

il Quadrifoglio



ECORESponsables



Pour un moment convivial,
entre amis ou en famille,
autour d'une bonne table aux saveurs de l'Italie;
Giovanni, son fils Lorenzo ainsi que son équipe
vous accueilleront avec plaisir !



“ N'oubliez pas que la bonne cuisine est un art.
Et que comme tout art, cela demande de la patience. ”



Merci pour votre compréhension.

Bonne dégustation !!!

Buon appetito !!!

POCHETTE

Nos Apéritifs & Cocktails

Nos Spécialités

Apéritif Quadrifoglio 8,00

Bacardi, vodka-melon, crodino, jus d'orange et filet de grenadine

Spritz 8,50

*Aperol, prosecco et un trait d'eau gazeuse,
glaçons & une demi-rondelle d'orange*

Ugo 8,50

*Prosecco, sirop de fleurs de sureau et un trait d'eau gazeuse,
glaçons, menthe & citron vert*

Mojito 9,00

*Rhum blanc, sirop de sucre de canne et un trait d'eau gazeuse,
glaçons, menthe & citron vert*

Nos « Sans-Alcool »

Crodino 6,50

*Apéritif sans alcool élaboré à partir d'infusion de
plantes amères de couleur orangée*

Bitter 6,50

*Apéritif sans alcool élaboré à partir d'infusion de
plantes amères de couleur rouge vif*

Light Mojito 6,50

*Sirop de sucre de canne et un trait d'eau gazeuse,
glaçons, menthe & citron vert*

Nos Apéritifs & Cocktails - suite -

Nos Classiques

Aperol 8,00

Bacardi 8,00

Campari nature ou Campari orange ou Campari soda 8,00

Coupe de Champagne 9,50

Coupe de Spumante 8,00

Cynar 8,00

Gin 8,00

Jack Daniel's 9,00

Johnnie Walker 9,00

Kir 8,00

Kir royal 9,50

Maître Pierre 8,00

Marsala 8,00

Martini 8,00

Negroni 9,50

Picon vin blanc 8,00

Pineau de Charentes 8,00

Pisang nature ou Pisang orange 8,00

Porto rouge ou Porto blanc 8,00

Ricard 8,00

Vodka 8,00

Whisky 8,00

Nos Softs

Coca-Cola	3,25
Coca-Cola Zero	3,25
Coca-Cola Light	3,25
Ice Tea	3,25
Orangeade	3,25
Limonade	3,25
Coca-Cola 1 L	9,50
Orangeade 1 L	9,50
Limonade 1 L	9,50
Tonic	3,25
Jus d'orange (verre)	3,75
Jus d'ananas (en petite bouteille)	3,75
Jus de pomme (en petite bouteille)	3,75
Jus de pomme-cerise (en petite bouteille)	3,75
Jus de tomates (en petite bouteille)	3,75
Jus d'orange frais	6,00
Jus de citron frais	6,00

Nos Eaux

Eau 50 cl	5,00
Eau 1 L	9,50

Nos Bières

Blanche	4,75
Leffe	4,75
Carlsberg	4,75
Duvel	4,75

Nos Bières Italiennes

Bella Ciao	4,75
Birra Moretti	3,25



Nos Entrées froides

Antipasto (1 personne) 17,00

Hors d'œuvre variés

Antipasto (2 personnes) 27,00

Hors d'œuvre variés

Carpaccio de saumon 16,50

Mariné à l'huile d'olive, persil frais, citron & oignon

Carpaccio Piémontaise 16,50

Bœuf mariné, roquette, copeaux de parmesan, citron

Festival de carpaccio 20,00

Mixte de carpaccio : bœuf, espadon, saumon, bresaola

Insalata Caprese con burrata 15,50

Tomates fraîches, burrata, touche de pesto, pignons de pins et basilic

Nos Entrées chaudes

Fondus parmesan fait " Maison " (2 pièces) 15,50

Millefeuille d'aubergines 16,00

Mozzarella, gratiné au four

Scampis à l'ail 16,50

Scampis paysans 16,50

Tomate, crème, vin rouge, ail, piquant

Pepata di cozze 15,50

Moules sautées, ail, pomodorini di collina, peperoncino

Bruschetta « Quadrifoglio » 15,50

Tranches de pain d'Altamura toastées au four, tomates fraîches, ail, basilic, roquette, burrata

