

QUOSTRO

QUCINA · QOCKTAIL · QATERING · QULTURA

MENU



AMERICAN



GOLDEN EGGS (14)

 € 7,00

Uova a scelta: strapazzate, sode o all'occhio di bue, accompagnate da misticanza.

Possibilità di aggiunta di bacon locale

Eggs of your choice: scrambled, boiled or fried, served with mixed salad.

Optional addition of local bacon.



CLUB SANDWICH (4,5,8,14)

€ 10,00

Pane in cassetta, lattuga romana, pomodoro, pollo CBT, pane tostato, maionese e bacon croccante

Sandwich bread, romaine lettuce, tomato, CBT chicken, toast, mayonnaise and crispy bacon.

AVOCADO TOAST (2,4,5,7,8)

€ 12,00

Pane multicereali con avocado, salmone affumicato norvegese, misticanza e semi di sesamo.

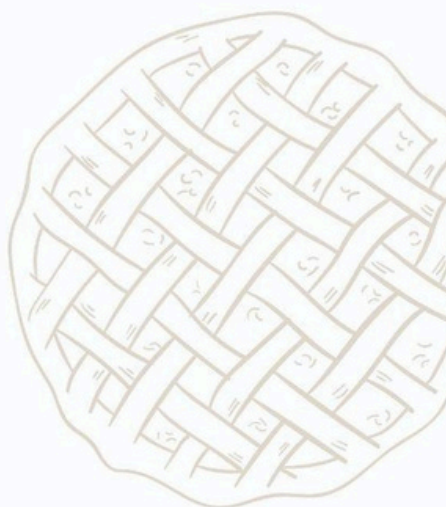
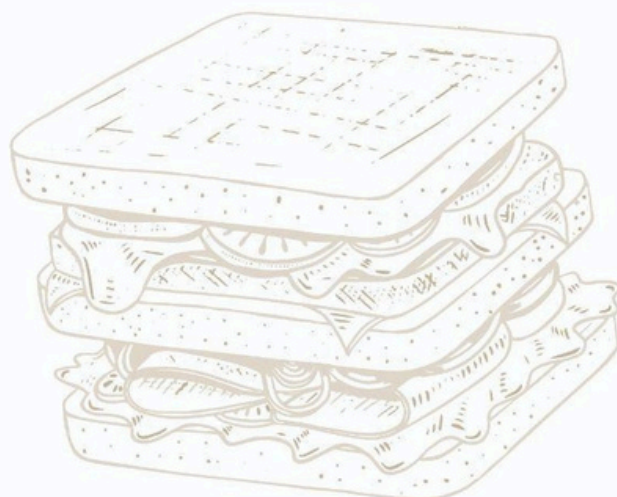
Multigrain bread with avocado, Norwegian smoked salmon, mixed salad and sesame seeds.

SWEET FRANCH TOAST (4,5,14)

 € 8,00

Shokupan tostato, burro di arachidi, fragole fresche e sciroppo d'acero.

Toasted white bread with peanut butter, fresh strawberries and maple syrup.



JUST A BROWNIES (4,5,14)

€ 6,00

Brownies al cioccolato al latte, yogurt, miele e zeste di arancia.

Milk chocolate brownies with yogurt, honey, and orange zest.

LEMON CAKE (4,5,12,14)

€ 7,00

Sbriciolata con crema al limone, mirtilli e panna fresca.

Crumble cake with lemon cream, blueberries, and fresh whipped cream.

BREAKFAST



A LA QARTE



PRIMI PIATTI First courses

ANTIPASTI Appetizers

ZUPPETTA (14)  € 8,00

di cipollotto dell' Agro Nocerino, con uovo pochet e cicoria al salto.

Spring onion soup from Agro Nocerino area, with poached egg and sautéed chicory.

