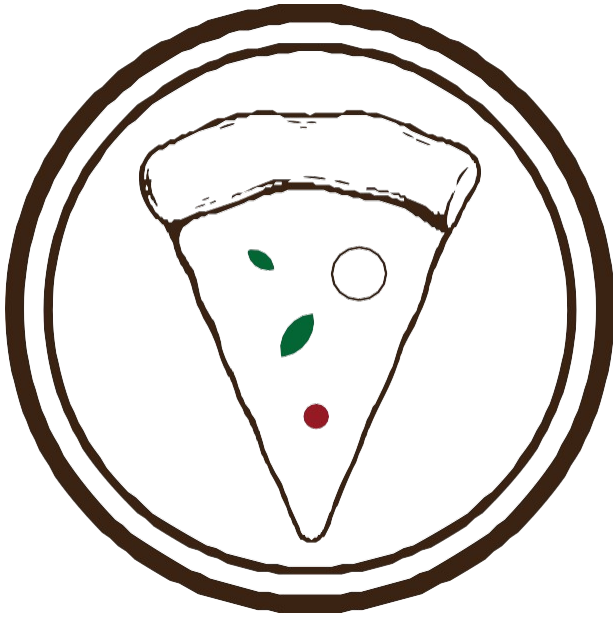




QUATTROMANI

contemporary pizza

MENU'



LEGENDA ALLERGENI

N	Allergene
---	-----
1	Cereali contenenti glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini
14	Molluschi

COPERTO: 2,50€

I FRITTI

PATATE FRITTE

3,50 €

Patate dorate e croccanti, fritte al punto giusto.

BOCCONCINI DI PARMIGIANA

8 €

Cubetti di parmigiana tradizionale, panati e fritti, serviti con stracciatella pugliese e basilico fresco.

Allergeni: 1, 3, 7

POLPETTE SALENTINE

5 €

Polpette artigianali preparate secondo la tradizione salentina, con un cuore morbido e profumato alle erbe aromatiche e al formaggio.

Allergeni: 1, 3, 7,12

POLPETTE DI CAVOLFIORE

4 €

Polpette artigianali di cavolfiore, arricchite con formaggio stagionato ed erbe aromatiche.

Allergeni: 1, 3, 7

STRACCETTI DI POLLO

7 €

Straccetti di pollo panati e fritti, dorati e croccanti, accompagnati dalla nostra salsa artigianale QM.

Allergeni: 1, 3, 7

PIZZICOTTI

5 €

Calzoncini artigianali croccanti, senza lievito, ripieni di pomodoro e mozzarella.

Allergeni: 1, 7

FRITTO QM

8€

Fritto della casa con patatine, 2 polpette di cavolfiore, 2 polpette salentine, 2 pizzicotti, straccetti di pollo.

Allergeni: 1, 3, 7,12

PIZZE FRITTE

NONN'ANNA

11 €

Base di stracciata di bracioline salentine al pomodoro, cotto lentamente. A fine cottura, scaglie di cacioricotta e basilico fresco.

Un tributo alla tradizione dei pranzi in famiglia, dove il tempo e la cura si trasformano in un abbraccio di gusto intenso e avvolgente.

Allergeni: 1, 7, 9, 12

SOTTOBOSCO

15 €

Base di crema di champignon QM, Taleggio e porcini selezionati trifolati QM. A fine cottura, velo di lardo Patanegra, rucola fresca e pinoli tostati.

Un viaggio nei sapori del bosco, tra morbidezze e contrasti irresistibili.

Allergeni: 1, 7, 8, 12

DOMENICA

10 €

Salsa di pomodoro cotta lentamente e neve di Parmigiano Reggiano DOP. A fine cottura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, basilico fresco e terra di olive.

La semplicità che diventa pura emozione.

Allergeni: 1, 7, 9, 12

PIATTI FREDDI

TARTAREDI MANZO

15 €

Manzo selezionato battuto al coltello, accompagnato da contorni di stagione e panificato QM caldo.

Allergeni: da comunicare al personale

CARPACCIODI ANGUS

15 €

Carpaccio di Angus affumicato, servito con rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, gremolada croccante e gocce di maionese al lime. Accompagnato da panificato QM.

