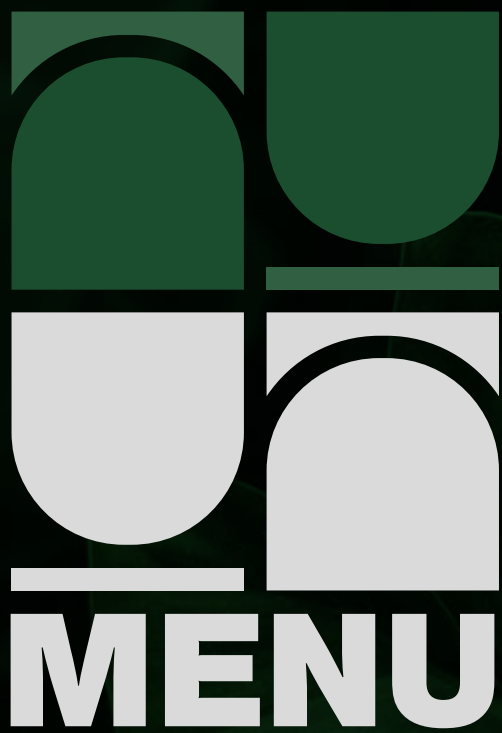




Q
T
S
R
T
Q



American

UOVA E MISTICANZA EGGS WITH MIXED GREENS

€7,00

A scelta tra: strapazzate, occhio di bue o omelette

Choice of: scrambled, sunny side up or omelette

PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA

€8,00

Traditional baked eggplant with tomato sauce, mozzarella, and parmesan

CLUB SANDWICH

€12,00

Pane in cassetta, pollo CBT, bacon, pomodoro, insalata iceberg, uovo sodo e maionese

White bread, low-temperature cooking chicken, bacon, tomato, iceberg lettuce, hard-boiled egg and mayonnaise

HUMMUS DI VERDURE E CRUDITÉS CON SENAPE DI DIGIONE

€7,00

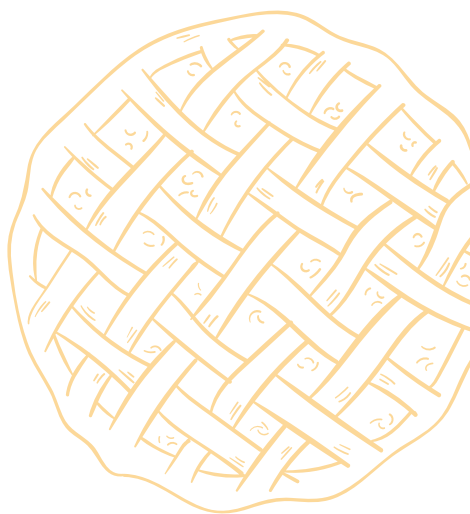
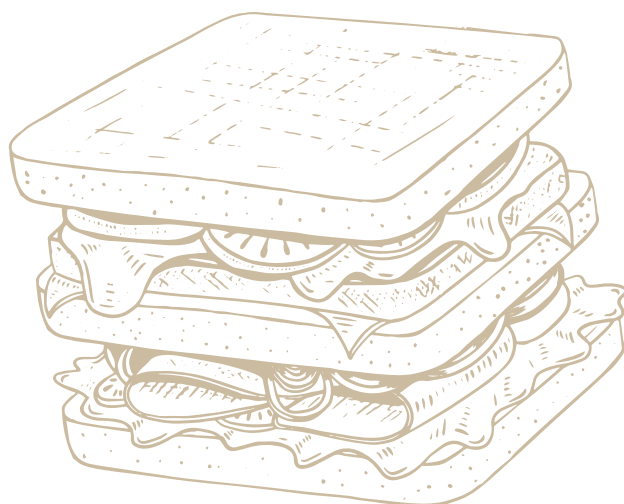
VEGETABLE HUMMUS AND CRUDITÉS
WITH DIJON MUSTARD

AVOCADO TOAST

€10,00

Pane multicereale, salmone affumicato, avocado e soncino

Multigrain bread, smoked salmon, avocado and lamb's lettuce



BANANA SPLIT

€6,00

Banana con gelato al fiordilatte, salsa al cioccolato e panna montata

Banana with fiordilatte ice cream, chocolate sauce and whipped cream

GRANOLA POKÈ

€7,00

Yogurt greco, granola, mix di semi, miele e frutta fresca

Greek yogurt, granola, seed mix, honey and fresh fruit

Breakfast

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo / All products with an asterisk next to the price are products from frost

