

QUINTALE



Per stuzzicare

Churros cacio, pepe e lime

1-3-7

6€

Bao bun con pulled pork e salsa rubra

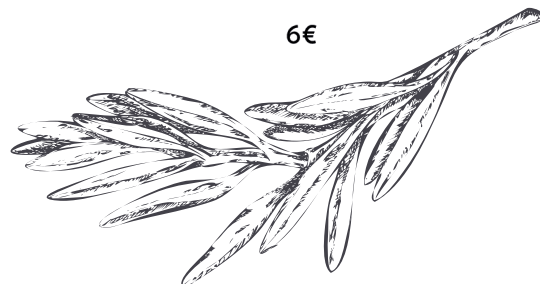
1-10

6€

Toast di fegato e chutney di cipolla rossa

1-7

6€



Per iniziare

Tartare del Quintale

Tartare di Barbina di Franciacorta condita con erba cipollina e salsa Worcester

6

18€

Lumache

Lumache di vigna, burro al prezzemolo e spinacino

7-16

22€

Uovo morbido

Uovo morbido in spuma di patate, funghi di stagione e crostini al burro

1-3-7

17€

Quaglia alla brace

Quaglia, purea di carote caramellate e carote alla brace

7

23€

Anguilla alla brace

Anguilla, mosto d'uva e rabarbaro

3-4

23€



I nostri primi

Cappelletti di zucca

Cappelletti ripieni, zucca, mostarda di pere, maggiorana e panna di malga

1-3-7-10

22€

Risotto alla cipolla dolce

Riso, zafferano, estratto di cipolla e polvere di liquirizia

7

22€

Spaghettoni con le cime di rapa

Spaghettoni, cime di rapa e fatuli

1-3-7

22€





La nostra brace

di carne...

Coppa di maialino

Coppa di maialino e radice di prezzemolo

7

27€

Diaframma di Barbina

Barbina di Franciacorta, topinambur e uva

7

29€

Faraona ripiena

Faraona, prugne e senape

7-10

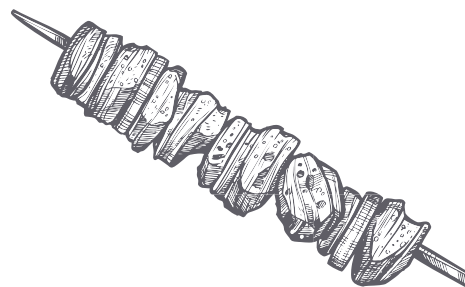
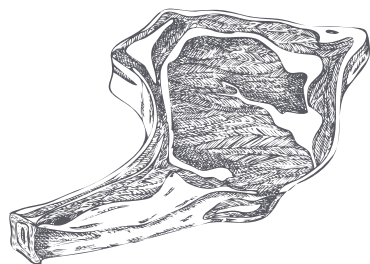
24€

L'asado di guancia di manzo

Guancia di manzo e la sua salsa di cottura, spezie, cipolle caramellate e erbe amare

7

28€



... e di vegetale

Porro alla brace

Porro e nocciole

7-3

18€

Cavolfiore alla mugnaia

Cavolfiore, toffee e salsa mugnaia

7

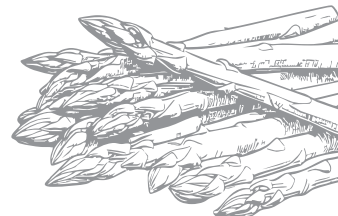
18€

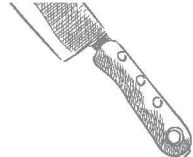
Il carciofo

Carciofo, salsa bernese e menta

7-3

19€





I grandi tagli

Una piccola selezione di costate e fiorentine di eccellenze del nostro territorio che vengono poi frollate dai noi con diverse tempistiche.

Frisona morenica

Carne pregiata proveniente dagli allevamenti delle colline moreniche del Garda, sinonimo di qualità e autenticità. Succulenta e ricca di sapore, perfetta per esaltare ogni piatto con il gusto della tradizione locale.

Costata

8€/100gr

Fiorentina

9€/100gr

Barbina di Franciacorta

Nel cuore della Franciacorta, Barbina celebra i sapori locali con piatti che uniscono tradizione e creatività, valorizzando ingredienti freschi e il legame con il territorio.

Costata

9€/100gr

Fiorentina

10€/100gr



I contorni

Purè di patate

Il classico purè di patate, burro e latte

7

8€

Patate alla cenere

Patate cotte direttamente sotto la cenere, servite con chimichurri

8€

La nostra insalata dell'orto

Insalata dell'orto e la sua citronette

8€

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei
3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini
14. Molluschi 15. Fave e prodotti a base di fave 16. Aglio, cipolla

Alcuni prodotti vengono congelati all'origine, conservati presso la nostra azienda garantendo la catena del freddo. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore).