Scampis fritti 16,50

Salade, sauce tartare " Maison " (sur demande)

Calamars fritti 16,50

Salade, sauce tartare " Maison " (sur demande)



Nos Pâtes Artisanales

Toutes nos pâtes « junior » - 2,00

Les Traditionnelles

Spaghetti bolognaise 15,50

Spaghetti carbonara à l'italienne 16,50

Lasagne *Jambon, béchamel & bolognaise* 16,50

Rigatoni aux quatre fromages 15,50

Tortelloni San Daniele 17,00
Farci à la viande de veau, jambon de Parme, crème & tomate

Cannelloni (4 pièces) *farci à la viande de veau* 17,00

Du Pêcheur

Linguine aux vongoles *Pomodorini, céleri, ail, oignon & vin blanc* 22,00

Linguine al limone *Crème, saumon fumé, citron* 18,50

Tagliatelles aux scampis *Tomate, crème, oignons, cognac* 19,00

Tagliatelles du Chef *Homard 450 g, tomate, crème, bisque* 35,00

Linguine au saumon fumé *Crème, brocoli, huile de truffes* 18,50

Tagliatelles aux fruits de mer 24,00
Vongoles, moules, scampis, calamars, gambas, pomodorini, céleri, ail, oignon & vin blanc

Nos Pâtes Artisanales - suite -

Les Spécialités de « Chez Nous »

Cicatelli à la saucisse italienne 18,50
Cime di rape, saucisse, pomodorini

Trio de pâtes 26,00
(Trois plats de pâtes à choisir selon votre plaisir - excepté Pâtes du Chef)

Orecchiette au Cime di rape *Brocolis italiens, anchois, ail, burrata* 18,50

Orecchiette à l'ancienne 18,50
Saucisse italienne, champignons des bois et pomodorini di collina

Les Végétariennes

Spaghetti pesto & burrata *Pomodorini* 17,50

Rigatoni arrabiata *Tomaté piquant, ail, basilic* 16,50

Rigatoni di collina 16,50
Pomodorini di collina, oignons, ail, Sambuca, rucola, copeaux de parmesan

Linguine alla pugliese 18,00
Purée de petits pois, épinards, pignons de pin, copeaux de parmesan, tomates cerises

Nos Viandes Blanches

Scaloppina Milanaise 19,00

Panée, salade & sauce Napoli

Parmigiana 20,00

Jambon, aubergine, tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic

Piccata lombarda 19,00

Citron, vin blanc

Salti Bocca Romana 20,00

Jambon de Parme, mozzarella & sauge

Scaloppina Marsala 20,00

Champignons, oignons rouges, tomates séchées & Marsala

Valdostana 22,00

Escalope farcie à la fontina, jambon, sauce champignons, crème de truffes

Scaloppina " Quadrifoglio " 20,00

Tomate, crème, estragon, poivre vert, poivron

Scaloppina Don Luigi (gratinée) 22,00

Crème, saumon fumé, pomme Granny Smith, fromage de chèvre

Ossobuco alla Romana 24,00

Nos Viandes Rouges

Bœuf

Pavé de bœuf 22,00

Accompagné de légumes chauds

servi avec pâtes, frites ou croquettes

SAUCES :

