



QUARRY RESORT
• PALAZZO ZICARI •



QUARRY
RESTAURANT TERRACE

RISTORANTE INTERNO “GARDEN IN” PIANO - 1
RESTAURANT “GARDEN IN” FLOOR - 1

Menù

FOOD

Coperto/*Table Service* € 3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE CIRCA LA PRESENZA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

MENÚ DEGUSTAZIONE / *Tasting Menu*



Mare/Sea

Entree

Antipasto/ Starter

Trilogia di tartare: salmone, tonno e pesce spada, crudité di verdure e gel all'arancia

Trilogy of tartare: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and orange gel

Tentacoli di polpo al vapore con salsa mediterranea e crostoni di pane di Matera

Steamed octopus tentacles with Mediterranean sauce and Matera bread croutons

Primo/Main course

Spaghettone, tartufo di stagione, gambero rosso cotto e crudo

"Spaghettone" Pasta cooked and raw red prawns, truffle

Secondo/ Second Courses

Ombrina scottata, millefoglie di patate e salsa al mango

Seared croaker, potato cheaps and mango sauce

Pre-dessert

Dessert

Bigné di tiramisù al cacao, crema di mascarpone e caffè amaro

Tiramisù bigné with cacao, mascarpone cream and coffee

7 Portate

7 courses

€ 75.00

MENÚ DEGUSTAZIONE/*Tasting Menu*



Terra/Land Menu

Entree

Antipasto/ Starter

Lombata di vitello C.B.T crispy al pecorino e insalatina di finocchi e ravanelli

Crispy C.B.T veal loin with pecorino and fennel and radish salad

Carpaccio di black angus, rucola, datterino giallo e parmigiano 36 mesi

Black angus carpaccio, rocket, yellow datterino tomatoes and 36 month parmesan

Primo/Main course

Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico

“Orecchiette” Pasta, sausage, red cherry and “caciocavallo” cheese fondue

Secondo/ Second Courses

Rollè di agnello, lardo di colonnata, cardoncelli e carote baby al burro

Lamb roulade, colonnata lard, cardoncelli and buttered baby carrots

Pre-dessert

Dessert

Mousse e gel di fragola candonga, sablè alla vaniglia e cioccolato fondente

Strawberry mousse, vanilla crumble biscuits and dark chocolate

7 Portate

7 courses

€ 70.00

MENÚ

Antipasti Mare

Seafood Starters



Mix mare a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

Sea mix created by the Chef with five different types

€ 28,00

Trilogia di tartare: salmone, tonno e pesce spada, crudité di verdure e gel all'arancia

Trilogy of tartare: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and orange gel

€ 21,00

Tentacoli di polpo al vapore con salsa mediterranea e crostoni di pane di Matera

Steamed octopus tentacles with Mediterranean sauce and Matera bread croutons

€ 20,00

Antipasti Terra

Land Starters



Mix terra a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

Land mix curated by the Chef with five different types

€ 28,00

Carpaccio di black angus, rucola, datterino giallo e parmigiano 36 mesi

Black angus carpaccio, rocket, yellow datterino tomatoes and 36 month parmesan

€ 21,00

Lombata di vitello C.B.T crispy al pecorino e insalatina di finocchi e ravanelli

Crispy C.B.T veal loin with pecorino and fennel and radish salad

€ 22,00

Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

Soya glazed aubergine, baked tomato, stracciatella and basil

Primi di Mare

Seafood Main Courses



Scialatiello al guazzetto di cozze e vongole, ciliegino rosso e clorofilla di prezzemolo

“Scialatiello” Pasta with mussels and clams, red cherry and parsley chlorophyll

€ 22,00

Spaghettone, tartufo di stagione, gambero rosso cotto e crudo

“Spaghettone” Pasta cooked and raw red prawns, truffle

€ 28,00

Primi Terra

Land Main Courses



Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico

“Orecchiette” Pasta, sausage, red cherry and “caciocavallo” cheese fondue

€ 22,00

Ravioli di carne, fonduta di parmigiano 36 mesi e granella di pistacchio di Stigliano

“Ravioli” Pasta with meat, Parmesan fondue and pistachio grains

€ 24,00

Secondi di Mare

Seafood Second Courses



Cubotti di salmone, fagiolini al vapore e spuma di patata
Salmon steak on creamed potato and steamed green beans

€ 22,00

Ombrina scottata, millefoglie di patate e salsa al mango
Seared croaker, potato cheeks and mango sauce

€ 24,00

Secondi Terra

Land Second Courses



Filetto di manzo scottato, bietolina brasata e salsa topinambur
Seared beef fillet, braised chard and topinambur sauce

€ 22,00

Rollè di agnello, lardo di colonnata, cardoncelli e carote baby al burro
Lamb roulade, colonnata lard, cardoncelli and buttered baby carrots

€ 21,00

MENÚ VEGETARIANO

Vegetarian Menu

Antipasto

Starter



Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

Soya glazed aubergine, baked tomato, stracciatella and basil

€ 16,00

Primi

Main Courses



Cavatelli tre dita, mollica frita e peperone crusco di Senise I.G.P.

Cavatelli pasta, fried breadcrumbs and Senise I.G.P. crusco pepper

18.00

Fettuccine rustiche, fiori di zucca, crema di zucchine e nocciole tostate

Fettuccine pasta, courgette flowers, courgette cream and toasted hazelnuts

21.00

Secondo

Second Courses



Involtino di verza, crema di peperone rosso e cialda di pane

Savoy cabbage roll, red pepper cream and bread wafer

22.00

Desserts



Bigné di tiramisu al cacao, crema di mascarpone e caffè amaro

Tiramisù bigné with cacao, mascarpone cream and coffee

€ 12,00

Bavarese alla pesca, croccante di mandorla caramellata e gel alla menta

Peach Mousse, crisp caramelized almond and mint gel

€ 12,00

Cremoso di cioccolato al latte, granola di avena e nocciole e ananas marinata la rum e passion fruit

Creamy milk chocolate, oat, hazelnuts, marinated pineapple, rum and passion fruit

€ 12,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€ 12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

€ 12,00

Menù Bambini

Special baby menus for children



Prosciutto cotto o crudo con mozzarella

Cooked or raw ham with mozzarella

€15,00

Orecchiette con salsa al pomodoro

Orecchiette Pasta with tomato souce

€18,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken-fried steak with French fries

€20,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€12,00

Gelato

Ice-cream

€12,00