QUINTALE



Nibbles

Churros cheese, pepper and lime

1-3-7

6€

Bao bun with pulled pork and salsa rubra

1-10

6€

Liver toast and red onion chutney

1-7

6€



Starters

Quintale tartare

Franciacorta Barbina beef tartare seasoned with chives and Worcester sauce

6

18€

Snails

Vineyard snails, parsley butter and baby spinach

7-16

22€

Soft egg

Soft egg in potato mousse, seasonal mushrooms and butter croutons

1-3-7

17€

Char-grilled quail

Quail, caramelized carrot puree and grilled carrots

7

23€

Char-grilled eel

Eel, grape must and rhubarb

3-4

23€



Our first courses

Pumpkin cappelletti

Stuffed cappelletti, pumpkin, pear mustard, marjoram and alpine cream

1-3-7-10

22€

Sweet onion risotto

Rice, saffron, onion extract and liquorice powder

7

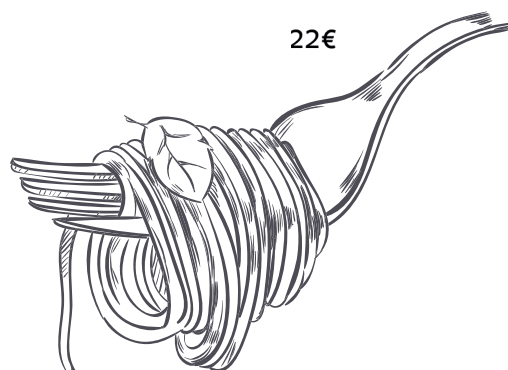
22€

Spaghettoni with turnip greens

Thick spaghetti, turnip greens and premium goat's cheese

1-3-7

22€





— Our Barbecue Char-Grill —

Meat...

Coppa pork from a suckling pig

Coppa pork from a suckling pig and parsley root

7

27€

Barbina Skirt Steak

Franciacorta Barbina skirt steak, Jerusalem artichoke and grapes

7

29€

Stuffed guinea fowl

Guinea fowl, plums and mustard

7-10

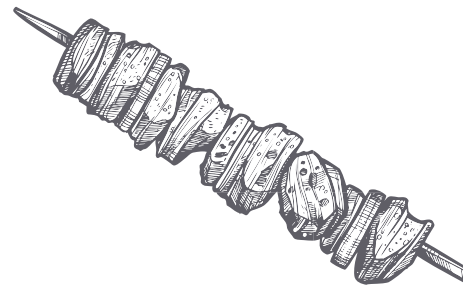
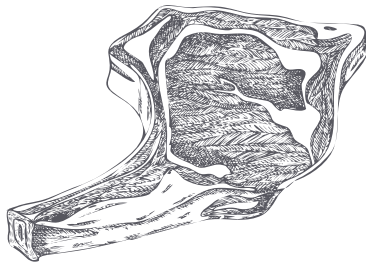
24€

Beef cheek asado

Beef cheek and its cooking jus, spices, caramelized onions and bitter herbs

7

28€



... and vegetables

Char-grilled leek

Leek and hazelnuts

7-3

18€

Cauliflower meunière style

Cauliflower, toffee and meunière sauce

7

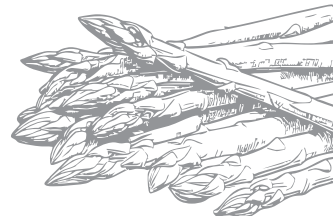
18€

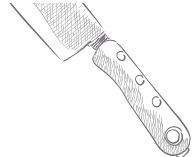
Artichoke

Artichoke, Béarnaise sauce and mint

7-3

19€





The Finest Cuts

A small selection of prime rib-eye and T-bone steaks from our region, which are then cured by us using different timings

Frisona Morenica beef

Premium beef from farms on the morainic hills of Lake Garda, synonymous with quality and authenticity. Succulent and rich in flavour, perfect for enhancing any dish with the flavours of local tradition.

Rib-eye

8€/100gr

T-bone steak

9€/100gr

Franciacorta Barbina beef

In the heart of Franciacorta, Barbina beef celebrates local flavours with dishes that combine tradition and creativity, enhancing fresh ingredients and the bond with its native land.

Rib-eye

steak

9€/100gr

Fiorentina steak

10€/100gr



Side dishes

Mashed potatoes

Classic mashed potatoes, butter and milk

7

8€

Potatoes baked under hot embers

Potatoes cooked directly under the embers, served with chimichurri

8€

Our garden salad

Garden salad with citronette dressing

8€

ALLERGEN LIST

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk and milk-based products (including lactose) 8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulfites (if concentrations exceed 10 mg/kg or 10 mg/liter) 13. Lupins 14. Molluscs 15. Broad beans and derivative products 16. Garlic, onion

Some products are blast chilled after preparation in order to maintain their nutritional and organoleptic properties. Some products are frozen at origin and stored on company premises, thereby guaranteeing the cold chain. In line with legal requirements, all fish intended to be eaten raw has undergone preventive sanitation treatment. It may also have been kept at minus zero degrees (-20°C for 24 hours/ -35°C for 15 hours).