



TENUTA DE L'ANNUNZIATA
natural relais

benvenuti

*Benvenuti a Quercus,
il ristorante alla carta,
situato in Tenuta de l'Annunziata.*

Siamo lieti di offrirvi un'esperienza gastronomica unica,
sotto la supervisione del nostro **Gastronomy Director Domenico Ruberto**
e con la collaborazione dello Chef di cucina Mauricio Texeira.

La nostra proposta culinaria si basa su una **cucina classica e mediterranea**, rispettando fedelmente la tradizione.
Per preservare i nostri **valori** e offrirvi un tocco di **spettacolarità**,
abbiamo introdotto alcune **preparazioni a servizio diretto al tavolo**,
tra cui il flambè.

Abbiamo il privilegio, infatti, di poter contare su **materie prime di altissima qualità** che provengono dalle **nostre terre** e dagli **allevamenti sostenibili delle nostre farms** dove è molto importante il benessere animale.

*Ogni ingrediente utilizzato dal nostro Chef è attentamente selezionato e rispettato
perché preservi la genuinità dei sapori.*

welcome

*Welcome to Quercus,
the restaurant with à la carte menu,
located in Tenuta de l'Annunziata.*

We are pleased to offer you a unique gastronomic experience, under the supervision of our **Gastronomy Director Domenico Ruberto** and with the collaboration of the Chef Mauricio Texeira.

Our culinary proposal is based on **classic and mediterranean cuisine**, faithfully respecting tradition. To preserve our **values** and offer you a touch of **spectacularity**, we have introduced some **direct service preparations at the table**, including flambé.

We have the privilege, in fact, to be able to rely on the **highest quality raw materials** that come from **our lands** and **from our sustainable farms** where animal welfare is very important.

*Every ingredient used by our Chef is carefully selected and respected
because preserve the genuineness of the flavours.*

Proposta del giorno Menu of the day

7 Burrata, insalatina di pomodorini e vinaigrette di peperone
Burrata, tomato salad and pepper vinaigrette

1 3 7 8 Ravioli di borragine, nocciole sabbiate e burro acido
Ravioli with borage, hazelnuts and butter

7 9 12 Agnello, mousseline di patata e funghi
Lamb, potato and mushrooms

1 3 7 8 Bavarese al caffè con gelato al pistacchio
Bavarian coffee with pistachio ice cream

3 portate courses
€ 58,00

4 portate courses
€ 72,00

Stuzzichino di Benvenuto e Piccola Pasticceria inclusi
Welcome Apetizer and Small Pastries included

Coperto incluso
Covered included

Quercus



Antipasti Entree

V 1 Tartelletta, ortaggi cotti e crudi con gazpacho di datterino
Tartlet, cooked and raw vegetables with datterino tomato gazpacho

€ 18,00

V 1 3 7 Fiore di zuccina farcito con ricotta, formaggio blu di capra di azienda agricola,
funghetti di prato in salsa mediterranea

Courgette flower with ricotta and goat's cheese, mushrooms and Mediterranean sauce

€ 20,00

4 Salmerino, fragola, cipolla candita e guazzetto di cetriolo e verbena
Char, strawberry, candied onion, cucumber and verbena sauce

€ 22,00

1 3 5 7 10 Tartare di manzo classica 90 gr servita al tavolo con misticanza e chips di patata
90 gr Classic beef tartare served at the table with salad and potato chips

€ 26,00

1 3 7 12 Terrina di fegato d'anatra, kumquats e pan brioche
Duck liver terrine, kumquats and wild garlic brioche bread

€ 28,00

Quercus



Primi Piatti First Courses

V 1 Linguina aglio, olio e peperoncino con mollica e datterino arrostito
Linguina garlic, oil and chili pepper with breadcrumbs and roasted tomato datterino

€ 16,00

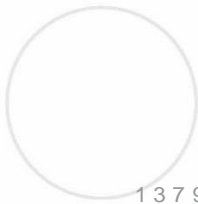
1 3 4 7 9 12 Gnocchetti di ricotta, ortica, lardo e uova di salmerino
Gnocchi with ricotta cheese, nettle, local lard and char roe

€ 18,00

4 7 9 12 Risotto, portulaca, limone e trota affumicata
Risotto, portulaca, lemon and smoked trout

min. per 2 persone | min. per 2 people

p.p. € 22,00



1 3 7 9 12 Plin di stracotto di fassona, carote e olio al tarassaco
Plin with fassona stew, carrots and dandelion oil

