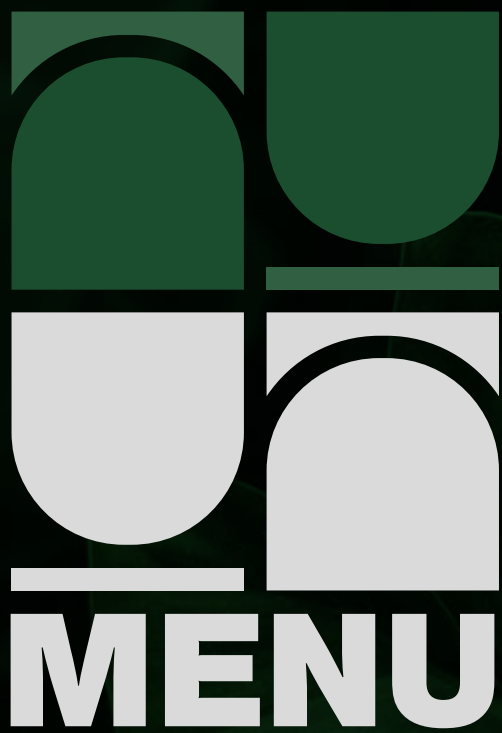




Q
T
S
R
T
Q

American



SCRAMBLED EGGS SCRAMBLED EGGS



€7,00

Con erbe mediterranee, crème fraîche e misticanza di campo

with Mediterranean herbs, crème fraîche, and wild field greens

TARTE TATIN TARTE TATIN



€8,00

di cipolle ramate di Montoro presidio Slowfood e cremoso di ricotta agli agrumi

with Montoro coppery onions and creamy citrus ricotta

AUTUMN SANDWICH

€12,00

Pane ai cereali, pollo CBT, cavolo rosso in agrodolce, Brie e maionese alla senape e miele

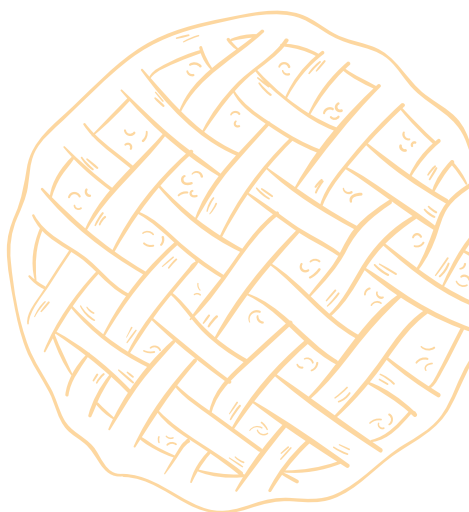
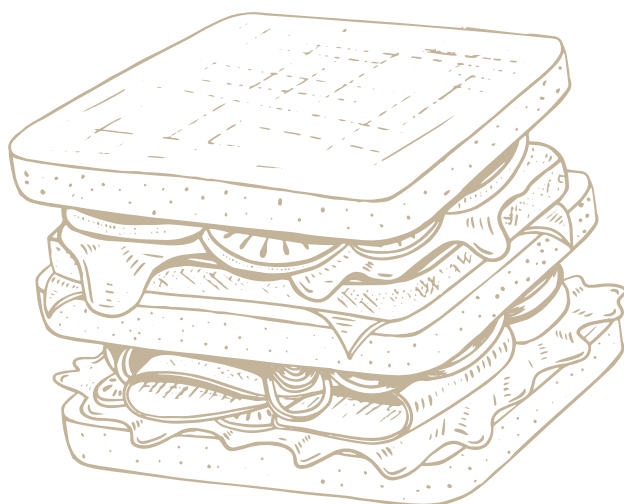
Cereal bread, Slow-cooked chicken, sweet and sour red cabbage, Brie, and honey-mustard mayonnaise

AVOCADO TOAST

€10,00

Pane di segale, avocado, salmone affumicato, erba cipollina e semi di sesamo

Rye bread, avocado, smoked salmon, chives, and sesame seeds



BROWNIE AL LIMONE LEMON BROWNIE

€7,00

Crema leggera al cioccolato bianco e lamponi freschi

Light white chocolate cream, and fresh raspberries

CINNAMON ROLLS CINNAMON ROLLS

€6,00

Cream cheese e arancia

Cream cheese, and orange

Breakfast

COPERTO/COVER CHARGE €2,00

A La Carte

Primi Piatti First courses

LO CHIAMAVANO POLPO

€14,00

Risotto fagioli Dente di Morto presidio Slowfood, polpo* e limone

Slow Food Presidium "Dente di Morto" bean risotto, octopus, and lemon*

CIÙ CIÙ



€12,00

Caramelle di pasta fresca homemade ripiene di zucca fondente, fonduta di pecorino di Carmasciano presidio Slowfood e castagne

