

MENÙ



Pizzeria iQuintili

Via Eurialo, 7 - Roma

Telefono: 06 800 771 57

Frittatine

(prodotti artigianali)

FRITTATINA CLASSICA 3,50€

besciamella artigianale, salsiccia, piselli

FRITTATINA CACIO E PEPE 5,00€

besciamella artigianale, cacio, pepe

FRITTATINA A ' MATRICIANA 5,00€

besciamella artigianale, guanciale, pomodorini

FRITTATINA 'NDUJA 5,00€

besciamella artigianale, 'nduja

FRITTATINA ALLA PARMIGIANA 5,00€

besciamella artigianale, melanzane, pomodorini, Parmigiano, basilico

FRITTATINA ALLA PUTTANESCA (novità) 5,00€

besciamella artigianale, aglio, capperi, alici del cantabrico, olive taggiasche, dorini, basilico e Parmigiano.

Besciamella artigianale: latte, burro, farina, noce moscata, pepe, parmigiano, fior di latte, sale.

Crocchette

(prodotti artigianali)

CROCCHETTA CLASSICA 3,00€

patate, uova, sale, Parmigiano, pepe

CROCCHETTA CON MORTADELLA E PISTACCHIO 4,00€

crocchetta classica, mortadella e pistacchio

CROCCHETTA ALLA PARMIGIANA 4,00€

crocchetta classica, melanzane, pomodorini, Parmigiano, basilico

CROCCHETTA ITALIANA 4,00€

(crocchetta classica, stracciatella di bufala, pomodoro sott'olio, crema di basilico, basilico, terriccio di pomodoro secco)

CROCCHETTA SPUMA DI BURRO E ALICI 4,00€
crocchetta classica, burro, alici, pesto di prezzemolo, germogli di barbabietola

CROCCHETTA GRICIA 4,00€
(crocchetta classica, crema di pecorino, guanciale croccante, basilico, pecorino e crema di basilico)

CROCCHETTA CON PROSCIUTTO DI PECORA 4,00€
(crocchetta classica, ricotta, olive taggiasche, prosciutto di pecora e tarallo sbriciolato)

Nuvole di pizza fritta

(prodotti artigianali)

NUVOLA DI PIZZA FRITTA I QUINTILI 4,50€
montanara con pomodoro, pecorino, basilico, capperi, alici, aglio

NUVOLA DI PIZZA FRITTA ALLA MORTADELLA 5,00€
montanara con mortadella, stracciatella, pistacchio

NUVOLA DI PIZZA FRITTA MARINARA SBAGLIATA (novità) 5,00€
montanara con datterino arancione saltato con capperi, acciughe del Cantabrico, tarallo sbriciolato e stracciatella di bufala

Fritti

(prodotti artigianali)

PIZZA FRITTA 10,00€
*pomodoro San Marzano, ricotta, cicoli napoletani, pepe, provola
Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",
(Oleificio Trespaldum, Molise)*

BATTILOCCHIO 6,50€
con "risatta" (farina con Riso Venere) con ripieno di provola, ricotta, cicoli, pepe e Parmigiano.

Fritti

(prodotti surgelati)

PATATINE FRITTE 3,50€

Pizze Speciali

- MARINARA SBAGLIATA** 9,00€
(quattro varietà di pomodori "san marzano, datterino giallo, schiacciarella, pomodoro pelato", capperi, acciughe, aglio, basilico, origano, sbriciolata di tarallo napoletano)
Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio",
(Fattoria Ambrosio, Campania)
- MORTAZZA** 11,00€
(provola di Agerola, mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio)
Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio", (Az. Agr. Rodyum, Campania)
- TAGGIASCA** 9,50€
(provola di Agerola, salsiccia, olive taggiasche, limone)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,
(Frantoio Marsicani, Campania)
- PANE, BURRO E ALICI** (novità) 12,00€
(provola di Agerola, datterini arancioni saltati in padella con aglio e capperi, granella con burro e alici)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,
(Frantoio Marsicani, Campania)
- AMATRICIANA IN FIAMME** (novità) 12,00€
(filetti di San Marzano DOP, cacio, pepe-cuvée della Tasmania, mozzarella di bufala, guanciale di maialino lucano allevato allo stato brado)
Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio" (Az. Agr. Rodyum, Campania)
- CASERTANA** (novità) 13,00€
(provola di Agerola, patate viola e gialla cotte alla brace, salsiccia di maialino nero casertano, pepe cuvée, crema di pecorino, basilico e papacella napoletana)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,
(Frantoio Marsicani, Campania)
- ROTOLO** 12,00€
(pizza arrotolata con provola, porcini, speck, guarnito a crudo con speck, bocconcini di bufala, rucola, Parmigiano)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,
(Frantoio Marsicani, Campania)

TREVIGIANA (novità) 13,00€

(Fior di latte dei Monti Lattari, radicchio trevigiano scottato in padella con uvetta e pinoli con cornicione ripieno di ricotta e olive taggiasche trifolate. In uscita lardo di cinta senese e terriccio di oliva)

Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,
(Frantoio Marsicani, Campania)

CROCCHETTINA 11,00€

(cornicione ripieno di ricotta e mortadella, al centro mortadella, crochè di patate, pistacchio, fior di latte dei Monti Lattari)

Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",
(Oleificio Trespaldum, Molise)

SEI FORMAGGI (novità) 10,00€

(fior di latte dei Monti Lattari, Parmigiano, provola, gorgonzola e crema di pecorino. In uscita formaggio in foglie di castagno di Beppino Occelli)

Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio" (Az. Agr. Rodyum , Campania)

TARTUFINA 11,00€

(cornicione ripieno di ricotta e tartufo, al centro fior di latte dei Monti Lattari, funghi, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi)

Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio",
(Fattoria Ambrosio, Campania)

ZUCCHETTA 11,00€

(cornicione ripieno di ricotta, al centro crema di zucca, provola, olive taggiasche, guanciaie)

Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",
(Oleificio Trespaldum, Molise)

PARMIGIANA 11,00€

(pomodoro, provola di Agerola, melanzane, Parmiggiano Reggiano 18 mesi)

Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",
(Oleificio Trespaldum, Molise)

SAN MARZANINO 11,00€

(pomodorini San Marzano, bocconcini di bufala, basilico, Parmigiano)

Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola",
(Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)

DELIZIOSA**12,00€**

*(filetti gialli di pomodorino, schiacciata, mozzarella di bufala, basilico, lonza, scaglie di Parmigiano)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)*

PANUOZZO**11,00€**

*(panino fatto con l'impasto della pizza, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, fior di latte dei Monti Lattari, rucola, Parmigiano)
Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio" (Az. Agr. Rodyum , Campania)*

NOVELLA**11,00€**

*(bufala affumicata, patate cotte alla brace, salsiccia di maialino nero casertano, rosmarino, pepe-Cuvée)
Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola", (Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)*

CARBONARA**13,00€**

*(fior di latte, crema di pecorino. In uscita dal forno guanciale croccante, tuorlo d'uovo disidratato grattugiato, crema di pecorino e pepe-Cuvée).
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)*

ORO GIALLO**13,00€**

*(pomodorino giallo del Piennolo, bufala, petali di pomodoro rosso, formaggio in foglie di castagno di Beppino Occelli, pepe con sentore di arancio)
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)*

SUTRINELLA**13,00€**

*(pomodoro cesarino, bufala affumicata, salsiccia maialino nero casertano, tarallo napoletano, formaggio in foglie di castagno di Beppino Occelli, pepe-Cuvée)
Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola", (Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)*

Pizze Classiche

MARGHERITA**7,00€**

*(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, basilico, Parmigiano, olio evo)
Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola", (Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)*

MARINARA	6,00€
<i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	
<i>Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio", (Fattoria Ambrosio, Campania)</i>	
DIAVOLA	9,00€
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, salame piccante)</i>	
<i>Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)</i>	
CAPRICCIOSA	9,50€
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, cotto, funghi, carciofini, olive)</i>	
<i>Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda", (Oleificio Trespaldum, Molise)</i>	
BUFALINA	10,00€
<i>(filetti di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico)</i>	
<i>Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola", (Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)</i>	
ROMANA	8,50€
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, acciughe)</i>	
<i>Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio", (Fattoria Ambrosio, Campania)</i>	
BOSCAIOLA	8,50€
<i>(fior di latte dei Monti Lattari, funghi, salsiccia)</i>	
<i>Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda", (Oleificio Trespaldum, Molise)</i>	
FIORI	8,00€
<i>fior di latte dei Monti Lattari, fiori di zucca, alici</i>	
<i>Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola", (Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)</i>	
ORTOLANA	9,00€
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, melanzane, zucchine e peperoni)</i>	
<i>Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)</i>	
DELICATA	10,00€
<i>(fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola, Parmigiano)</i>	
<i>Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio", (Az. Agr. Rodyum, Campania)</i>	

SALSICCIA E FRIARIELLI 10,50€
(fiore di latte dei Monti Lattari, salsiccia, friarelli)
Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",
(Oleificio Trespaldum, Molise)

N.B. Il Parmigiano è presente su tutte le pizze
(fatta eccezione della Marinara e della Marinara sbagliata).

Su tutte le pizze vi è l'aggiunta di olio evo.

Dolci della casa

(prodotti artigianali)

SOFFIETTI ALLA CREMA DI PISTACCHIO 6,00€
DOLCI AL BICCHIERE (vari gusti) 6,00€

N.B. In questo ristorante per preparare i nostri piatti si utilizzano **ALLERGENI**. Se hai allergie o intolleranze chiedi al personale di sala i dettagli degli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze.

BIBITE

ACQUA FERRARELLE 1L 2,00€
ACQUA NATIA 1L 2,00€
COCA-COLA IN VETRO 0,33 2,00€
COCA ZERO IN VETRO 0,33 2,00€
ARANCIATA IN VETRO 0,33 2,00€
COCA GRANDE IN VETRO 1L 3,50€
BIRRE ALLA SPINA 0,33 6,00€

- **L' Ippa (INDIA PALE ALE (IPA) ALL' ITALIANA)**

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a

sentori di melone e mango. Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati. Gradi 5,5%

- **Isaac BLANCHE**

Una blanche di color giallo paglierino, al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi in seguito, un delicato equilibrio floreale e speziato. un finale leggermente erbaceo lascia il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata. Gradi 5%

- **Sud di Baldin WITBIER (Omaggio alle terre del Sud)**

Malto D'orzo della Basilicata, Agrumi di Sicilia Calabria Campania e Puglia, Coriandolo delle marche e Acqua delle Alpi Marittime. Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo. In bocca tornano gli aromi agrumati, ben equilibrati con i sentori di cereali che si fondono alle delicate note di buccia di arancia bruciata esaltate dal lievito Baladin. Gradi 4,5%

- **Baladin 4.8 BLONDE ALE**

Di colore giallo paglierino, questa birra si presenta limpida con schiuma Bianca. I suoi profumi in equilibrio tra le note erbacee, a tratti floreali, e quelle agrumate in bocca i toni delicati del luppolo e del cereale, accompagnati da note agrumate e floreali. Una birra beverina dal corpo leggero, pulita e fresca, che invita a farne lunghe e gustose sorsate. Gradi 4,8%