Poivre vert • Gorgonzola • Archiduc • " Quadrifoglio " 3,50

Tagliata de bœuf grillé 22,00

Roquette et parmesan

Filet pur de bœuf

Filet pur de bœuf 27,00

Accompagné de légumes chauds

servi avec pâtes, frites ou croquettes

SAUCES :

poivre vert • 4 fromages • archiduc • béarnaise • " Quadrifoglio " 3,50

Tagliata pur de bœuf grillé 27,00

Taillée en tranches, roquette & parmesan

servi avec spaghetti, frites ou croquettes

Nos Viandes Rouges - suite -

Nos Salades

Salade de roquette et parmesan 6,00

Trio de légumes 8,00

Salade mixte - plat 9,00

Les Abats

Rognons de veau Trifolata 19,00

Champignons, oignons, crème, moutarde

Fegato alla veneziana 19,00

Nos Poissons

Saumon grillé sur peau 21,00

Petites légumes chauds et sauce tartare " Maison " (sur demande)

Bar de ligne grillé à la sicilienne 25,00

Oignons, tomates cerises, agrumes (orange, citron vert)

Tagliata de thon rouge mi cuit snacké 29,00

aux sésames et graines de pavot, roquette, coriandre,

tomates cerises, émulsion au miel d'acacia

Les Accompagnements :

Pâtes, frites ou croquettes au choix

Nos Pizzas

Les Traditionnelles

	Mozzarella Fior di Latte	Mozzarella di Bufala
Margherita <i>Tomate, mozzarella</i>	9,00	12,00
Funghi <i>Tomate, mozzarella, champignons</i>	11,00	14,00
Contadina <i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	11,00	14,00
Napoletana <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i>	11,50	14,50
Gargano <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	13,00	16,00
4 Fromaggi <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana, fontina</i>	13,00	16,00
4 Stagioni <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives</i>	15,00	18,00
Calzone <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	15,00	18,00
Capricciosa <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives, câpres, anchois, salami</i>	17,00	20,00
Bolognaise <i>Pizza blanche, mozzarella, sauce bolognaise</i>	15,00	18,00

Nos Pizzas - suite -

Du Pêcheur

	Mozzarella Fior di Latte	Mozzarella di Bufala
Baltica <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, olives noires</i>	14,50	17,50
Al Scampi <i>Pizza blanche, tomates fraîches, mozzarella, scampis, ail, persil frais</i>	16,50	19,50
Focaccia con salmone <i>Pizza blanche, mozzarella, saumon fumé, oignon, persil frais</i>	16,50	19,50
Adriatica <i>Pizza blanche, mozzarella, scampis, thon, calamars, tomates cerises, ail</i>	20,00	23,00
Les Végétales		
Parmigiana <i>Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan râpé, basilic</i>	14,50	17,50
Quadrifoglio <i>Tomate, mozzarella, légumes variés, ail</i>	15,50	18,50

Nos Pizzas - suite -

Les Originales

	Mozzarella Fior di Latte	Mozzarella di Bufala
Colosseo <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, œuf</i>	13,50	16,50
Lardiera <i>Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons, chèvre</i>	15,00	18,00
Hawaiï <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas</i>	12,50	15,50
Rustica <i>Tomate, mozzarella, jambon de Parme, rucola, copeaux de parmesan, pomodorino, crème de balsamique</i>	16,50	19,50
Campagnola <i>Tomate, mozzarella, jambon, pommes de terre, oignons</i>	13,50	16,50
Doc <i>Mozzarella di bufala, tomates fraîches & basilic</i>	14,50	—
Mela <i>Mozzarella, pomme Granny Smith, chèvre & miel</i>	14,50	17,50
Giulia <i>Pizza blanche, mozzarella, chicon, lardons, crème</i>	14,50	17,50
Carpaccio de bœuf <i>Copeaux de parmesan, rucola, crème de balsamique</i>	17,50	20,50

Nos Pizzas - suite -

De « Chez Nous »

