

dopolavoro

le bevute perfette per l'aperitivo ma buone sempre

Dirty Dry Martini Tonic

Noilly Prat Vermouth Dry, Oxley Dry Gin, acqua tonica, salamoia olive

€ 12,00 ■■■□□

Cherry Cola Old Fashioned

Busker Triple Cask, Quintana Bitter, Sangue Morlacco, sciroppo di cola

€ 12,00 ■■■■□

Long Limoncello White Lady

Triple Sec Gajardo, Limoncello Luxardo, super limone fresco spremuto, orzata, soda agli agrumi, sale

€ 10,00 ■■■□□

Gimlet Candito

Distillato di canditi, Triple Sec Gajardo, Greehall's London Dry Gin, sciroppo di canditi

€ 10,00 ♣♣♣♣

Perfect Whisky Sour

Passion fruit Quintana, Fernet Gajardo, Busker Triple Cask, albume, super limone fresco spremuto

€ 12,00 ♣♣♣♣

Hanky Panky Giardiniera

Fernet Gajardo, Greenhall's London Dry Gin, Vermouth Rosso di Torino, Giardiniera Quintana

€ 10,00 ♣♣♣♣

Rabaltà Fizz

Sciroppo Vino Rosso Carmenere, Amer Picón, soda all'arancio, spuma di zabaione

€ 10,00 ■■■□□

French 75 Julep

Greehall's London Dry Gin, Champagne, super limone fresco spremuto, sambuco, menta fresca

€ 10,00 ♣♣♣♣

*per allergie e intolleranze chiedi la lista degli allergeni

classici

classici dimenticati e non, perfetti per il dopolavoro

Bijou

C.F. Lawlor, The Mixologist, 1895

Harry Johnson, Bartenders Manual, 1900

Greehall's London Dry Gin, Liquore Sant'antonio
Luxardo, Vermouth Rosso di Torino, Orange Bitter

€ 10,00 ♪♪♪♪

Mint Julep

A poem by John Milton, 1634

Jerry Thomas, Bartenders Guide, 1862

Bourbon Whiskey, foglie di menta, sciroppo di
zucchero, Bitter, gocce di Rump@blic Gold Blend
Jamaica Panama

€ 12,00 ■■■■□

Fog Cutter

*Victor Bergeron (Trader Vic), Trader Vic book of food
and drinks, 1946*

Rump@blic Blanco, Greehall's London Dry Gin, Stock
84 Brandy, arancia fresca spremuta, orzata
Quintana, Cream Sherry in float

€ 12,00 ■■■■□

Boadas

Don Miguel Boadas Panera - Spagna, 1933

Rump@blic Blanco, Dubonnet, Triple Sec Gajardo,
Vermouth Rosso di Torino

€ 12,00 ♪♪♪♪

Horse's Neck

Mansfield News, Indiana, 1900 ca.

Bourbon Whiskey, Angostura, soda allo zenzero

€ 10,00 ■■■□□

dopocena

le bevute perfette per il dopocena ma buone sempre

Cocco Cafè

Acqua di cocco, Tia Maria, caffè Hot Brew Nicaragua,
Tequila Patron Reposado al legno di Palo Santo

€ 12,00 ■■■■□

Manhattan al Bacio

Rye Whiskey, Vermouth Antico Luxardo, Angostura
al cioccolato, bitter agli agrumi

€ 12,00 ▼▼▼▼▼

Tommy's Ginger Margarita

Mezcal, Tequila Patron, Triple Sec Gajardo, sciroppo
di agave, lime fresco spremuto, marmellata di
zenzero

€ 12,00 ■■■■□

Champagne Grasshopper

Crème de Menthe Tempus Fugit, panna e gelato alla
menta, Velvet Disaronno, Champagne

€ 12,00 ▼▼▼▼▼

Snowball

Sambuca, La Proibita Schiavo, albume, zucchero

€ 10,00 ▼▼▼▼▼

Tequila Sunrise Affumicato

Melograno fresco, Tequila Patron Silver, arancio
fresco spremuto, affumicatura

€ 10,00 ■■■■□

Petrus Sour

Petrus, Super Limone fresco spremuto, sciroppo di
erbe, Bitter fresco Quintana

€ 10,00 ▼▼▼▼▼

Dry Martini alla Liquirizia

Noilly Prat Vermouth Dry, Greehall's London Dry Gin,
Bitter alla liquirizia

€ 12,00 ▼▼▼▼▼

*per allergie e intolleranze chiedi la lista degli allergeni

classici

classici dimenticati e non, perfetti per il dopocena

Egg Nog

New Jersey, 1788

Jerry Thomas, Bartenders Guide, 1862

Brandy, latte, zucchero, rosso d'uovo, Sherry, noce moscata (drink caldo)

€ 12,00 ■■■□□

Army and Navy

Carroll Van Ark, New York Sun, 1934

Greehall's London Dry Gin, Orzata Quintana, super limone fresco spremuto, Angostura

€ 10,00 ▼▼▼▼▼

Big Bamboo

Mariano Licudine, Miakai, 1960 ca.