€ 24,00



Quercus

Piatti principali di Pesce

Main Courses Fish

4 5 Lucioperca, vinaigrette al peperone e cipollotto
con patate croccanti e spinacino
Zander, pepper and onion vinaigrette with potatoes and spinach
€ 38,00

4 7 Trota intera dei nostri laghi con guazzetto mediterraneo e ortaggi glassati
Trout from our lakes with mediterranean sauce and glazed vegetables
min. per 2 persone | min. per 2 people
p.p. € 40,00

Piatti Principali di Carne

Main Courses Meat

1 3 5 6 7 8 9 12 Spiedino di pancia di maiale laccato al bbq
con stufato di fagioli, coriandolo e pane tostato
BBQ Pork belly skewer with bean, coriander and toast
€ 38,00

1 3 7 9 12 Costolette di agnello, melanzana viola
con salsa al San Marzano e mollica di pane abbrustolita
Lamb chops, eggplant with San Marzano sauce and toasted bread crumbs
€ 40,00

3 9 12 Filetto di manzo fassona, uovo all'occhio di bue,
cuore di lattuga e chimichurry
Fassona beef fillet, beef-eye egg, lettuce heart and chimichurry
€ 44,00

1 3 5 7 Costata di fassona, salsa bernese con ortaggi e patate
Fassona steak, bernese sauce with vegetables and potatoes
min. per 2 persone | min. per 2 people
p. p. € 54,00

Quercus



Pasticceria Dessert

3 7 Crème brûlée ai mirilli
Crème brûlée with blueberries
€ 12,00

Tagliata di frutta
Sliced fruit
€ 14,00

1 3 7 8 Semifreddo allo yogurt, kumquats e biscotto alla nocciola
Yogurt semifreddo, kumquats and hazelnut biscuit
€ 14,00

1 3 7 8 Mousse al fondente, lamponi e gelato al latte di capra
Dark chocolate mousse, raspberries and goat's milk ice cream
€ 15,00



1 3 7 8 Cheesecake alle fragole con gelato alla verbena
Strawberry cheesecake with verbena ice cream
€ 15,00

1 3 7 Selezione di formaggi locali
Selection of local cheese
€ 18,00

1 3 7 12 Crêpe suzette flambé con gelato vaniglia
Crêpe suzette flambé with vanilla ice cream
€ 20,00

Coperto € 5,00
Covered € 5,00



Quercus

(v) Vegetariani

Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il menù può subire delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità dei mercati.

Per motivi igienici e di normativa in atto, le disposizioni prevedono che alcuni cibi debbano essere sottoposti ad un processo di abbattimento di temperatura a -30°. Tale operazione garantisce la perfetta sicurezza alimentare dell'ingrediente, salvaguardando al contempo l'integrità del suo gusto e della sua freschezza.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si invita gli Ospiti a chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.

(v) Vegetarian

Allergens


- 1 Cereals containing gluten and products thereof
- 2 Crustaceans and products thereof
- 3 Eggs and products thereof
- 4 Fish and products thereof
- 5 Peanuts and products thereof
- 6 Soybeans and products thereof
- 7 Milk and products thereof (including lactose)
- 8 Nuts: almonds hazelnuts, walnuts and products thereof
- 9 Celery and products thereof
- 10 Mustard and products thereof
- 11 Sesame seeds and products thereof
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupins and products thereof
- 14 Mollusc and products thereof

The menu may be subject to changes upon product seasonality and market availability.

For hygienic reasons and regulations in force, some food must be subjected to a temperature abatement process at -30°. This operation guarantees the perfect safety of the ingredients, while at the same time safeguards the integrity of their taste and freshness.

For any food allergies and/or intolerances, please ask our staff, who will provide appropriate information on our food.

QUERCUS



aperto
da martedì a venerdì dalle 19:00 alle 22:00
sabato dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00
domenica dalle 12:30 alle 14:30

open
from tuesday to friday from 7:00 pm to 10:00 pm
saturday and sunday from 12:30 pm to 2:30 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm
sunday from 12:30 pm to 2:30 pm

giorno di chiusura
domenica sera e lunedì

closing day
sunday night and monday

per info e prenotazioni
Ristorante Quercus
+39 031 949352 | quercus@tenutadelannunziata.it

for info & reservations
Quercus Restaurant
+39 031 949352 | quercus@tenutadelannunziata.it

Quercus