

# MENÙ



Pizzeria iQuintili

Via Francesco Cangiullo, 16 - Roma

Telefono: 06 540 03 09

## Frittatine

(prodotti artigianali)

<b>FRITTATINA CLASSICA</b>	<b>3,50€</b>
<i>besciamella artigianale, salsiccia, piselli</i>	
<b>FRITTATINA CACIO E PEPE</b>	<b>5,00€</b>
<i>besciamella artigianale, cacio, pepe</i>	
<b>FRITTATINA A ' MATRICIANA</b>	<b>5,00€</b>
<i>besciamella artigianale, guanciale, pomodorini</i>	
<b>FRITTATINA 'NDUJA</b>	<b>5,00€</b>
<i>besciamella artigianale, 'nduja</i>	
<b>FRITTATINA ALLA PARMIGIANA</b>	<b>5,00€</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>3,00€</b>
<i>patate, uova, sale, Parmigiano, pepe</i>	
<b>CROCCHETTA CON MORTADELLA E PISTACCHIO</b>	<b>4,00€</b>
<i>crocchetta classica, mortadella e pistacchio</i>	
<b>CROCCHETTA ALLA PARMIGIANA</b>	<b>4,00€</b>
<i>crocchetta classica, melanzane, pomodorini, Parmigiano, basilico</i>	
<b>CROCCHETTA ITALIANA</b>	<b>4,00€</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>4,00€</b>
<i>crocchetta classica, burro, alici, pesto di prezzemolo, germogli di barbabietola</i>	

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

**CROCCHETTA ROMANA** 4,00€  
*(crocchetta classica, crema di pecorino, puntarelle, battutino di alici, nocciola tostata)*

## 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*

## Tacofritti

*(prodotti artigianali)*

**PORCHETTA** 4,50€  
*provolone, porchetta di Ariccia, patate al forno, crema di Parmigiano*

**PHILADELPHIA** 5,00€  
*Philadelphia, pancetta, tarallo sbriciolato, lime*

## 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)*

## Fritti

*(prodotti surgelati)*

**PATATINE FRITTE** 3,50€

## Pizze a ruota di carro (novità)

Queste sono le **uniche quattro pizze del menù in stile "ruota di carro"** dove puoi assaporare gli antichi e autentici sapori della tradizione partenopea. Gusti tipici con l'impasto innovativo (leggero ed altamente digeribile) del Maestro Marco Quintili.

### **MASTUNICOLA** (la pizza più antica del mondo) **7,00€**

*(strutto, pecorino romano, pepe cuvée, basilico)*

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

### **COSACCA** **7,00€**

*(pomodoro, pecorino romano, basilico)*

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

### **MARGHERITA RUOTA DI CARRO** **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)*

### **PROVOLA E PEPE** **9,00€**

*(pomodoro, provola di Agerola, pepe cuvée, basilico)*

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

## Pizze Speciali

### **MARINARA SBAGLIATA** **9,00€**

*(quattro varietà di pomodori "san marzano, datterino giallo, schiacciarella, pomodoro pelato", capperi, anchovies, aglio, olive, basilico, origano, sbriciolata di tarallo napoletano)*

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

### **PARIGINA** (novità) **13,00€**

*(pomodoro, provola di Agerola e panna. All'uscita dal forno prosciutto cotto, pasta sfoglia, crema di Parmigiano, battutino di basilico, pepe cuvée)*

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

**MONTANA (novità)** 12,00€

*(fior di latte dei Monti Lattari, funghi galletti trifolati, capocollo di suino, grana di pecora)*

*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 gialle cotte alla brace, salsiccia di maialino nero casertano, pepe cuvée, crema di pecorino, basilico e papaccella 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)*

**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)*

**VELATA (novità) 13,00€**

*(filetti di San Marzano DOP, fior di latte, ventricina, cacio grotta, terriccio di olive nere)*

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

**ZUCCHETTA 11,00€**

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

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

**PARMIGIANA 11,00€**

*(pomodoro, provola di Agerola, melanzane, Parmigiano Reggiano 18 mesi)*

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

**PIENNOLO (novità) 11,00€**

*(pomodorini del Piennolo, mozzarella di bufala, basilico, Parmigiano)*

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

**TREVIGIANA (novità) 13,00€**

*(fior di latte, radicchio, soffritto mirtillo rosso disidratato e pinoli con cornicione ripieno di ricotta e olive. In uscita lardo di colonnata e terriccio di olive nere)*

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

**TERRA MIA (novità) 13,00€**

*(pomodorino del Piennolo, fior di latte, friggitelli, pancetta mangalica, cacio grotta)*