Allergeni: 1, 3, 7

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

20 €

Una selezione dei nostri migliori salumi e formaggi italiani, tra eccellenze casearie e salumi artigianali. Accompagnata da miele locale, confetture fatte in casa e panificato QM.

Allergeni: 1, 7, 8

INSALATE

CESARE

9 €

Lattuga iceberg fresca, petto di pollo sfumato al vino bianco, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi e salsa Caesar QM.

Allergeni: 3, 4, 7, 10,12

INSALATONA MISTA

5 €

Lattuga iceberg, radicchio, rucola, pomodorini freschi e mais.

LA ZUZZI

9 €

Lattuga iceberg, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, mandorle tostate e pollo sfumato al vino bianco, serviti con la nostra esclusiva salsa al pollo QM.

Allergeni: 7, 8, 12

PIZZE CLASSICHE

SUPPLEMENTO MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2,00 €

SUPPLEMENTO IMPASTO SPECIALE +1,00 €

MARGHERITA

6€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1, 7

MARINARA

5€

Pomodoro San Marzano, aglio a fette, origano, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1

NAPOLI

7€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, acciughe, origano e basilico fresco.

Allergeni: 1, 4, 7

BUFALA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO.

Allergeni: 1, 7

DIAVOLA

7€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, salame piccante e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7

4 FORMAGGI

8€

Fior di latte pugliese, Emmental, scamorza affumicata, Gorgonzola piccante e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7

PIZZE CLASSICHE

CRUDAIOLA

11€

Base pizza con olio EVO, fior di latte pugliese, pomodorini a spicchi, Crudo di Parma DOP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi.

Tutti gli ingredienti sono aggiunti a fine cottura.

Allergeni: 1, 7

CAPRICCIOSA

8€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, prosciutto cotto selezionato, funghi champignon freschi, carciofi grigliati, olive verdi denocciolate, olio EVO e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7

VIENNESE

7€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, würstel e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7

TONNO E CIPOLLA

8 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte pugliese, tonno, cipolla e basilico fresco.

Allergeni: 1, 4, 7

ORTOLANA

8€

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, melanzane, zucchine e peperoni arrosto, olio EVO e basilico fresco.

Allergeni: 1,7

LE NOSTRE SELEZIONI

PARMA

12 €

Pomodoro San Marzano, fiordilatte pugliese, Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi e un filo di olio EVO a crudo.

Allergeni: 1, 7

BOLOGNA

12 €

Base bianca con fiordilatte pugliese, Mortadella Bologna IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, polvere di pistacchio, basilico fresco.

Allergeni: 1, 7, 8

MARTINA

12€

Base bianca con fiordilatte pugliese, Capocollo di Martina Franca IGP, stracciatella cremosa, crumble di frisa salentina ed erba cipollina fresca.

Allergeni: 1, 7

LE NOSTRE SELEZIONI

APULIA

12€

Base bianca con fiordilatte pugliese, carpaccio di Angus pugliese affumicato, Pecorino d'Angiò affinato in grotta, rucola fresca e gremolada croccante.

Tutti gli ingredienti vengono aggiunti a fine cottura.

Allergeni: 1, 7

CATANZARO

12

Pomodoro San Marzano, fiordilatte pugliese, cipolla di Tropea, 'nduja di Spilinga, peperone crusco, olive Leccine, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi, olio al peperoncino calabrese.

Allergeni: 1, 7

TORRE LAPILLO

2 €

1

Fiordilatte pugliese, datterini rossi e gialli freschi, stracciatella, basilico e crumble di tarallo pugliese.

Allergeni: 1, 7



PIZZE QUATTROMANI

QUATTRO FORMAGGI QM

13€

Base filante di provola affumicata, caciotta leccese e Gorgonzola. A fine cottura, julienne di radicchio, crocchetta di Taleggio dal cuore morbido e noci tostate.

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

TONNO E CIPOLLA QM

15€

Base di crema di cipolle stufate ai profumi orientali. A fine cottura, stracciatella cremosa, tartare di tonno rosso, semi di sesamo e fili di peperoncino.

Allergeni: 1, 4, 7, 11

VEGANA QM

11€

Base di crema di fave della tradizione pugliese, friggittelli, chicchi d'uva fresca, crumble di frisa salentina ed erba cipollina fresca.

