

-I Nostri Antipasti- Starters

-TERRA-

<i>Polenta Taragna, Speck della Valtellina e Insalatina di Cetrioli</i> <i>Polenta taragna with Speck and Cucumber's Salad</i>	€8,00
<i>Tagliere Selezionato di Salumi e Formaggi DOP di Norcia</i> <i>Norcia's mix of Cold Cuts and Cheeses</i>	€18,00
<i>Battuto di Vitella con Insalata croccante, Nocciole e Salsa all'Uovo</i> <i>Veal with Crisp Salad, Hazelnuts and Egg Sauce</i>	€16,00
<i>Sufflè di Patate con Fonduta di Castelmagno e Porcini</i> <i>Potatoes Sufflè with Castelmagno's Fondue and Porcini fondue</i>	€12,00
<i>Uovo Pochet con Fonduta di Patate e Polvere di Guanciale</i> <i>'Pochet' Egg with Potatoe's Fondue and Cheek Lard Powder</i>	€14,00
<i>Antipasto Quattro Ricci</i> <i>Starter Mix oh Chef's Fantasies (5 pieces)00</i>	€17,00

- MARE-

<i>Degustazione Quattro Ricci di Mare</i> <i>Sea Starter of the Day</i>	€25,00
<i>Insalata di Mare</i> <i>Sea Salad</i>	€16,00
<i>Polpo e Patate</i> <i>Octopus and Potatoes</i>	€16,00
<i>Tartare di Tonno su Patata Soffice al Basilico</i> <i>Tuna Tartare with Potatoes Pura and Basil</i>	€16,00
<i>Soutè di Vongole</i> <i>Soutè of Clams</i>	€15,00
<i>Astice alla Catalana</i> <i>Catalan Style Lobster</i>	€25,00
<i>Carpaccio di Pescato del Giorno</i> <i>Daily Fish's Carpaccio</i>	€20,00
<i>Plateau di Crudi Giornalieri</i> <i>Sea Raw Plateau</i>	€40,00

-I Nostri Fritti- Fried Starters

<i>Olive ripiene all'Ascolana (5 pezzi)</i>	€4,00
<i>Fried Olives stuffed with Pork</i>	
<i>Ciliegine di Mozzarella (5 pezzi)</i>	€4,00
<i>Fried Balls stuffed with Mozzarella</i>	
<i>Crocchetta di Patate e Mozzarella da 100g (1 pezzo)</i>	€1,00
<i>Potatoes and Mozzarella Croquettes</i>	
<i>Suppli Primavera (1 pezzo)</i>	€2,00
<i>Rice Croquettes with Tomatoes and Basil</i>	
<i>Arancino Cacio e Pepe/Nduja/Carbonara/Amatriciana (1 pezzo)</i>	€2,50
<i>Fried Rice Balls in 4 different tastes</i>	
<i>Filetto di Baccalà in Pastella (1 pezzo)</i>	€2,50
<i>Fried Cod Fillet</i>	

-I Nostri Primi- First Courses

-TERRA-

<i>Tortello di Ragù Bianco su vellutata di Castagne e Briciole di Pane profumate al Tartufo</i>	€16,00
<i>Tortelli of White Ragu on Chestnut's Velvety and Bread's Crumbs flavored with Truffles</i>	
<i>Tagliatella di Castagne al Ragù di Cinghiale</i>	€16,00
<i>Chestnut Long Pasta with Wild Boar's Meat Sauce</i>	
<i>Risotto con Porcini e Formaggi Dolci</i>	€16,00
<i>Risotto with Porcini and Risotto with Porcini and Sweet Cheese Sweet Cheeses</i>	
<i>Gnocco al Tartufo di Norcia</i>	€20,00
<i>Gnocco with Gnocco Truffle with Norcia Norcia Truffle</i>	
<i>Fettuccine al Ragù di Maremma</i>	€10,00
<i>Fettuccina with Meat Sauce</i>	
<i>Tonnarello di Grano Arso con Cacio, Pepe e Fiori di zucca</i>	€16,00
<i>Long Pasta (Burned Flour) with Pumpkin Flowers, Cheese and Pepper</i>	
<i>Pacchero con salsa di Zucca, Provola Affumicata su crema di Pistacchi</i>	€15,00
<i>Short Pasta with pumpkin sauce, smoked provola and pistachio cream</i>	

