

15

*En Quindici todo lo que servimos, el pan, la pasta, la pastelería,
son exclusivamente elaborados con productos de primera calidad por nuestros cocineros.*

Todos los platos se cocinan al momento

ENTRANTES FRIOS

- BRESAOLA DE ATUN - MARINADO EN SAL CON FRUTOS ROJOS - 16
- VITELLO TONNATO - UN CLÁSICO AL ESTILO DEL CHEF - 16
- ENSALADA FRESCA - CON VERDURA CRUJIENTE DE TEMPORADA - 12
- ENSALADA DE TOMATE - CON HIERBAS, ANCHOA Y CEBOLLA - 10
- BURRATA Y TOMATE SECO - CON PAN CARASAU CASERO - 14

ENTRANTES CALIENTES

- FRUTTI DI MARE - CON AGUACATE, MANDARINA Y CEBOLLA - 15
- PULPITOS EN GUIISO - ALLA ARRABIATA CON PAN CRUJIENTE - 14
- MEJILLONES Y ALMEJAS - DE LA BAHÍA EN SU FUMET CON VINO BLANCO - 14
- SEPIA EN TAGLIATELLE - CON ESPÁRRAGOS, AJOS TIERNOS Y PIÑONES - 15
- PULPO - A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ALIOLI DE AJO NEGRO - 16
- MILHOJAS DE ALCACHOFA - CON SETAS, PANCETTA Y HUEVO POCHADO - 14
- BERENJENA A LA PARMIGIANA - TRADICIONAL CON CHERRY CONFITADO - 12

PASTA

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE - CON ALMEJAS Y TOMATE CHERRY - 16
- RAVIOLI DE BACALAO - CON MASA NEGRA Y SALSA MARINARA - 16
- SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - CON MARISCO Y GAMBA ROJA - 18
- PAPPARDELLE CON BOGAVANTE - CON TOMATE Y HIERBAS - 26
- LASAGNA DE CARRILLADA DE TERNERA - EN VINO TINTO - 15
- PACCHERI CON RAGU ALLA NAPOLETANA - MÁS QUE BOLOGNESE - 15
- RAVIOLI DE RICOTTA Y PERA - CON SALSA DE NUECES - 15
- TAGLIATELLE AL PESTO - CON TOMATE SECO CASERO - 14

RISOTTO

con arroz Carnaroli de Piemonte

- RISOTTO FRUTTI DI MARE - MANTECADO EN ACEITE DE OLIVA - 18
 RISOTTO DE BOGAVANTE - AL COGNAC NAPOLEON XO - 26
 RISOTTO DE SETAS - CON PATÉ DE TRUFA Y HEBRAS DE AZAFRÁN - 16
 RISOTTO CON OSSOBUCCO - UN MILANÉS COMO NUESTRO CHEF - 18

PESCADO

- ATUN ROJO - MARCADO CON ARCOIRIS DE VERDURAS DE TEMPORADA - 23
 SALMON - AL HORNO CON FREGOLA SARDA Y CREMA DE PUERROS - 17
 LUBINA - A LA PLANCHA CON SAUTÉ DE ESPINACA Y CHERRY FRITO - 21

CARNE

- RIB EYE (300 GR) - A LA PARRILLA CON PATATAS CONFITADAS - 25
 CARRE DE CORDERO - CON SAUTÉ DE ESPINACA Y CHIPS DE BONIATO - 20
 MAGRET DE PATO - CON PERA CONFITADA Y SALSA DE ARÁNDANOS - 20
 COCHINILLO - CON MAGDALENA DE SETAS SALVAJES Y PURÉ DE PATATA - 18

PIZZA

estilo Napoletano con productos gourmet

- STRACCIATELLA - CORAZÓN DE BURRATA CON TOMATE SECO - 12
 FUNGHI - CON SETAS DEL BOSQUE Y PESTO DE ALBAHACA - 14
 DIAVOLA - CON CHORIZO PICANTE Y TOMATE SECO CASERO - 14
 FRANCESE - CON FOIE GRAS, HIGOS SECOS Y QUESO DE CABRA - 16
 TONNO - CON BRESAOLA DE ATÚN Y CEBOLLA CARMELIZADA - 16
 NAPOLETANA - CON ANCHOA, OLIVA NEGRA Y ORÉGANO - 12
 GORGONZOLA E PERA - AL AZAFRÁN CON PIÑONES TOSTADOS - 14
 QUATTRO FORMAGGI - FAMOSOS QUESOS ITALIANOS Y PIÑONES - 14
 MARGHERITA - CON TOMATE Y MOZZARELLA FIOR DI LATTE - 11
 PRIMAVERA - CON VERDURAS FRESCAS Y QUESO DE CABRA - 12
 QUATTRO STAGIONI - CON PROSCIUTTO, ALCACHOFAS Y SETAS - 12
 PROSCIUTTO - CON TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN YORK - 12

También a su disposición: Pizzas para llevar. Pastas sin gluten.

