

## PRANZO

(Monday to Friday, lunch only ; public holidays excluded)

Choice among the yellow dot dishes: ●

antipasto + piatto

or

piatto + dolce

19.5 €

## DEGUSTAZIONE

(Lunch and dinner, weekends included)

Choice among all the dishes on the menu

antipasto + piatto + dolce

(POLPO : +5€)

36 €

## ANTIPASTI

**ANTIPASTO DEL GIORNO** | Starter of the day | 10 ●

**BURRATA** | Burrata, Butternut squash, Walnut dressing | 12 ♻️

**VELLUTO** | Winter creamy soup, Bruschetta (VEGAN) | 9 ●

**UOVO** | Perfect egg, chips & cream Topinambour | 10 ♻️

**TORTA** | Red onion Tarte Tatin, Feta & Honey | 11 ♻️

**CARPACCIO** | Scallops Carpaccio, **Org.** Mostarda-Clementine condiment | 15

## PRIMI PIATTI

**LASAGNA** | Lasagne della Nonna | 18

**FREGOLA** | Sea Stew Fregola | 24

**GNOCCHI** | Gnocchi with Gorgonzola & Pear condiment | 22 ♻️

**GRICIA** | Linguine alla Gricia | 22

**CACIO E PEPE** | Linguine Cacio e Pepe | 18 ♻️

## SECONDI PIATTI

**PIATTO DEL GIORNO** | Dish of the day | 16 ●

**MILANESE** | Milanese schnitzel, Chickpeas cream, Parmesan | 23

**PESCE** | Fish of the day and its Cabbage declension, Pecan | 24

**MANZO** | Sirloin, **Org.** New Potatoes the old-fashion-way | 25

**GUANCIA** | Beef cheek, **Org.** creamy Polenta, pastry sheets | 25

**POLPO** | Grilled Octopus, smoked Potato mousseline, 'Nduja Olive Oil sauce | 29

## PIZZE

**MARINARA** | Tomato Sauce, Anchovy, Oregano, Garlic, Basil | 9 ●

**MARGHERITA** | Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Basil | 12.5 ♻️ ●

**REGINA** | Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Mushrooms, Ham, Basil | 15.5 ●

**VEGETARIANA** | Mozzarella Fior di Latte, Eggplant caviar, seasonal Vegetables | 15.5 ♻️ ●

**5 FORMAGGI** | Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, smoked Scamorza, Ricotta, Grana Padano AOP | 17.5 ♻️

**QUINDICI** | Mozzarella Fior di Latte, Parma Ham, Arugula, Parmesan | 17.5

**HIVERNALE** | Mozzarelle Fior di Latte, Butternut cream, Guanciale, Pecan, Basil | 19

## DOLCE

**MERINGA** | Italian Meringue, Vanilla cream, seasonal Fruits | 12 ♻️

**TIRAMISÙ** | Traditional Tiramisu | 10 ♻️ ●

**LIMONE** | Revisited Lemon pie | 11 ♻️

**PIZZA DOLCE** | Pizza dough, melted Gianduja, grilled crushed Hazelnut, Vanilla cream | 10 ♻️

**AFFOGATO** | Scoop of Maison Pedone's Vanilla ice cream, an Espresso, Biscuit chunks | 8 ♻️ ●

**GELATI** | 2 scoops of crafted ice cream by Maison Pedone | 8 ♻️ ●  
vanilla, chocolate, pistachio, hazelnut, strawberry, lemon, mango

Find us on Instagram @quindici\_trattoria

♻️ : vegetarian

# DA BERE

## ACQUA

VITTEL	50cl	1L	4.5	6.5
SAN PELLEGRINO			4.5	6.5

## SOFTS

COCA-COLA / ZÉRO	25cl	33cl	-	4.5
SCHWEPES INDIAN TONIC			4.5	-
SCHWEPES AGRUMES			4.5	-
FANTA			4.5	-
ORG. THÈ PESCA-MELONE			5.9	-
ORG. LEMONADE			5.9	-
GRANINI FRUIT JUICE (org. orange, apple, pineapple, apricot, tomato)			4.5	-

## CALDO

ESPRESSO			2.9	
RISTRETTO			2.9	
DOUBLE / CAPPUCINO			4.5	
LUNGO			3.5	
DECAFFEINATED			2.9	
ORG. KUSMI TEA			5	
ORG. HERBAL TEA KUSMI			4.5	

## LIQUORS

J&B - Whisky	4cl		10	
ABSOLUT - Vodka			10	
GORDON - Gin			10	
ST. JAMES - Rum			10	
LIMONCELLO			8	
AMARO POLI			8	
GRAPPA BIANCA			8	
AMARETTO			8	
CYNAR			8	
RAMAZZOTTI			8	
GET27			8	

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ			12	
CAMPARI SPRITZ			12	
LIMONCELLO SPRITZ			12	
ST. GERMAIN SPRITZ			12	
NEGRONI			12	
AMERICANO			12	
COOL FRUIT (virgin) - pineapple, orange, grenadine			10	

## VINI BIANCHI

PACCAMORA INZOLIA <i>Curatolo Arini - Sicilia</i>	15cl	75cl	5.5	26
ORG. PECORINO IGT <i>Fattoria La Valentina - Abruzzo</i>			7.5	36
VERMENTINO 'VILLA SOLAIS' <i>Cantina Santadi - Sardegna</i>				32
SOAVE DOC 'SEREOLE' <i>Azienda Bertani - Veneto</i>				45
ORG. PINOT GRIGIO DOC <i>Tenuta Col d'Orcia - Toscana</i>			8.5	39

## VINI ROSSI

PACCAMORA NERO D'AVOLA <i>Curatolo Arini - Sicilia</i>	15cl	75cl	5.5	26
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <i>Fattoria La Valentina - Abruzzo</i>			7.5	36
ORG. ROSSO DI MONTALCINO DOC <i>Tenuta Col d'Orcia - Toscana</i>			11.9	55
TERRA DEGLI OSCI IGT SANGIOVESE <i>Azienda di Majo Norante - Molise</i>			6.9	33
SALENTO IGT 'BELNOCE' PRIMITIVO <i>Azienda Rosa del Golfo - Puglia</i>				36
TOSCANA IGT 'PACTIO' FERTUNA <i>Tenuta Fertuna - Toscana</i>				37
BARBERA D'ASTI DOCG 'VIGNA VECCHIA' <i>Azienda Cossetti - Piemonte</i>				39
ORG. VALPOLICELLA CLASSICO DOC <i>Azienda Speri - Verona</i>	7.9			37

## VINI ROSATI

ORG. CERASUOLO D'ABRUZZO DOP <i>Tenuta Pietramore - Abruzzo</i>	15cl	75cl	7.5	36
CARIGNANO DEL SULCIS DOC 'TRE TORRI' <i>Cantina Santadi - Sardegna</i>			6.5	32

## BUBBLES

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER <i>La Cuvée Brut - Reims</i>	15cl	75cl	12	65
PROSECCO DESEO <i>Prosecco Ponte DOC - Veneto</i>			9	40

## BEERS

PERONI - Blond		33cl		8
HEINEKEN - 0.0				6
GRIMBERGHEN - White				8
GRIMBERGHEN - Amber				8
LAGUNITAS - I.P.A.				10