caffè



EURO 38,00 a persona

COPERTO, CALICE DI VINO, ACQUA E CAFFÈ SONO COMPRESI.

Questo menù è selezionabile solo per l'intero tavolo.

Mezzo litro di vino sfuso della casa 4,50

Un litro vino sfuso della casa 8,00

(Sangiovese Guerrieri, Bianchetto
Lucarelli)

Caffè 1,20

Moretta fanese 2,50

Pane, coperto e acqua 2,50

Piadina (anche integrale) 1,80



Alcuni prodotti come il pesce, alcune verdure e la pasta, se non reperiti freschi possono essere surgelati