Homemade fresh pasta "caramelle" (candies) filled with soft pumpkin, Slow Food Presidium Carmasciano pecorino fondue, and chestnuts

AMMOGGHIO



€12,00

Linguine pesto pantesco, tarallo napoletano e salsa di mandorle tostate

Linguine with Pantesco pesto, Neapolitan tarallo (crunchy ring-shaped cracker), and toasted almond sauce

SUD

€14,00

Spaghettoni di Gragnano Igp, Nduja di Spilinga presidio Slowfood, burrata, peperone crusco presidio Slowfood e polvere di limone bruciato

Spaghettoni of Gragnano, Slow Food Presidium 'Nduja di Spilinga (spicy spreadable sausage), burrata, peperone crusco (crunchy fried pepper), and burnt lemon powder



Antipasti Appetizers

BRUSCHETTA DI FRASCIONE



€7,00

Bruschetta con verdure di stagione in varie cotture e consistenze

Bruschetta with seasonal vegetables in various preparations and textures

SO SLURP



€10,00

Bun homemade, burger veg, rucola, cipolle rosse caramellate e maionese alle nocciole

Homemade bun, vegetable burger, rocket, caramelized red onions, and hazelnut mayonnaise

SHRIMP RICE

€12,00

Crispy rice, shrimp roll* e sriracha sweet sauce

Crispy rice, shrimp roll, and sriracha sweet sauce*

CINARA



€8,00

Carciofo di Schito presidio Slowfood in olicottura arrosto, schiacciata di patate e salsa aioli

Schito artichoke slow-cooked and roasted, crushed potatoes, and aioli sauce

OINK OINK

€10,00

Polpettine di stracotto di Maiale nero Casertano presidio Slowfood, purea di mele profumata alla salvia

Casertano Black Pig stew meatballs (pork), apple purée scented with sage

* PRODOTTI SURGELATI
COPERTO/COVER CHARGE €2,00



A La Carte



Secondi Main Courses

NEAPOLITAN SQUID

€14.00

Calamaro* arrostito provola, friarielli e noci

Roasted Calamari, provola cheese, friarielli, and walnuts

SCAROLA 'MBUTTUNAT



€10.00

Scarola imbottita, salsa di pinoli e tapenade di olive nere Caiazzane **presidio Slowfood**

Stuffed endive, pine nut sauce, and Caiazzana black olive tapenade

SO COMFY

€13.00

Cordon bleu, misticanza e salsa tzatziki

Chicken cordon bleu, mixed greens, and tzatziki sauce

CECI N'EST PAS UNE PITA



€10.00

Pita con pomodori secchi, pesto di rucola, feta greca e cipolla rossa

Pita bread with sun-dried tomatoes, arugula pesto, Greek feta cheese, and red onion

Dessert

DOLCE MIA



€7.00

Cake al cioccolato fondente e arancia candita, cremoso al latte, salsa mou e arachidi caramellati

Dark chocolate and candied orange cake, creamy milk sauce, salted caramel sauce, and caramelized peanuts

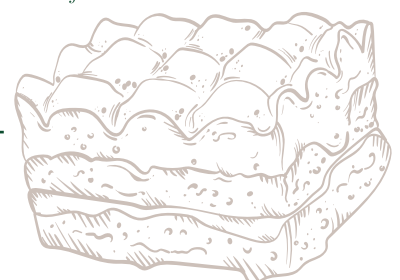
A VECCHIARELLA

Torta della nonna servita con panna fresca e cannella

Traditional Italian Grandma's cake (Torta della Nonna) served with fresh cream and cinnamon



€6.00



* PRODOTTI SURGELATI
COPERTO/COVER CHARGE €2.00

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

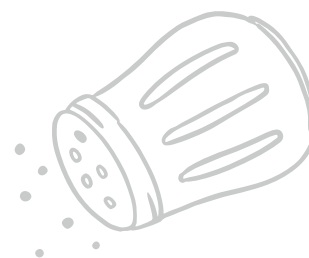
CAFFÈ AMERICANO
AMERICANO

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 €2,70
VARIAZIONI DI LATTE DISPONIBILE:
(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



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)

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...)

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



Beverage



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

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)

€6,00

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

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

EARLYBIRD (33 cL)

€6,00

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.

LEMONDROP (33 cL)

€6,00

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.

CHEERRY (33 cL)

€6,00

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!



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/COVER CHARGE €2,00

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/COVER CHARGE €2,00