A La Carte



Antipasti Appetizers

BRUSCHETTA IN QUATTRO CONSISTENZE DI POMODORO BRUSCHETTA WITH FOUR TOMATO TEXTURES

Confettura di pomodoro del Piennolo, pomodoro datterino semi-dry, pomodoro ciliegino confit e polvere di pomodoro del Piennolo (Presidio Slow Food)

Piennolo tomato jam, semi-dry datterino tomato, ciliegino tomato confit, and Piennolo tomato powder (Slow Food Presidium)

€7,00

INSALATA CAPRESE CAPRESE SALAD

Mozzarella di bufala campana, pomodoro di Sorrento, origano di montagna e basilico
Mozzarella di bufala Campana, Sorrento tomato, mountain oregano and basil

€10,00

CARPACCIO DI MANZO BEEF CARPACCIO

Manzo, fiori di zucca, formaggio fresco alle mandorle e dressing allo yuzu
Beef, zucchini flowers, fresh almond cheese and yuzu dressing

€10,00*

RISO FRITTO FRIED RICE

Con ceviche di branzino e yogurt di bufala
With sea bass ceviche and buffalo milk yogurt

€12,00*



Primi Piatti First courses

LINGUINE

€14,00

Con acqua di pomodoro, pesto di peperoncini verdi e cozze
With tomato water, green chili pepper pesto and mussels

BOTTONI DI PASTA FRESCA FRESH PASTA BUTTONS

€12,00

Ripieni di baba ganoush, cacioricotta cilentana (Presidio Slow Food), mantecati con burro alla menta, limone candito e bruciato
Filled with baba ganoush, Cacioricotta cheese from Cilento (Slow Food Presidium) manta ray with mint butter, candied and burnt lemon

RISOTTO

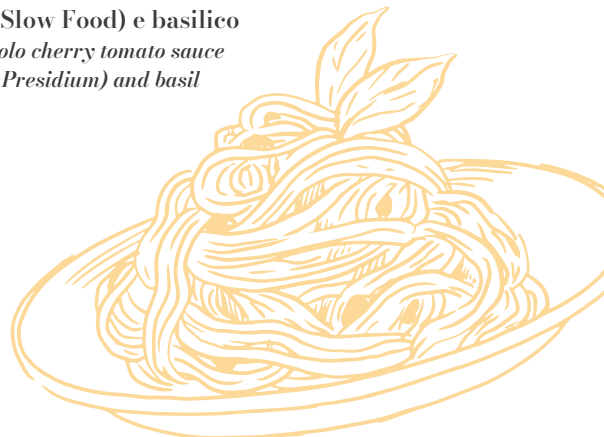
€13,00

Con salsa di papaccella napoletana (Presidio Slow Food) con crema di cipollotto alla brace, polvere di capperi fritti e crumble di olive
With Neapolitan papaccella sauce (Slow Food Presidium) with grilled spring onion cream, fried caper powder, and olive crumble

SPAGHETTONE DI GRAGNANO IGP

€11,00

Al pomodoro del Piennolo (Presidio Slow Food) e basilico
With Piennolo cherry tomato sauce (Slow Food Presidium) and basil

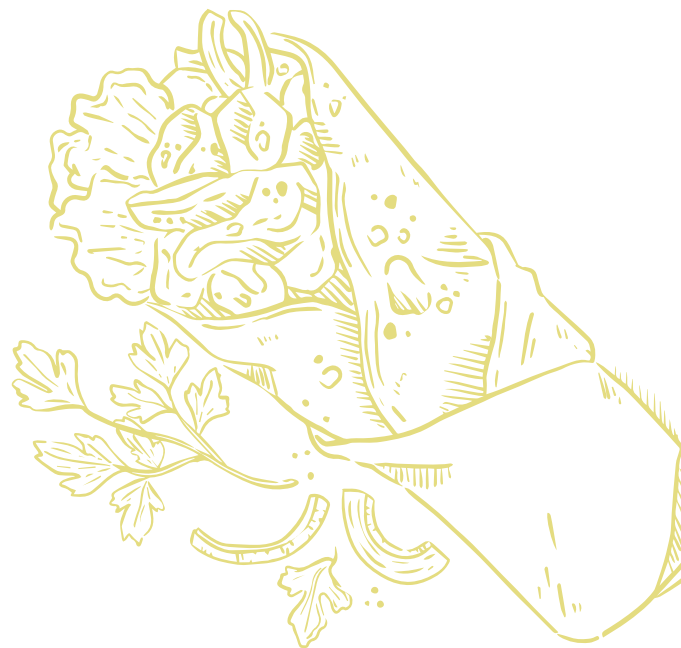


COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo/All products with an asterisk next to the price are products from frost