PAN BRIOCHE AGLI AGRUMI (4,5,9) € 12,00

con burro demisel, acciughe del Cantabrico e pomodori del Piennolo del Vesuvio rosso semi-dry (Presidio Slow Food)

Citrus brioche bread with demi-sel butter, Cantabrian anchovies, and red semi-dried Piennolo tomatoes (Slow Food Presidia)

VITELLO NON TONNATO (5,12) € 10,00

con crema di topinambur, blu di capra della Val Seriana (Presidio Slow Food) e capperi in fiore.

Veal "not tonnato", with Jerusalem artichoke cream, Val Seriana goat blue cheese (Slow Food Presidia), and capers.

RISOTTO (7,8) € 14,00

con crema di fagioli Dente di Morto (Presidio Slow Food), cozze e sedano croccante.

Risotto with "dente di morto" bean cream (Slow Food Presidia), mussels, and crunchy celery

DOPPIO RAVIOLO RIPIENO (4,5,14)  € 12,00

di pappalardo al pomodoro e di ripieno caprese, mantecato con un coulis leggero di pomodoro del Piennolo del Vesuvio (Presidio Slow Food) e salsa al basilico.

Double ravioli filled with pappalardo al pomodoro and Caprese filling, tossed with a light Piennolo tomato coulis (Slow Food Presidia) and basil sauce.

SUD (4,5) € 13,00

Spaghettoni di Gagnano IGP, burrata pugliese, 'nduja di Spilinga calabrese, peperone crusco di Senise IGP (Presidio Slow Food) e limone bruciato di Sicilia.

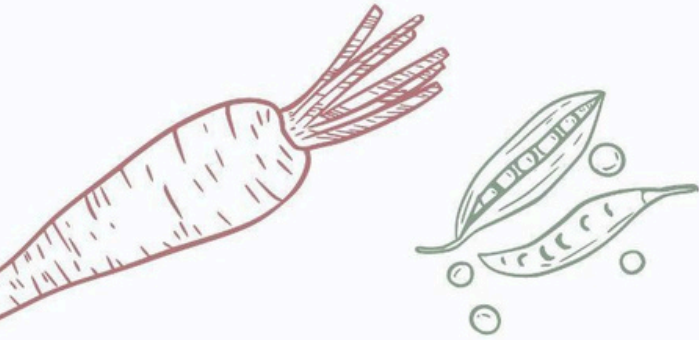
Gagnano spaghetti IGP with Apulian burrata, Calabrian Spilinga 'nduja, crispy Senise IGP dried pepper (Slow Food Presidia) and burnt Sicilian lemon powder.



*PRODOTTI SURGELATI
COPERTO/COVER CHARGE €2,00



A LA QARTE



SECONDI Main courses

CARPACCIO DI BARBABIETOLA (5,11,13) € 12,00

con salsa di formaggio alle mandorle, carote teriyaki e semi di sesamo.

Beetroot carpaccio with almond-based cheese sauce, carrots teriyaki, and sesame seeds

SGOMBRO (9) € 14,00

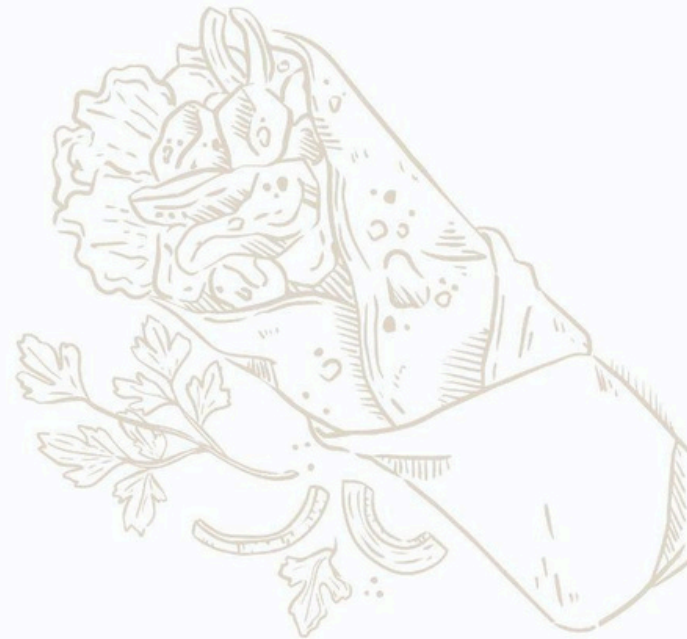
in oliocottura e grigliato con insalatina primaverile taccole e agretti.

