

# MENÙ



Pizzeria iQuintili

Via San Biagio Platani, 320 - Roma

Telefono: 06/2016003

## Frittatine

(prodotti artigianali)

<b>FRITTATINA CLASSICA</b>	<b>3,00€</b>
<i>besciamella artigianale, salsiccia, piselli</i>	
<b>FRITTATINA CACIO E PEPE</b>	<b>4,50€</b>
<i>besciamella artigianale, cacio, pepe</i>	
<b>FRITTATINA A ' MATRICIANA</b>	<b>4,50€</b>
<i>besciamella artigianale, guanciale, pomodorini</i>	
<b>FRITTATINA 'NDUJA</b>	<b>4,50€</b>
<i>besciamella artigianale, 'nduja</i>	
<b>FRITTATINA ALLA PARMIGIANA</b>	<b>4,50€</b>
<i>besciamella artigianale, melanzane, pomodorini, Parmigiano, basilico</i>	

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

## Crocchette

(prodotti artigianali)

<b>CROCCHETTA CLASSICA</b>	<b>2,50€</b>
<i>patate, uova, sale, Parmigiano, pepe</i>	
<b>CROCCHETTA CON MORTADELLA E PISTACCHIO</b>	<b>3,50€</b>
<i>crocchetta classica, mortadella e pistacchio</i>	
<b>CROCCHETTA ALLA PARMIGIANA</b>	<b>3,50€</b>
<i>crocchetta classica, melanzane, pomodorini, Parmigiano, basilico</i>	
<b>CROCCHETTA ITALIANA</b>	<b>3,50€</b>
<i>(crocchetta classica, stracciatella di bufala, pomodoro sott'olio, crema di basilico, basilico, terriccio di pomodoro secco)</i>	
<b>CROCCHETTA SPUMA DI BURRO E ALICI</b>	<b>3,50€</b>
<i>crocchetta classica, burro, alici, pesto di prezzemolo, germogli di barbabietola</i>	

**CROCCHETTA GRICIA** 3,50€  
*(crocchetta classica, crema di pecorino, guanciaie 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** 4,00€  
*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** 6,00€  
*con "risatta" (farina con Riso Venere) con ripieno di provola, ricotta, cicoli, pepe e Parmigiano.*

## Fritti

*(prodotti surgelati)*

**PATATINE FRITTE** 3,00€

## Pizze Speciali

- MARINARA SBAGLIATA** **8,00€**  
*(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** **10,00€**  
*(provola di Agerola, mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio)*  
Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino, Frantoio", (Az. Agr. Rodyum, Campania)
- TAGGIASCA** **8,50€**  
*(provola di Agerola, salsiccia, olive taggiasche, limone)*  
Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio,  
(Frantoio Marsicani, Campania)
- GRICIA IN FIAMME** **10,00€**  
*(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)
- AMATRICIANA IN FIAMME** **11,00€** *(novità)*  
*(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** **12,00€** *(novità)*  
*(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** **11,00€**  
*(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) **12,00€**

*(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** **10,00€**

*(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) **9,00€**

*(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** **10,00€**

*(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** **10,00€**

*(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** **10,00€**

*(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****11,00€**

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

**PANUOZZO****10,00€**

*(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****10,00€**

*(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****12,00€**

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

**ORO GIALLO****12,00€**

*(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****12,00€**

*(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****6,00€**

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

<b>MARINARA</b>	<b>5,50€</b>
<i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	
<i>Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio", (Fattoria Ambrosio, Campania)</i>	
<b>DIAVOLA</b>	<b>8,00€</b>
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, salame piccante)</i>	
<i>Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>8,50€</b>
<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>	
<b>BUFALINA</b>	<b>10,00€</b>
<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>	
<b>ROMANA</b>	<b>7,50€</b>
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, acciughe)</i>	
<i>Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio", (Fattoria Ambrosio, Campania)</i>	
<b>BOSCAIOLA</b>	<b>7,50€</b>
<i>(fior di latte dei Monti Lattari, funghi, salsiccia)</i>	
<i>Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda", (Oleificio Trespaldum, Molise)</i>	
<b>FIORI</b>	<b>7,00€</b>
<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>	
<b>ORTOLANA</b>	<b>8,00€</b>
<i>(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, melanzane, zucchine e peperoni)</i>	
<i>Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio (Frantoio Marsicani, Campania)</i>	
<b>DELICATA</b>	<b>9,00€</b>
<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** 9,50€

*(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€

**BIRRA MESSINA 0,5** 3,00€

**BIRRA ICHNUSA 0,5** 4,00€

**BIRRA NASTRO AZZURRO 0,66** 4,50€

**BIRRA HEINEKEN 0,33** 2,00€

**BIRRA HEINEKEN 0,66** 4,50€

<b>BIRRA MORETTI ROSSA 0,33</b>	<b>2,00€</b>
<b>BIRRA BECKS 0,33</b>	<b>2,00€</b>
<b>BIRRA ARTIGIANALE 0,33 (Rockroll, Nora e Super)</b>	<b>6,00€</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA ISAAC 0,2</b>	<b>3,50€</b>
<b>BIRRA ALLA SPINA ISAAC 0,4</b>	<b>7,00€</b>
<b>BIRRE ALLA SPINA 0,33</b>	<b>6,00€</b>

- **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 Baladin 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%