

# Menu degustazione

## ... A proposito di Quinzi & Gabrieli

<b>Viaggio in cinque tappe nella nostra cucina passata e presente</b> <i>Tour in five stages in our past and present cuisine</i>	65 p.p.
Degustazione di 5 vini in abbinamento <i>Wine pairing</i>	40 p.p.
<b>Viaggio in dieci tappe nella nostra cucina passata e presente</b> <i>Tour in ten stages in our past and present cuisine</i>	110 p.p.
Degustazione di 10 vini in abbinamento <i>Wine pairing</i>	60 p.p.

## “Quinzi & Gabrieli” 1982

<b>Ostriche Speciales</b> <i>Oysters Special</i>	120 p.p.
<b>Carpaccio di spigola all'arancia</b> <i>Sea bass carpaccio at orange flavour</i>	
<b>“Filetto” di tonno tartare</b> <i>Tuna fillet tartare</i>	
<b>Gamberi rossi alla catalana</b> <i>Catalan red prawns</i>	
<b>Calamarata Pastificio Di Martino all'astice</b> <i>Calamarata “Pastificio Di Martino” with lobster</i>	
<b>Pescato del giorno con patate e salsa alle erbe</b> <i>Catch of the day with potatoes and herb sauce</i>	
<b>Tiramisù Quinzi&amp;Gabrieli</b> <i>Quinzi&amp;Gabrieli's Tiramisù</i>	
Degustazione di 7 vini in abbinamento <i>Wine pairing for</i>	47 p.p.



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.  
The customer is asked to communicate to the dining room staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During cooking in the kitchen, cross contamination cannot be excluded.

Metà porzione si intende al 60% del prezzo da menù - Half portion at 60% of the listed prices

Selezione di pane e grissini € 2 p.p. - Bread and breadsticks selection € 2 p.p.

Il menù degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo - Tasting menus are considered for the whole table

Tutte le paste fresche sono realizzate dai nostri Chef con uova e farine biologiche - Our fresh pasta is handmade with organic eggs and flour