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

**ARICCIA** *(novità)* **13,00€**

*(provola di Agerola, melanzane a funghetto, papaccella napoletana, porchetta di Ariccia, crema di Parmigiano, Parmigiano Reggiano stagionato 120 mesi)*  
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€**

*(pomodoro, aglio, origano)*  
Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio",  
(Fattoria Ambrosio, Campania)

**DIAVOLA** **10,00€**

*(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, salame piccante)*

*Olio Evo: "Viride" - cultivar "Coratina" bio*

*(Frantoio Marsicani, Campania)*

**CAPRICCIOSA** **10,50€**

*(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, cotto, funghi, carciofini, olive )*

*Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",*

*(Oleificio Trespaldum, Molise)*

**BUFALINA** **11,00€**

*(filetti di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico)*

*Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola",*

*(Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)*

**ROMANA** **9,50€**

*(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, anchovies)*

*Olio Evo: "Vega" - cultivar "Itrana, Frantoio",*

*(Fattoria Ambrosio, Campania)*

**BOSCAIOLA** **9,50€**

*(fior di latte dei Monti Lattari, funghi, salsiccia)*

*Olio Evo: "Gentile di Mafalda" - cultivar "Gentile di Mafalda",*

*(Oleificio Trespaldum, Molise)*

**FIORI** **9,00€**

*fior di latte dei Monti Lattari, fiori di zucca, alici*

*Olio Evo: "Ramarà Dop Cilento" - cultivar "Frantoio, Ogliarola",*

*(Az. Agricola Piero Matarazzo, Campania)*

**ORTOLANA** **10,00€**

*(pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, melanzane, zucchine e peperoni)*

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

*Campania)*

**DELICATA** **11,00€**

*(fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola, Parmigiano)*

*Olio Evo: "Rodyum Enjoy"- cultivar "Pisciottana, Leccino,*

*Frantoio",*

*(Az. Agr. Rodyum, Campania)*

**SALSICCIA E FRIARIELLI** **11,50€**

*(fior 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)

PUFFETTI AL PISTACCHIO (cuore di crema di latte)	6,00€
DELIZIA AL LIMONE	6,00€
SOFFIETTI ALLA CREMA DI NOCCIOLA	6,00€
SOFFIETTI ALLA CREMA DI PISTACCHIO	6,00€
BABÀ	7,00€
TACOFRITTO AL PISTACCHIO	5,00€

*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 0,75L	2,50€
ACQUA NATIA 0,75L	2,50€
COCA-COLA IN VETRO 0,33	2,50€
COCA ZERO IN VETRO 0,33	2,50€
ARANCIATA IN VETRO 0,33	2,50€
COCA GRANDE IN VETRO 1L	4,00€

## SUPERALCOLICI

**AMARO**

**3,00€**

**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 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%

## VINI

**TRAMIN PINOT BIANCO**

**21,00€**

**TRAMIN MULLER THURGAU**

**21,00€**

**T CUVEÈ BIANCO**

**19,00€**

ATTEMS FRESCOBALDI SAUVIGNON	20,00€
ATTEMS FRESCOBALDI PINOT GRIGIO	20,00€
ATTEMS FRESCOBALDI RIBOLLA TREBES	23,00€
CHARDONNAY SIRCH	20,00€
POMINO BIANCO FRESCOBALDI	19,00€
TRENTO DOC VENT CANTINA TOBLINO	31,00€
FRANCIACORTA DERBUSCO CIVES DOPPIOERREDI	37,00€
CHAMPAGNE MONMARTHE 1ER CRU SECRETE DE FAMILIE	52,00€
CHAMPAGNE PREMIER CUVÈE BRUNO PAILLARD	92,00€
VERMENTINO FRESCOBALDI	19,00€
SHAMARIS CUSUMANO	22,00€
BIANCOLELLA DISCHIA FEUDI	25,00€
SERROCIELO FALANGHINA FEUDI	23,00€
PIETRA CALDA FIANO FEUDI	25,00€
ANGIMBE CUSUMANO	21,00€
INZOLIA CUSUMANO	17,00€
PINOT BIANCO (1,5L)	33,00€
SCHIAVA TRAMIN	23,00€
T ROSSO TRAMIN	19,00€
PINOT NERO TRAMIN	26,00€
TEREMORE FRESCOBALDI	21,00€
CHIANTI CASTIGLIONI	17,00€
DISUERI CUSUMANO	20,00€

**NERO DAVOLA CUSUMANO**

**18,00€**

**SYRAH CUSUMANO**

**18,00€**

**MERLOT CUSUMANO**

**18,00€**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Alcuni prodotti possono essere congelati.



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



PESCE



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SOIA



ARACHIDI



UOVA

**Le persone che sono soggette ad allergie o intolleranze alimentari, sono pregate di rivolgersi preventivamente al personale.**