A La Carte



Secondi Main Courses

PROSCIUTTO DI MARE E MELONE CANTALUPO €13,00

Ricciola stagionata e melone cantalupo
in osmosi di gin lemon

*Aged amberjack and cantaloupe melon in gin
lemon osmosis*

CAPONATA DI VERDURE €10,00 E LIQUIRIZIA VEGETABLE CAPONATA WITH LIQUORICE

PITA €10,00*

Con pesca alla brace, stracciata
di bufala e verdure di stagione
*With grilled peach, stracciatella of buffalo
and seasonal vegetables*

CORDON BLEU DI POLLO €12,00 CHICKEN CORDON BLEU

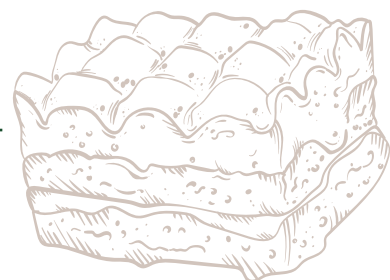
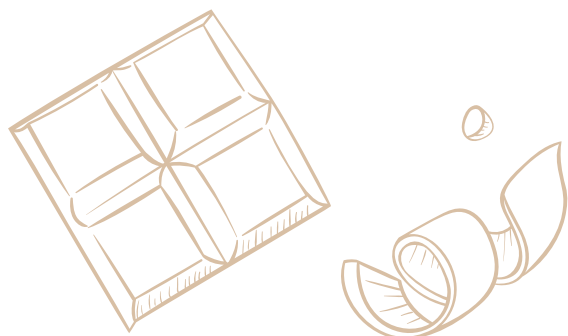
In pane panko con misticanza e salsa bergese
*In panko breadcrumbs, with mixed greens and
bergese sauce*

Dessert

TARTELLETTA CON CREMA €6,00 DIPLOMATICA E FRUTTA DI STAGIONE TARTLET WITH DIPLOMAT CREAM AND SEASONAL FRUIT

PANE MULTICEREALI €7,00 MULTIGRAIN BREAD

Con namelaka al cioccolato fondente con
caramello e cocco, sale Maldon e olio EVO
*With dark chocolate namelaka, caramel and coconut,
Maldon salt and EVO oil*



COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo / All products with an asterisk next to the price are products from frost

Caffè e bevande calde *Coffee & hot drinks*

CAFFÈ ESPRESSO €2,00
ESPRESSO

CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO €2,50
DOUBLE ESPRESSO

CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO €2,50
DECAFFEINATED ESPRESSO

CAFFÈ AMERICANO €2,50
AMERICANO

CAFFÈ FREDDO €3,00
ICED COFFEE

CAFFÈ SHAKERATO €3,50
SHAKERATO (ICED SHAKEN ESPRESSO)

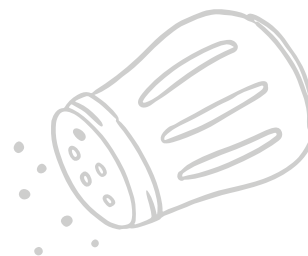
CREMA DI CAFFÈ €3,50
COFFEE CREAM

GINSENG €2,50
GINSENG COFFEE

ORZO €2,00
BARLEY COFFEE

CIOCCOLATA CALDA €4,00
HOT CHOCOLATE
Fondente o al latte
Dark or milk

Menu



CAFFÈ ALLA NOCCIOLA €3,00
HAZELNUT COFFEE

Espresso, crema di nocciola e cacao
Espresso, hazelnut cream and cocoa

CAFFÈ LECCESE €3,00
LECCESE COFFEE

Espresso, latte di mandorla e ghiaccio
Espresso, almond milk and ice

CAFFÈ SCORRETTO €4,00
"SCORRETTO" COFFEE

Espresso, anice, amaretto Disaronno e panna montata
Espresso, anise liqueur, amaretto Disaronno and whipped cream

CAFFÈ DELLA COSTIERA €4,00
COSTIERA'S COFFEE

Espresso, crema di limoncello, crema di latte fredda e zeste di limone
(Espresso, limoncello cream, cold milk cream, and lemon zest)