	Mozzarella Fior di Latte	Mozzarella di Bufala
D'autrefois <i>Tomate, mozzarella, saucisse italienne, pomme de terre, oignons, romarin</i>	16,50	19,50
Brocoletti <i>Tomate, mozzarella, cime di rape, saucisse italienne, œuf dur</i>	17,50	20,50
Mambo <i>Crème de pesto, mozzarella, salami, olives, scamorza affumicata, pomodorini</i>	18,00	21,00
Spada <i>Pizza blanche, mozzarella, carpaccio d'espadon, baies roses, menthe fraîche, zestes de lime</i>	20,00	23,00

Suppléments :

Œuf	0,50
Rucola	1,50
Thon - Saucisse (1 pièce) - Poivron - Aubergine - Épinard	3,00
Scampis (3 pièces)	3,50
Autre	1,50

Nos Desserts

Mousse au chocolat	8,50
Tiramisu " Maison "	10,00
Panna Cotta " Maison " à la vanille de Madagascar, fraises fraîches	9,50
Crème brûlée	8,50
Moelleux au chocolat " Maison " et sa boule de glace vanille	10,00
Zabaglione du Chef <i>Amaretto et boule de glace</i>	10,00
Tartufo di Pizzo <i>Glace à la noisette & chocolat.</i> <i>Cœur fondant au chocolat coulant recouvert de cacao</i>	9,00
Cassata <i>Glace à la pistache de Sicile,</i> <i>crème à la vanille avec écailles de chocolat & fruits confits</i>	9,00
Noix de coco givrée	9,00
Nougat glacé	9,00
Sorbet Mixte	9,50
Coupe « Amarena » <i>Glace vanille, cerises amarena, chantilly</i>	9,50
Dame blanche	9,00
Brésilienne	9,00
Coupe aux fraises <i>Glace vanille, fraises, coulis de fraises, chantilly</i>	9,50
Tranche milanaise	9,00

Nos Boissons Chaudes

Nos Cafés

Expresso	3,50
Décaféiné	3,50
Cappuccino	4,00

Nos Thés

Thés spéciaux	4,00
---------------	------

Earl-Grey Red Baron

Un mélange aux saveurs intenses de bergamote sur un thé noir doux et sans amertume.

Green Jasmine

Il vous procurera une tasse douce aux saveurs persistantes et accompagnera agréablement vos repas.

Tisane des petits bonheurs

Fraîche et digestive, cette infusion peut se boire à toutes les heures.

Tisane sans théine aux saveurs citronnées.

Tisane de Leïla

Digestive légèrement calmante, dépurative et antiseptique. Mélisse, menthe poivrée,

camomille, feuilles de mûres, de fraisiers,

de cassis, fleurs de lavande, d'oranger,

de rose bruyère et citronnelle.

Ceylan Haughton

Ce thé aux grandes feuilles donne une tasse corsée aux arômes typés très développés.

No Tea, No Party

Infusion de fruits dans théine aux dominantes de grenade, anis étoilé et cannelle.

Rose du Caire

Infusion de fruits et de fleurs dans théine, aux dominantes florales de rose et d'hibiscus.

Nos Boissons Chaudes

Alcoolisées

Irish Coffee	9,00
French Coffee	9,00
Expresso Corretto <i>(alcool au choix)</i>	6,50
Bombardino <i>(cocktail chaud, advocaat, chantilly)</i>	8,50

Nos Alcools

Amaretto	8,00
Averna	8,00
Amaro	8,00
Calvados	8,00
Cognac	8,00
Fernet Branca	8,00
Grappa	8,00
Grappa Poli Bianca	10,00
Grappa Poli Barrique	10,00
Limoncello Montenegro	8,00
Sambuca	8,00
Whisky	8,00
Cointreau	9,00
Grand Marnier	9,00
Johnny Walker	9,00
Jack Daniel's	9,00

LES ALLERGÈNES

Cher client,

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ou plusieurs produits alimentaires, veuillez en informer le personnel. Merci.

Voici la liste des allergènes principaux :

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
 - b) maltodextrines à base de blé ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.



BD  Prestige