Lime, arancia, passion fruit, pompelmo, Rump@blic Goldblend Panama Jamaica, Angostura Bitter

€ 12,00 ■■■□□

Between the Sheets

Prohibition era

Mr Polly of London's Berkeley Hotel, Londra, 1921

Rump@blic Blanco, Brandy, Triple Sec Gajardo, super limone fresco spremuto

€ 10,00 ▼▼▼▼▼

Bullshot

John Hurley, Caucus Club, Detroit, 1950 ca.

Vodka, brodo filtrato e privo di grasso, super limone fresco spremuto, Worcestershire sauce, Tabasco, sale e pepe

€ 12,00 ■■■□□

extra

tutte le altre bevute

Spritz

Liscio o Aperol, Campari, Select, Cynar, Zucca,
China

€ 3,50/5,00

Vini e bollicine

Vini e bollicine italiane e non, a rotazione, chiedi al
nostro personale le referenze e i diversi prezzi al
calice

da € 5,00 a €12,00

Birra

Birra Kumbacher Pils 0,40

€ 5,00

Analcolici

Chiedi al nostro staff i gusti e gli ingredienti dei
nostri cocktail analcolici a base di frutta fresca,
preparati dal nostro laboratorio e sode artigianali

€ 8,00

Cocktail a richiesta

Siamo pronti a soddisfare le tue richieste, se
desideri un grande classico fuori menù cercheremo
di accontentarti sempre

da € 10,00

Cocktail premium

Siamo pronti a soddisfare le tue richieste, se
desideri uno dei nostri cocktail o un fuori menù con
prodotti premium il prezzo potrebbe variare entro
questi prezzi

€ 12,00/€ 16,00

Distillati

Chiedi al nostro staff per le referenze e i prezzi

da € 8,00

Amari

Chiedi al nostro staff per le referenze e i prezzi

da € 5,00

cibo

a pranzo, a cena o quando vuoi tu

Tartare "La Garronese Veneta"

Scottona Carne Sartori (150 gr)
Nuda e cruda o con condimento Quintana

€ 14,00

Roast Beef di Picanha

Picanha, cavolo viola marinato, lamelle di
stravecchio Asiago Pennar e mostarda di mele

€ 16,00

Toastone Italia

Pane tostato fatto in casa, Cotto Capirelli San
Giovanni fuori stampo, Cotto Capirelli affumicato,
formaggio saporito caseificio Pennar, salsa rosa
ricetta originale Nonna Natalia

€ 12,00

Avocado Toast

Crema avocado fresca, lime, uova, salmone
affumicato

€ 12,00

Toastone Vegetariano

Formaggio saporito caseificio Pennar verdure
secondo selezione e disponibilità stagionale

€ 10,00

Insalata Polpo Fantasia

Polpo cotto a bassa temperatura, capperi, olive
taggiasche, bis di patate, basilico e emulsione di
cottura

€ 14,00

Zuppa di Fagioli

Fagioli borlotti e crostini di focaccia all'olio

€ 10,00

Couscous Mediterraneo

Couscous, verdure secondo disponibilità, mix di spezie Quintana

€ 12,00

Bufala Napoletana

Bufala stracciata (220 gr), crostini all'olio di melanzana e julienne di pomodori secchi

€ 12,00

Quintanamisù

Mascarpone campagna amica, uova Alma Malo, savoiardi di riso (200 gr)

€ 8.00

L'affettato della settimana

Affettato abbinato a cren, mostarda e sottaceti

€ 10,00

Il formaggio della settimana

Formaggio di malga abbinato a marmellata di cipolla, miele millefiori e marmellata fantasia

€ 10,00

La Scarpetta

Il Ragù della nonna di Quintana accompagnato alla nostra Focaccia

€ 10,00

Tagliere misto

Disponibile su richiesta, chiedi al nostro staff le referenze e la disponibilità

€ 18,00

Buffet Domenicale

Il pranzo della domenica però a buffet! Disponibile solo la domenica. Gioca la tua schedina al Totococktail e prova a vincere la tua Domenica Italiana!

€ 20,00

Ostriche

Secondo diponibilità