CAPPUCCINO, CAFFELATTE E LATTE MACCHIATO €3,50

VARIAZIONI DI LATTE DISPONIBILI:
(Bianco, bianco no lattosio, soia e avena)

MILK OPTIONS:
(Regular, lactose free, soy and oat)

TÈ E INFUSI IN FOGLIE €3,50
LOOSE LEAF TEAS & HERBAL INFUSIONS

Qaffetteria

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo / All products with an asterisk next to the price are products from frost



Menu

Spremute e succhi *Freshly squeezed juices*

ARANCIA O LIMONE €3,50
ORANGE OR LEMON

POMPELMO ROSA €4,00
PINK GRAPEFRUIT

MELOGRANO €5,00
POMEGRANATE

SUCCHI DI FRUTTA FLEGREI €3,50
(Presidio Slow Food)
FRUIT JUICES FROM THE PHLEGRAEAN
FIELDS
(Slow Food Presidium)

Acqua e bibite analcoliche *Water & soft drinks*

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE €2,00
IN VETRO (50 cL)
STILL OR SPARKLING WATER
GLASS BOTTLE (50 cL)

BIBITE ANALCOLICHE IN LATTINA €3,50
CANNED SOFT DRINKS

BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO €4,00
SOFT DRINKS IN GLASS BOTTLES

Birre e cocktails *Beer and cocktails*

BIRRE ARTIGIANALI €6,00
IN BOTTIGLIA
CRAFT BEERS (BOTTLED)

SPRITZ €7,00
Aperol/ Campari/ Select

AMERICANO COCKTAIL €7,00
Vermouth rosso, bitter e soda

NEGRONI €8,00
Gin, vermouth rosso e bitter

GIN TONIC/LEMON €8,00

ESPOLÒN PALOMA €8,00
Tequila, lime, agave e soda al pompelmo rosa

(E TANTI ALTRI...)
(And many other...)

Beverage

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo/All products with an asterisk next to the price are products from frost

Menu

Menù Alcol-Free, una selezione No/Lo+ che sfida il modo di bere tradizionale e aggiunge risposte alla domanda "Che vogliamo bere?"

A No/Lo+ selection that challenges traditional drinking and offers new answers to the question: "What do we want to drink?"

Chavin

Vin De France con appellazione certificata a basso contenuto di zucchero e con poche calorie, dealcolizzati senza l'aggiunta di aromi artificiali e acqua.
Vin de France with certified origin, low in sugar and calories, dealcoholized without the addition of artificial flavors or water.

		
BLANC DE BLANCS	€7,00	€30,00
0% ABV		
SAUVIGNON BLANC 2024	€6,00	€25,00
0% ABV		
PINOT NOIR 2023	€7,00	€30,00
0% ABV		



Copenhagen Sparkling Tea Company

LYSEGRØN BIO 75 cL €35,00
0% ABV

Selezione di 12 diversi tè biologici, preparati a temperature e intervalli diversi. Alla miscela di tè vengono poi aggiunti una piccola base di succo d'uva e succo di limone. Delicato, fresco, croccante.
A blend of 12 different organic teas brewed at various temperatures and intervals. Finished with a touch of grape and lemon juice. Delicate, fresh, and crisp.

LISERØD ROSE' BIO 75 cL €35,00
0% ABV

Dalle note leggere e soffici date dal tè aghi d'argento unite alla complessità del tè oolong, la morbidezza ed il colore dei fiori di hibiscus.
Light and soft notes from silver needle tea meet the complexity of oolong, with hibiscus adding smoothness and color.



Alcol-Free

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo/All products with an asterisk next to the price are products from frost

Bouche Kombucha

Kombucha complesse e low sugar con tecniche sperimentali e solo ingredienti naturali.

L'approccio è pop ma abbraccia l'ossessione per gli equilibri aromatici e gustativi.

Inizia ad esplorare!

Experimental, low-sugar kombuchas made only with natural ingredients. A playful approach with serious attention to flavor balance and aroma.

Start exploring!

HYBISKUS7 (33 cL)

Fresca e floreale. Ibisco, tè jasmine, luppoli Idaho 7 e Amarillo.

Fresh and floral. Hibiscus, jasmine tea, Idaho 7 & Amarillo hops.

€6,00

EARLYBIRD (33 cL)

La base di tè darjeeling e bergamotto crea una bocca morbida e di comfort. Bassa acidità.