-MARE-

<i>Tagliatella Nera con Ricci di Mare e Gamberi</i>	€20,00
<i>Black Long Pasta with Sea Urchin and Shrimps</i>	
<i>Mafalda di Gragnano con Ceci e Frutti di Mare</i>	€18,00
<i>Gragnano's Short Pasta with Chickpeas and Seafood</i>	
<i>Risotto con Gambero Rosso, Zucchine e Mandorle tostate</i>	€20,00
<i>Risotto with Red Shrimps, Courgettes and Toasted Almonds</i>	
<i>Gnocchetto con Vongole e Asparagi</i>	€16,00
<i>Gnocchetto with Clams and Asparagus</i>	

-I Nostrí Secondi- Second Courses

-TERRA-

<i>Tagliata di Manzo ai Ferri con Rucola e Grana</i> <i>Beef Cut with Rocket Salad and Grana</i>	€20,00
<i>Tagliata di Manzo ai Ferri con Funghi Porcini</i> <i>Beef Cut with Porcini Mushrooms</i>	€21,00
<i>Tagliata di Manzo con Rucola e Pachino al Balsamico</i> <i>Beef Cut with Rocket Salad, Pachino Tomatoes and Balsamic Sauce</i>	€20,00
<i>Stinco di Maialino con Insalata di Cavolo Cappuccio Stufato</i> <i>Pork Shank with white Cabbage salad with Cumin</i>	€14,00
<i>Costoletta di Vitella Brasata al Morellino e Funghi Champignon stufati all'Aglio</i> <i>Braised Veal Cutlet with Morellino and Champignon Mushrooms stewed with garlic</i>	€16,00
<i>Bistecca di Manzo</i> <i>Beef Steak</i>	€4,50/h
<i>Fiorentina</i> <i>Fiorentina Steak</i>	€5,00/h
<i>Salsicce ai Ferri e Patate Cric Croc</i> <i>Grilled Sausages with 'CricCroc' Potatoes</i>	€10,00
<i>Filetto Provola e Tartufo</i> <i>Beef Fillet with Truffle and Cheese</i>	€28,00

-MARE-

<i>Calamaro Gratinato con Insalate Croccanti</i> <i>Gratined Squid with Crispy salads</i>	€14,00
<i>Filetto di Ombrina Scottato con Spinaci freschi e Salsa al Bergamotto</i> <i>Ombrina Fillet with Fresh Spinach and Bergamot Sauce</i>	€18,00
<i>Filetto di Pescato del Giorno al Guazzetto</i> <i>Daily Fish Fillet with Tomatoe Sauce</i>	€22,00

-I Nostri Contorni- On The Side

<i>Insalata Verde/ Mista del Nostro Orto</i> <i>Green/ Mix Salad</i>	€5,00
<i>Verdura Saltata</i> <i>Sauteed Vegetables</i>	€5,00
<i>Verdure Grigliate</i> <i>Grilled Vegetables</i>	€6,00
<i>Patate Fritte 'Cric Croc'</i> <i>Fried Potatoes 'Cric Croc' Style</i>	€6,00

-La Nostra Pizza Scrocchiarella-

[1 pala è per 2 persone, con al massimo 2 gusti]

[One Pizza is for two people, with max two tastes for each Pizza]

