



cinque quarte

APULIAN EXPERIENCE

www.cinquequarte.com

PERCORSI ESPERIENZIALI

Percorso Una Quarta

Una referenza a scelta tra taralli, olive, etc..

Percorso Due Quarte

Taralli all'olio extravergine d'oliva e olive.

Percorso Tre Quarte

Taralli all'olio extravergine d'oliva, olive, sott'olio, crackers artigianali.

Percorso Quattro Quarte

Taralli all'olio extravergine d'oliva, olive, crackers artigianali, patè, sott'olio.

Percorso Cinque Quarte

Taralli all'olio extravergine d'oliva, olive, crackers artigianali, patè, sott'olio, mini bruschette.

Il coperto l'offriamo noi:
benvenuto a Cinque Quarte!

Primo di Terra

Primo di Mare

Secondi Mare o Terra

Tagliata di manzo al nero di Troia 300 gr. ca.

Tagliata di pollo con patate al forno 300 gr. ca.

Burrata di Andria 180 gr. ca.

Tagliata di tonno rosso in crosta 200 gr. ca.

Tataki di tonno 150 gr. ca.

Contorni

Parmigiana di Melanzane

Patate al forno aromatizzate

Tortino mare o terra

Acquasale



PESCE



SENZA
LATTOSIO



CARNE



VEGETARIANO

BRUSCHETTE o FRISELLE

a scelta su bruschetta di pane di semola di Altamura o su frisella tipica.

- 1** Salmone affumicato, pate di carciofi, granella di noci e mela verde
Olio Opera Delicato.



- 2** Polpo grigliato con confettura di uva e mandorle tostate.
Olio Aroma al limone.



- 3** Tartare di tonno con pat  di olive verdi.
Olio Aroma all'arancia.



- 4** Salsiccia di Minervino, rucola, formaggio fresco, pomodori secchi con tarallo andriese sbriciolato.
Olio Intenso.





PESCE



SENZA
LATTOSIO



CARNE



VEGETARIANO

- 5** Capocollo di Martina Franca, fagiolini nostrani, carciofini sott'olio e scaglie di Pecorino di Corato.
Olio Aroma al peperoncino.
- 6** Tartare di manzo, caciocavallo podolico e paté di olive verdi.
Olio Opera Delicato.
- 7** Polpa di melanzane, pomodori, mozzarella di Andria e crema al basilico.
Olio Prima.
- 8** Stracciatella di Andria, filetto di suino, melanzane sott'olio e tarallo sbriciolato.
Olio Opera Delicato.
- 9** Carpaccio di pesce spada e confettura di ciliege
Olio Aroma al limone.
- 10** Salsiccia affumicata di Andria, friggirelli, pomodori e ricotta dura di Andria
Olio Aroma al timo.



PESCE



SENZA
LATTOSIO



CARNE



VEGETARIANO

INSALATE

- 11** Riso Venere, piselli, tonno rosso fresco radicchio, rapa rossa e mais.
Olio Aroma al limone.
- 12** Gamberi, mandorle, zucchine e caciotta stracchinata andriese
Olio Aroma all'arancia.
- 13** Cipolla rossa di Acquaviva, scamorza affumicata di Andria, pomodorini, olive e fagiolini
Olio Aroma all'aglio.
- 14** INSALATA CINQUE QUARTE





PESCE



SENZA
LATTOSIO



CARNE



VEGETARIANO

PANINI

di semola o integrale

- 15** Rape rosse, caciocavallo, carpaccio di lonza di suino.
- 16** Girello di Bovino podolico, pate di pomodori e mozzarella di Andria.
- 17** Polpo marinato, patè di rape e melanzane sott'olio.
- 18** Panino alle olive nere e porro, con formaggio fresco rucola e salmone affumicato.
- 19** Panino alle olive nere e porro, con patè di carciofi e verdure miste grigliate
- 20** Burgher vegetariano, stracciatella di Andria, cipolla caramellata e pomodori ramati



TAGLIERE di FORMAGGI km0x2

21 Formaggi tipici del territorio

Confetture : marmellata extra di arance, marmellata extra di uva, marmellata extra di mele cotogne, marmellata extra di fichi.

TAGLIERE di SALUMI km0 x2

22 Salumi tipici del territorio

Patè : olive nere, olive verdi, pomodori secchi, cime di rape, melanzane.
Sott'olio : carciofini interi, pomodori secchi, melanzane, lampascioni.

TAGLIERE di SALUMI E FORMAGGI km0 x2