Para promociones y eventos síganos

@quindicialtea



15

*In Quindici everything we serve, bread, pasta and pastry,
are always made with top quality products by our chefs.*

All the dishes are cooked at the moment

COLD STARTERS

TUNA BRESAOLA - MARINATED IN SALT WITH RED FRUITS - 16
VITELLO TONNATO - WITH OUR CHEF'S TOUCH - 16
FRESH SALAD - WITH CRUNCHY SEASONAL VEGETABLES - 12
TOMATO SALAD - WITH HERBS, ANCHOVIES AND ONION - 10
BURRATA AND SUN DRIED TOMATO - WITH PAN CARASAU - 14

HOT STARTERS

FRUTTI DI MARE - WITH AVOCADO, TANGERINE AND ONION - 15
BABY OCTOPUS STEW - ALLA ARRABIATA WITH CRUSTY BREAD - 14
MUSSELS AND CLAMS - FROM THE BAY IN FUMET WITH WHITE WINE - 14
CUTTLEFISH TAGLIATELLE - WITH ASPARAGUS, YOUNG GARLIC AND PINE NUTS - 15
OCTOPUS - GRILLED WITH VEGETABLES AND BLACK GARLIC ALIOLI - 16
ARTICHOKE MILLEFEUILLE - WITH MUSHROOMS, PANCETTA AND POACHED EGG - 14
AUBERGINE PARMIGIANA - TRADITIONAL WITH A CHERRY TOMATO CONFIT - 12

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - WITH CLAMS AND CHERRY TOMATO - 16
CODFISH RAVIOLI - WITH SQUID INK DOUGH AND MARINARA SAUCE - 16
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - WITH SEAFOOD AND RED PRAWN - 18
LOBSTER PAPPARDELLE - WITH TOMATO AND HERBS - 26
BEEF CHEEK LASAGNA - WITH RED WINE SAUCE - 15
PACCHERI WITH RAGOUT ALLA NAPOLETANA - MORE THAN BOLOGNESE - 15
RICOTTA AND PEAR RAVIOLI - WITH WALNUT SAUCE - 15
TAGLIATELLE AL PESTO - WITH SUN DRIED TOMATO - 14

RISOTTO

with Carnaroli rice from Piedmont

RISOTTO FRUTTI DI MARE - WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 18
 LOBSTER RISOTTO - WITH NAPOLEON XO COGNAC - 26
 MUSHROOM RISOTTO - WITH TRUFFLE PATÉ AND SAFFRON - 16
 RISOTTO WITH OSSOBUCO - FROM MILAN LIKE OUR CHEF - 18

FISH

RED TUNA - SEARED WITH SEASONAL VEGETABLES RAINBOW - 23
 SALMON - BAKED WITH SARDINIAN FREGOLA AND LEEKS CREAM - 17
 SEABASS - GRILLED WITH SPINACH SAUTÉ AND CHERRY TOMATOES - 21

MEAT

RIB EYE (300 GR) - GRILLED WITH CONFIT POTATOES - 25
 LAMB RACK - WITH SWEET POTATO CHIPS AND SPINACH SAUTÉ - 20
 DUCK BREAST - WITH PEAR CONFIT AND CRANBERRY SAUCE - 20
 SUCKLING PIG - WITH MUSHROOM MUFFIN AND MASHED POTATO - 18

PIZZA

Napoletano style with gourmet ingredients

STRACCIATELLA - BURRATA HEARTS WITH SUN DRIED TOMATO - 12
 FUNGHI - WITH WILD MUSHROOM MIX AND BASIL PESTO - 14
 DIAVOLA - WITH SALAMI AND SUN DRIED TOMATO - 14
 FRANCESE - WITH FOIE GRAS, DRIED FIGS AND GOAT CHEESE - 16
 TONNO - WITH TUNA BRESAOLA AND CARAMELIZED ONIONS - 16
 NAPOLETANA - WITH ANCHOVIES, BLACK OLIVE AND OREGANO - 12
 GORGONZOLA E PERA - PEAR IN SAFFRON WITH TOASTED PINE NUTS - 14
 QUATTRO FORMAGGI - FAMOUS ITALIAN CHEESES WITH PINE NUTS - 14
 MARGHERITA - WITH TOMATO AND MOZZARELLA FIOR DI LATTE - 11
 PRIMAVERA - WITH FRESH VEGETABLES AND GOAT CHEESE - 12
 QUATTRO STAGIONI - HAM, ARTICHOKE, OLIVES AND MUSHROOMS - 12
 PROSCIUTTO - WITH TOMATO, MOZZARELLA AND HAM - 12

Also for you: Pizza for takeaway. Gluten free pastas.

For promotions and events follow us

@quindicialtea