Focaccia	€10,00
Margherita (Pomodoro e Mozzarella) (Tomato and Mozzarella Cheese)	€18,00
Patate e Salsiccia (Patate, Mozzarella e Salsiccia) (Potatoes and Sausages)	€20,00
Napoli (Pomodoro, Mozzarella e Alici) (Tomato, Mozzarella Cheese and Anchovies)	€18,00
Marinara (Pomodoro, Aglio e Origano) (Tomato, Garlic and Parsley)	€15,00
Capricciosa (Pomodoro, Carciofini, Mozzarella, Uovo, Prosciutto, Funghi e Olive) (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggs, Mushrooms, Ham, Artichokes and Olives)	€22,00
Funghi Champignon (Pomodoro, Mozzarella e Funghi Champignon) (Tomatoes, Mozzarella Cheese and Mushrooms)	€20,00
Vegetariana (Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pachino e Funghi) (Mozzarella Cheese, Zucchini, Eggplant and Pepper)	€22,00
Porcini (Mozzarella e Funghi Porcini) (Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)	€25,00
Cacio e Pepe e Guanciale (Mozzarella, Guanciale e Pecorino) (Mozzarella Cheese, Pepper and Bacon)	€23,00
Bufala e Tartufo (Mozzarella di Bufala e Tartufo Estivo di Norcia) (Buffalo Mozzarella and Fresh Truffle)	€25,00
Gorgonzola e Radicchio (Mozzarella, Gorgonzola e Radicchio) (Gorgonzola Cheese, Mozzarella Cheese and Radicchio)	€21,00
Provola e Pachino (Provola, Mozzarella, Pachino e Basilico) (Provola Cheese, Mozzarella Cheese and Basil)	€22,00
Diavola (Pomodoro, Mozzarella e Salame) (Tomato, Mozzarella Cheese and Salami)	€20,00
Boscaiola (Mozzarella, Funghi e Salsiccia) (Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausage)	€23,00
	€20,00

Calabrese (*Mozzarella, Pomodoro e Nduja*)
(*Mozzarella Cheese, Tomato and Spicy Salami*)

Primavera (*Mozzarella, Rucola, Pachino e Scaglie di Parmigiano*) €21,00
(*Mozzarella Cheese, Rocket, Tomatoes and Parmesan*)

Quattro Formaggi (*Emmentaler, Grana Padano, Mozzarella e Fontina*) €21,00
(*Mix of Cheeses*)

Fiori e Alici (*Mozzarella, Fiori di Zucca e Alici*) €21,00
(*Mozzarella, Pumpkin Flowers and Anchovies*)

Ciauscolo e Stracchino (*Mozzarella, Stracchino e Ciauscolo*) €22,00
(*Mozzarella, Ciauscolo, Salami and Stracchino Cheese*)

I Nostri Dolci - Desserts

<i>Semifreddo al Kaki, Zuppa di Melone e Crumble al Cacao</i> <i>Kaki semi-frozen, melon soup and cocoa crumble</i>	€7,00
<i>Pera cotta al Gewurtztraminer con Mousse di Ricotta e Crackers di Sfoglia al Sale</i> <i>Cooked Pear with Gewurtztraminer with Ricotta's Mousse and Crackers of Salt Flavoured Puff Pastry</i>	€8,00
<i>Tiramisù</i> <i>Tiramisù</i>	€6,00
<i>Baba 2.0 farcito con Crema Pasticcera e Amarene</i> <i>Baba 2.0 stuffed with Custard and Cherries</i>	€6,00
<i>Semifreddo al Torroncino con Cioccolata Calda</i> <i>Nougat semi-frozen cream with Hot Chocolate</i>	€7,00
<i>Semifreddo alle Mandorle con Cioccolata Calda</i> <i>Almonds semi-frozen with Hot Chocolate</i>	€7,00

Menù Degustazione Quattro Ricci Story

Antipasto Quattro Ricci

Starter Mix of Chef's Fantasies (5 pieces)

Fettuccine al Ragù di Maremma

Fettuccina with Meat Sauce

Pacchero con salsa di Zucca, Provola Affumicata su crema di Pistacchi

Short Pasta with pumpkin sauce, smoked provola and pistacchio cream

Tonnarello di Grano Arso con Cacio, Pepe e Fiori di zucca

Long Pasta (Burned Flour) with Pumpkin Flowers, Cheese and Pepper

Filetto Provola e Tartufo

Beef Fillet with Truffle and Cheese

Semifreddo al Torroncino con Cioccolata Calda

Nougat semi-frozen cream with Hot Chocolate

Menù Fisso con un Primo a scelta

€50,00