GIOACCHINO

Quartararo

menù

GIOACCHINO
Quartararo

Benvenuti da Quartararo
speriamo di regalarvi un'esperienza
gastronomica indimenticabile.

In questo menu, ci impegniamo a utilizzare esclusivamente prodotti di altissima qualità, scelti appositamente per elevare il livello delle vostre esperienze gastronomiche.
Ogni piatto è il risultato di una selezione attenta, dalla provenienza degli ingredienti alla loro preparazione, con l'obiettivo di offrirvi sapori autentici e inconfondibili.

Noi di Quartararo, crediamo che il cibo non sia solo nutrimento, ma un'esperienza che connette le persone. Siamo lieti di accogliervi nella nostra oasi gastronomica, dove la convivialità si sposa con il piacere del buon cibo.

Grazie per aver scelto di condividere questo momento con noi.

Buon appetito!

Gioacchino Quartararo

Apericena e aperipranzo

- **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, supplì di patate, timballino di pasta, panelline, crocchette, salumi, formaggi, *patatine fritte, rosticceria mignon, involtini di melanzane e miele

Ogni tagliere è differente dall'altro e preparato al momento con gli ingredienti del giorno disponibili.

Antipasti

- **Antipasto nostromo** — 12€
  insalata di mare, tonno marinato, pesce spada marinato e salmone fumè
- **Insalata di mare** — 10€
  *polpo, *calamari, *gamberi, sedano, olio evo, sale, pepe e limone
- **Caldo dello chef** — 7€
  panelle, crocchette, calzoncini, sfincionello, arancinette, *patatine
- **Focaccine palermitane** — 7€
  n.2 milza, n.2 ricotta di pecora, n.2 panelle e crocchette
- **Frittoso** — 7€
  n.2 calzoncini prosciutto grancotto e mozzarella fior di latte
  n.2 calzoncini soppressata piccante e philadelphia
  n.2 montanarine pomodoro san marzano e stracciatella
- **Tagliere salumi e formaggi** — 10€
  prosciutto crudo san daniele, grana padano, mozzarella di bufala, speck, mortadella, prosciutto grancotto, pecorino, brie rosso, soppressata piccante, miele e granella di pistacchio
- **Bruschette miste** — 7€
  n.2 pomodoro, aglio e basilico, n.2 phipadelphia e salmone, n.2 mouse di tonno e olive
- **Caponata siciliana** — 7€
  melanzane, cipolla in agrodolce, capperi, sedano, olive e pomodoro
- ***Patatine fritte** — 4€

*surgelato a bordo appena pescato
*prodotto surgelato

Panini

- **Panelle** — 3,50€
- **Crocchette** — 3,50€
- **Panelle e crocchette** — 4€
- **Milza** — 4€
  polmone, milza, limone e su richiesta formaggio
- **Fuego** — 5€
  salsiccia di suino, soppressata piccante, emmenthal e bacon croccante
- **Cartoccio** — 3,50€
  prosciutto grancotto, mozzarella fior di latte, su richiesta salse
- **San Daniele** — 5€
  prosciutto crudo san daniele, mozzarella di bufala, scaglie di grana padano, rucola e olio evo

PROMO PIZZA*

Vuoi organizzare una festa? Abbiamo una promozione per te!

- 1 pizza a scelta +1 bibita (alcolica o analcolica) — 13€
- 1 pizza a scelta + bibita + antipasto caldo — 16€
- 1 pizza a scelta + bibita + antipasto caldo + dolce — 18€

*la promo è valida per un minimo di 10 persone

Aggiunzioni 1 o 2 euro in base alla tipologia di ingrendiente

Coperto 2 euro

Primi

- **Busiata lido** — 10€
  pomodoro san marzano, *pesce spada, melanzane e mentuccia
- **Fettuccine astice** — 18€
  *astice, pomodorini, brandy e prezzemolo
- **Tonnarelli pistacchiosa** — 12€
  *gambero rosso e pesto di pistacchio
- **Risotto fumi e profumi** — 13€
  salmone fumè, *gambero rosso, con zeste di arancia e limone
- **Bucatino sarde e finocchietti** — 10€
  sarde fresche, finocchietto selvatico, filetti di acciughe, uvetta e pinoli
- **Bucatino broccoli in tegame** — 10€
  broccoli, zafferano, cipolla, acciuga, uvetta, pinoli, pepe e olio evo
- **Rigatoni alla norma** — 10€
  pomodoro, ricotta di pecora salata, melanzane e basilico
- **Pappardelle al sugo di maialino** — 10€
  tritato di maialino nero dei nebrodi, pomodoro pachino e cipolla
- **Risotto ortolano** — 10€
  carciofi, funghi, *fave, *piselli, cipolla e olio evo
- **Paccheri montanari** — 10€
  speck e funghi porcini
- **Ravioli di cernia** — 13€
  *cernia, pomodorino pachino, cipolla, bisque di gamberi e olio evo

Aggiunzioni 1 o 2 euro in base alla tipologia di ingrendiente

Coperto 2 euro

*surgelato a bordo appena pescato
*prodotto surgelato

Secondi

- **Pesce al forno** — 14€
  a scelta tra: *orata o *spigola + contorno
- **Trancio di *pesce spada** — 14€
  a scelta tra: panato o in umido + contorno
- **Frittura di pesce** — 14€
  *calamari, *gamberi e *paranza
- **Tagliata di angus** — 14€
  angus, rucola, scaglie di grana e pomodorini pachino
- **Filetto di Manzo** — 14€
  a scelta tra: 4 formaggi, pepe verde, arrosto o panato + contorno
- **Stinco di maiale** — 14€
  suino e salsa demi-glace + contorno
- **Pollo arrosto o panato** — 10€
  comprensivo di *patatine fritte
- **Fagottino di suino** — 12€
  suino, prosciutto grancotto, lerdammer e colata di formaggi alla curcuma
- **Sgaloppine di manzo** — 12€
  manzo e salsa demi-glace al curry