A comforting base of Darjeeling and bergamot, which creates a soft and comfortable mouth. Low acidity.

€6,00

LEMONDROP (33 cL)

Il nome deriva dalla varietà di luppolo con la quale viene prodotta. Note erbacee e resinose, insieme a forti toni agrumati.

Named after the hop variety. Herbal, resinous, with bold citrus notes.

€6,00

CHEERRY (33 cL)

Ciliegia? Non proprio.

Questa kombucha è prodotta con infusione di Cascara e bucce del frutto del caffè.

Fermenta con gelsomino e lavanda.

Stimolante!

Cherry ? Not really.

This kombucha is produced with infusion of Cascara and coffee fruit peel. Fermented with jasmine and lavender.

Stimulating!

€6,00



Menu

Fountain Of Youth

100% ACQUA DI COCCO (52 cL)

€5,00

100% PURE COCONUT WATER

Fresca e naturale, estratta da noci di cocco verdi e giovani. Una volta aperto il frutto, il liquido viene confezionato e pastorizzato senza alcuna aggiunta, che siano zuccheri o conservanti.

Fresh and natural, made from young green coconuts.

Collected and pasteurized without any added sugars or preservatives.

“Distillati” “Distilled”

Senza freni e senza alcool,

il Gin Tonic così non ha orario!

Without brakes and without alcohol, this gin tonic has no timetable

SABATINI GIN 0.0

€6,00

NORDÉS 0.0

€6,00



Alcol-Free

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo / All products with an asterisk next to the price are products from frost



Allergeni

Allergens

ARACHIDI E DERIVATI/ Peanuts and derivatives

Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi
*Packaged snacks, spreads, and condiments
containing even small amounts*



CROSTACEI/ Crustaceans



Marini, e d'acqua dolce: gamberi, scampi,
aragoste, granchi e simili
*Salwater and freshwater: shrimp, scampi, lobsters,
crabs and similar*

FRUTTO A GUSCIO/ Tree nuts

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
*Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans,
cashews and pistachios*



GLUTINE/ Gluten



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro,
kamut, inclusi ibridati derivati
*Cereals: wheat, rye, oats, spelt, kamut, including
hybridized derivatives*

LATTE E DERIVATI/ Milk and derivatives

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
*Any product containing milk: yogurt, cookies,
cakes, ice cream and various cream*



LUPINI/ Lupins



Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrostiti, salamini, farine e similari
*Found in vegan foods in the form of roasts, vegan
sausages, flours and similar products*

MOLLUSCHI/ Mollusks

Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
*Scallop, razor clam, king scallop, mussel, oyster,
limpet, clam, wedge clam, etc.*



SENAPE/ Mustard



Si può trovare nelle salse e nei condimenti,
specie nella mostarda
*It can be found in sauces and condiments,
especially in mustard sauce*

PESCE/ Fish

Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali
*Food products containing fish,
even in small amounts*



SEDANO/ Celery



Sia in pezzi che all'interno di preparati per
zuppe, salse e concentrati
*Both in pieces and as an ingredient in soups,
sauces and concentrates*

SESAMO/ Sesame

Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale
*Whole seeds used for bread and flours, even if they
contain them in minimal amounts*



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/ Sulfur dioxide and sulfites



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve etc
*Found in pickled foods, foods in oil and brine, jams,
dried mushrooms, preserves, etc.*

SOIA/ Soy

Prodotti derivati come:
latte di soia, spaghetti di soia e simili
*Soy-based products such as soy milk, soy noodles
and similar items*



UOVA E DERIVATI/ Eggs and derivatives



Uova e prodotti che contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
*Eggs and products containing them, such as
mayonnaise, emulsifiers, and egg pasta*

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 - I 14 allergeni alimentari secondo quanto stabilito dalla normativa in vigore. Persone aventi particolari allergie e/o intolleranze, su alcuni ingredienti sono pregati di avvisarci in anticipo. Secondo la legge vigente del 12 Dicembre 2014, si elencano i seguenti prodotti alimentari usati presso QUOSTRO che potrebbero provocare allergie e/o intolleranze.

*per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta del personale in servizio.



VEGETARIANO/VEGETARIAN



VEGANO/VEGAN

COPERTO/COVERED €2,00

Tutti i prodotti aventi l'asterisco vicino al prezzo, sono prodotti provenienti da gelo/All products with an asterisk next to the price are products from frost