

# QBAR

## Lo Spuntino & Lo Spago

*Italian cuisine*

*D10 Capitalità Italiana*

*Quality approved*

## Food

*Fantasia di fiori di pizza, focacce e piadine Euro 09,00*

*(Mixed platter of pizza flowers, Italian focaccia and piadina with different fillings, served on a bed of salad)*

*Tavolozza di salumi e formaggi DOP Euro 12,00*

*(Mixed platter of Italian cured salami and different Italian DOP cheeses served with flowers jelly and Italian grissini)*

*Quiche di verdure con formaggi ed insalata Euro 07,00*

*(Homemade vegetables quiche served with cheeses and fresh salad)*

*Lasagne alla bolognese* *Euro 08,00*

*(Homemade baked Italian lasagna with Bolognese sauce and bechamelle)*

*Coniglio alla maltese con peperonata* *Euro 13,00*

*(Fresh rabbit in Maltese style, served with bell pepper sauté)*

*Vitello tonnato alla Monferrina* *Euro 12,00*

*(Roast veal knuckle at pink point with a special Monferrina tuna sauce)*

*Calamari ripieni al tonno fresco, carciofi e*

*Funghi* *Euro 12,00*

*(Stuffed squid, with a amazing fresh tuna, squid, artichoke and mushroom filling)*

## Snack

*Ciabatte*

*Euro 06,00*

*(Served on a bed of salad with pickled veg and taboulé)*

*- Tarese, pomodoro e timo serpillio*

*(Tuscany cured bacon with fresh tomato and thyme)*

*- Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano DOP*

*(Cured Chianina beef eye round, rocket salad and parmesan cheese)*

*- Prosciutto di Parma, brie e basilico*

*(Parma ham, brie cheese and basil)*

*- Mortadella di chianina, pomodoro e insalata*

*(Chianina beef mortadella, salad and tomato)*

*- Spianata calabrese, scamorza e melanzane grigliate*

*(Spicy Calabrese salami, scamorza cheese and grilled aubergine)*

*- Prosciutto di Praga, zucchine grigliate e salsa tonnata*

*(Praga ham, grilled courgettes and tuna sauce)*

## Dessert

*Tortino alla cioccolata fondente con gelato*

*all'ananas e pepe nero*

*Euro 4,00*

*(Homemade chocolat fondant with pineapple ice cream and black pepper)*

*Crema caramel con coulis di fragole e pesto di liquirizia*

*Euro 4,00*

*(Homemade crema caramel on a bed of strawberry coulis and licorice pesto)*

*Cassatella alla viola*

*Euro 6,00*

*(Homemade purple cassatella with violet jelly)*