CONTORNI

- Fantasie di insalata
- Verdurine al vapore
- Patate arrosto al miele

Dessert

- **Dolce della casa** — 4€
  A scelta tra: cassata siciliana, 7 strati, cheese cake, panna e fragoline, crema e frutta

Pizze tradizionali

- **Fior di latte** — 8€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo
- **Marinara** — 7€
  pomodoro san marzano, aglio e origano selvatico
- **Biancaneve** — 7€
  mozzarella fior di latte e olio evo
- **Cappuccetto** — 7€
  pomodoro san marzano
- **Grancotto** — 9€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto grancotto
- **4 Stagioni** — 10€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi e prosciutto grancotto
- **Capricciosa** — 11€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto grancotto, olive e wurstel
- **Parmigiana** — 11€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, melanzane e scaglie di grana padano
- **Diavola** — 11€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, sopressata piccante, funghi, prosciutto grancotto, cipolla e olio di peperoncino
- **4 formaggi** — 11€
  mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental e scamorza
- **Salmone** — 12€
  mozzarella di bufala, pomodoro datterino, salmone fumè e rucola
- **San Daniele** — 12€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, crudo di san daniele, rucola, scaglie di grana padano e olio evo
- **Fumusella** — 12€
  mozzarella di bufala affumicata, speck, funghi porcini e rucola
- **Tonnata** — 12€
  pomodoro san marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla rossa, olive e capperi
- **Vegetariana** — 10€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, zucchinette grigliate, peperoni grigliati e olio evo
- **Vegana** — 10€
  pomodoro san marzano, carciofi, funghi, patate lesse, mais e olio evo
- **Chips & Chicken** — 10€
  mozzarella fior di latte, pollo, *patatine fritte e salsa bbq

Aggiunzioni 1 o 2 euro in base alla tipologia di ingrendiente

Coperto 2 euro

*surgelato a bordo appena pescato
*prodotto surgelato

Pizze speciali

- **Quartararo** — 13€
  crema di pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata e granella di pistacchio
- **Don Ignazio** NOVITÀ — 13€
  crema di funghi porcini, scamorza affumicata, salsiccia e friarielli
- **Ortolana** NOVITÀ — 12€
  crema di melanzane affumicate, zucchinette grigliate, olive e provola ragusana
- **Sfincionello palermitano** — 10€
  pomodoro san marzano, cipolla rosolata, alici, caciocavallo ragusano, tuma, mollica e origano
- **Sfincionello bagherese** — 11€
  ricotta di pecora, tuma, cipolla rosolata, alici, cacio cavallo ragusano e origano
- **Bordi ripieni** — 13€
  crema di pistacchio, mozzarella fior di latte, pomodoro datterino giallo, guanciale, soppressata piccante. Bordo ripieno di ricotta di pecora
- **Quadrifoglio** — 14€
  crema di salmone, mozzarella di bufala, speck e philadelphia
- **Norma 2.0** NOVITÀ — 13€
  caponatina di melanzane, mozzarella fior di latte, ricotta salata e basilico
- **Nebrodi** NOVITÀ — 14€
  crema di datterino giallo, mozzarella fior di latte.
  All'uscita: salamino nero dei nebrodi e stracciatella
- **Bufalina** — 10€
  pomodoro san marzano, mozzarella di bufala e olio evo
- **Nocita** — 14€
  mozzarella di bufala affumicata, prosciutto crudo san daniele, noci, miele e burrata
- **Panciotto** — 13€
  mozzarella fior di latte, zucchine, pancetta, grana padano, burrata e aceto balsamico

* IMPASTI ALTERNATIVI DELLA PIZZA

Kamut 2€ | **5 Cereali** 2€ | **Integrale** 2€

Calzoni fritti

- **Grancotto** — 9€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto grancotto e basilico
- **Bufalino** — 12€
  ricotta di bufala, salame napoli, prosciutto grancotto e pomodoro san marzano

Calzoni al forno

- **Grancotto** — 9€
  pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto grancotto e basilico
- **San Daniele** — 12€
  mozzarella fior di latte, prosciutto crudo san daniele, stracciatella, scaglie di grana padano, rucola e olio evo
- **Norvegia** — 12€
  salmone fumè, philadelphia, mozzarella fior di latte e rucola

Bocca aperta

- **Quartararo** — 12€
  crema di pistacchi, mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e olio evo
- **San Daniele** — 12€
  mozzarella fior di latte, prosciutto crudo san daniele, stracciatella, scaglie di grana padano, rucola e olio evo

Pizze fritte

- **Siciliana** — 10€
  caponatina di melanzane, scaglie di grana padano e basilico

Aggiunzioni 1 o 2 euro in base alla tipologia di ingrendiente

Coperto 2 euro

Ai sensi del regolamento EU 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 appartenente alla famiglia deòòe febacee) crostacei, molluschi, pesce, noci, sedano, semi di sedano, senape, soia e uova.

*in mancanza di reperibilità sul mercato del prodotto fresco, questo potrebbe essere sostituito da un prodotto surgelato all'origine di altissima qualità.
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 o -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

GIOACCHINO Quartararo

Viale Regione Siciliana Sud Est, 2207
Via Ausonia, 112/114
Palermo