Allergeni: 1, 6, 10, 11





PIZZE QUATTROMANI



VEGETARIANA QM

11€

Base di crema di melanzane QM e morbida caciotta leccese. A fine cottura, zucchine marinate a peperone crudo IGP croccante e crumble di tarallo pugliese.

Allergeni: 1, 7

REGINA QM

12€

Base bianca con fiordilatte pugliese, olive leccine, pomodorini freschi, funghi porcini selezionati trifolati QM. Fuori cottura: capocollo di Martina e cialda di parmigiano croccante e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7, 12

GODERECCIA QM

14€

Base di pesto al basilico QM. A fine cottura, burrata fresca, pomodorini conditi, guanciale croccante, pinoli tostati e basilico fresco.

Allergeni: 1, 7, 8

DESSERT

TIRAMISU' QM

Il nostro Tiramisù artigianale, preparato secondo la ricetta della casa.

Allergeni: 1, 3, 7

5 €

SOUFFLE' AL CIOCCOLATOQM

Soufflé al cioccolato dal cuore caldo e fondente.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

5 €

CHEESECAKE QM

Cheesecake artigianale preparata secondo la ricetta QM.

Allergeni: 1, 7

5 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Coca-Cola

Fanta

Sprite

Red Bull

Estathè al Limone

Estathè alla Pesca

Acqua Naturale

Acqua Frizzante

3,00 €

3,00 €

3,00 €

3,50 €

3,00 €

3,00 €

2,50 €

2,50 €



BIRRE ALLA SPINA

REBEL - 30 cl

3,50 €

REBEL - 50 cl

5,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

Agricola

5,00 €

Laguna Beach

6,00 €

Pesci in Faccia

6,00 €

Franco

6,00 €

Miss Bunny

6,00 €

Chimay Dorée

6,00 €

La Trappe Dubbel

6,00 €

APERITIVI

Aperol Spritz

5,00 €

Campari Spritz

5,00 €



VINI

ROSATI

Susumaniello Salento IGT Bio 2025 Masciullo 18,00 €

Negroamaro Salento IGT Bio 2025 Masciullo
18,00€

BIANCHI

Chardonnay Salento IGT 2024 Masciullo 14,00 €

Verdeca Salento IGT Bio 2024 Masciullo 14,00 €

ROSSI

Negroamaro Salento IGT Bio 2023 Masciullo 18,00

€ Primitivo Salento IGT Bio 2023 Masciullo 18,00 €



DIGESTIVI

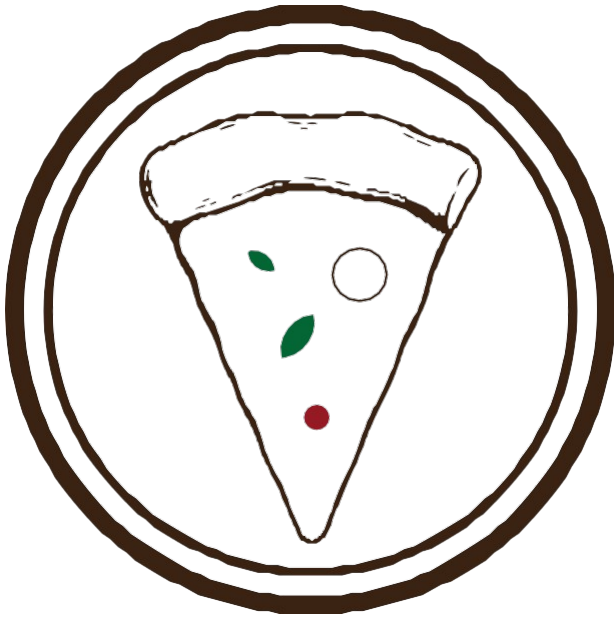
Tonico del Poeta	4,00 €
Santo Babbà	4,00 €
Amaro Antica Essenza	4,00 €
Gocce di Cazzimma	4,00 €
Amaro del Capo	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Limoncello	3,00 €

DISTILLATI

Rum Diplomático	8,00 €
Grappa Monprà	6,00 €
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon Whiskey	7,00 €







QUATTROMANI

contemporary pizza