Mackerel, oil-cooked and grilled, with spring salad, snow peas, and agretti.

VELLUTATA (4,5,13,14) € 10,00

di fave e piselli "centogiorni" (Presidio Slow Food) con polpettine di maialino Nero Beneventano (Presidio Slow Food) e salsa allo yogurt greco.

Cream of broad beans and "centogiorni" peas (Slow Food Presidia) with black Beneventan pig meatballs (Slow Food Presidia) and Greek yogurt sauce.



DESSERT

TARTELLETTA (5,14) € 7,00

con farina di mais, Namelaka al cioccolato bianco e limone, fragole in osmosi di basilico (senza glutine).

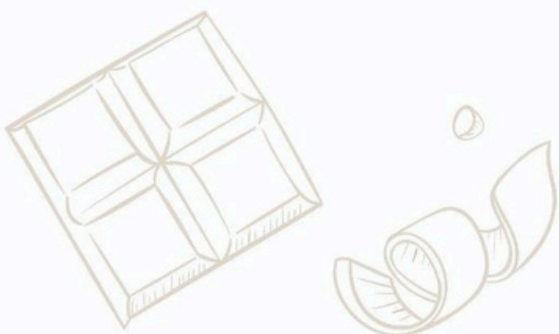
Corn flour tartlet with white chocolate and lemon namelaka, strawberries infused with basil (gluten-free).

COME UN TIRAMISU' MA... € 6,00

CORRETTO CON SAMBUCA (4,5,14)

Madeleine al caffè, con una leggera bagna alla sambuca, crema al mascarpone, salsa al caffè e croccante al cioccolato.

"Like a tiramisu", with a twist of sambuca: coffee madeleine soaked in sambuca syrup, mascarpone cream, coffee sauce, and chocolate crunch.



*PRODOTTI SURGELATI
COPERTO/COVER CHARGE €2,00



Quarta della PIZZA

PIZZA MARGHERITA ^(4,5) € 6,00

Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte dei Monti lattari, olio extravergine, Parmigiano Reggiano, basilico.

San Marzano DOP tomatoes, Fiordilatte from the Monti Lattari, extra-virgin olive oil, Parmigiano Reggiano, basil

MARINARA CLASSICA ⁽⁴⁾ € 5,00

Pomodoro San Marzano D.O.P, origano di montagna, aglio, basilico, olio extravergine.

San Marzano D.O.P. tomatoes, mountain oregano, garlic, basil, extra-virgin olive oil

MARINARA ROMANTICA ^(4,7) € 12,00

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio (presidio Slow Food), polvere di capperi, polvere di olive nere, olio extravergine, alici del Cantabrico .

Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes (Slow Food presidia), capers powder, black olive powder, extra-virgin olive oil, Cantabrian anchovies.

STAGIONALE ^(4,5) € 8,00

Verdura secondo disponibilità del mercato stagionale, olive nere, capperi, olio extravergine e Fiordilatte dei Monti Lattari.

Vegetables depending on seasonal market availability, black olives, capers, extra-virgin olive oil and Fiordilatte from the Monti Lattari .

QUOSTRO ^(4,5) € 8,00

Ricotta di pecora, Fiordilatte dei Monti Lattari, pepe nero, olio extravergine, Ciccio di maiale paesani e Torzella Napoletana (presidio Slow Food).

Sheep's ricotta, Fiordilatte from the Monti Lattari, black pepper, extra-virgin olive oil, traditional local pork cracklings, and neapolitan Torzella (Slow Food Presidia)

FOCUS ^(4,5) € 10,00

Pomodoro giallo lungo di Capaccio, Fiordilatte dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano, salamino beneventano, fili di peperoncino, olio extra vergine, basilico .

Long yellow tomatoes from Capaccio, Fiordilatte from the Monti Lattari, Parmigiano Reggiano, Benevento salami, chili threads, extra-virgin olive oil, basil.

OPERA PRIMA ^(da 1 a 14) € 10,00

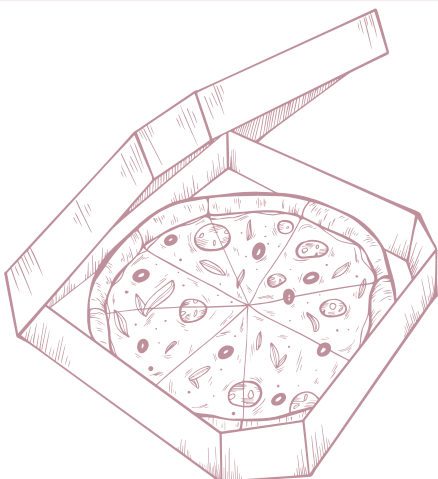
Una creazione estemporanea dettata dall'estro. Varia di volta in volta e non è ripetibile!

A spontaneous creation born from inspiration. It changes each time and cannot be repeated!

QUARTIERI SPAGNOLI ^(4,7) € 10,00

Panna di bufala, Mozzarella di bufala, olio extra vergine, basilico, pomodoro San Marzano Dop cotto.

Buffalo cream, buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil and basil. Cooked San Marzano DOP tomato.



COPERTO/COVER CHARGE €2,00



MENU

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

GINSENG € 2,50
GINSENG COFFEE

ORZO € 2,00
BARLEY COFFEE

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

CAFFÈ ALLA NOCCIOLA € 3,50

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

CREMA DI CAFFÈ' € 3.50

CREAM COFFEE

Crema fredda al caffè

Cold ice cream like coffee

CAFFÈ FREDDO

ICED COFFEE

Granita di caffè

Coffee granita, finely shaved iced espresso

CAPPUCCINO, CAFFELATTE € 3,00

E LATTE MACCHIATO

VARIAZIONI DI LATTE DISPONIBILI:

Bianco, bianco no lattosio.

Soia e avena (+ 0,50)

MILK OPTIONS: Regular, lactose free.

Soy milk and oat milk (+ 0,50)

TÈ E INFUSI IN FOGLIE BY DAMMAN € 4,00

Loose leaf teas & Herbal infusions

CAFFETTERIA

COPERTO/COVER CHARGE €2,00



SPREMUTE E SUCCHI Freshly squeezed juices

ARANCIA O LIMONE € 4,00
ORANGE OR LEMON

POMPELMO ROSA € 5,00
PINK GRAPEFRUIT

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

ACQUA E BIBITE ANALCOLICHE Water & soft drinks

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

BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO € 4,00
BIO - SAN BERNARDO
SOFT DRINKS IN GLASS BOTTLES
by SAN BERNARDO

MENU

BIRRE E COCKTAILS Beers and cocktails

BIRRE ARTIGIANALI
CRAFT BEERS (BOTTLED) Da € 5,00

SPRITZ € 7,00
Aperol/Campari

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

NEGRONI € 8,00
Gin,vermouth rosso e bitter

GIN TONIC/LEMON € 8,00

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

E TANTI
ALTRI...
AND MANY OTHERS...



BEVERAGE

COPERTO/COVER CHARGE €2,00



ALLERGENI Allergens

ARACHIDI E DERIVATI/CROSTACEI Peanuts and derivatives Crustaceans

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



1



2

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

FRUTTO A GUSCIO/GLUTINE Tree nuts/Glutens

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



3



4

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

LATTE E DERIVATI/LUPINI Milk and derivatives/Lupins

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



5



6

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/SENAPE Mollusks/Mustard

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



7

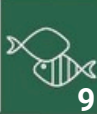


8

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

PESCE/SEDANO Fish/Celery

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



9



10

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/ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Sesame/Sulfur dioxide and sulfites

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



11



12

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/UOVA E DERIVATI Soy/Eggs and derivatives

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



13



14

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