

QUERCIA MAGICA BAR

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Caro ospite, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



CAFFETTERIA:

Caffè espresso	€ 2.20
Caffè corretto	€ 3.00
Caffè decaffeinato	€ 2.20
Caffè d'orzo	€ 2.20
Caffè Americano	€ 2.50
Caffè shakerato	€ 3.50
Caffè doppio	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.20
Cappuccino d'orzo	€ 3.20
Cappuccino decaffeinato	€ 3.20
Cappuccino con bevanda vegetale	€ 3.20
Latte in bicchiere	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.50
Cioccolata calda	€ 5.00
Tè, infusi e camomille	€ 4.00

PICCOLA PASTICCERIA:

°Selezione di croissant	€ 3.00
Crostata Marmellata - Cioccolato	€ 6.50

BIBITE:

Bibite alla spina	€ 4.00
Bibite in bottiglia 33cl. (Coca Cola e Coca Cola Zero)	€ 4.50
Redbull 33cl.	€ 5.00
Succhi di frutta	€ 4.00
Acqua Minerale - cl. 50	€ 2.50
Acqua Minerale - cl. 100	€ 4.00

BIRRE ALLA SPINA:

Beck's cl. 0.5 (5% vol)	€ 6.50
Franziskaner Hell cl. 0.5 (5% vol)	€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA:

Lefte Rouge (6,6% vol)	€ 6.50
Corona 33cl. (4,5% vol)	€ 6.00
Corona "0,0" 33cl. (0,0% vol)	€ 6.50
Super Tenent's 33cl. (9% vol)	€ 7.50
Birra Senza Glutine (4,7% vol)	€ 6.50

APERITIVI ANALCOLICI:

Virgin Mojito (zucchero di canna, lime, menta fresca e soda water)	€ 7.50
--	--------

APERITIVO ANALCOLICO PER I PIÙ PICCOLI



€ 7.50

Grande Mago: Nettare di mirtillo, succo all'ananas, latte di cocco al profumo di lime

SPRITZ E NON SOLO:

Crodino, Gingerino, Cedrata, Ginger Beer	€ 5.50
Campari spritz (Bitter Campari, Prosecco D.O.C. e Soda water)	€ 7.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. e Soda water)	€ 7.50
Hugo spritz (Prosecco D.O.C., mena fresca e sciroppo di sambuco e lime)	€ 7.50
Spritz Del Mago (Succo di mirtillo, Prosecco D.O.C., soda water, Ginger Beer e limone)	€ 7.50

DRINKS E LONG DRINKS:

Americano (Vermouth rosso, Campari Bitter and Soda Water)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter, Vermouth rosso e Gin Bombay)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco D.O.C., Campari Bitter and Vermouth Rosso)	€ 9.00
Vodka Redbull (Vodka Absolut e Red Bull)	€ 10.00
Gin Tonic (Gin Tanqueray e acqua tonica)	€ 10.00
Magic Gin Tonic (Gin Azul e acqua tonica)	€ 14.00
Gin Lemon (Gin Tanqueray e Lemon soda)	€ 10.00
Magic Gin Lemon (Gin Azul e Lemon soda)	€ 14.00
Vodka Tonic (Vodka Absolut e acqua tonica)	€ 10.00
Vodka Lemon (Vodka Absolut e Lemon soda)	€ 10.00
Cuba Libre (Rum Bianco and Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (Whisky Jack Daniel, Coca Cola e lime)	€ 10.00
Bloody Mary (Vodka Absolut, Succo di pomodoro, worchestershire, Tabasco e sedano)	€ 10.00
Mojito (Rum Leggendario bianco, zucchero canna, lime, menta fresca e soda water)	€ 10.00

°In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

°Prodotti surgelati e abbattuti all'origine.

Nei piatti ordinati, modificati su richiesta dai clienti, senza qualche ingrediente in base al proprio gusto, il prezzo di vendita rimane sempre quello riportato nel menù.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,1 %.

Vini Bollicine

Prosecco D.O.C. "Perlage"
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"

Veneto	€ 6.50	€ 26.00
Trentino Alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Franciacorta/Lombardia		€ 65.00

Spumanti Francesi

Brut Authentique

Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
-------------------	---------	---------

Vini Bianchi Italia

Custoza D.O.C. Cavallina
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani

Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Veneto	€ 6.00	€ 26.00

Vini Rosati

Bardolino chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci

Veneto	€ 6.50	€ 24.00
--------	--------	---------

Vini Rossi

Valpolicella Classico D.O.C. bio Cà La Bionda
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. bio Cà La Bionda
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. G. bio Cà La Bionda

Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Veneto	€ 9.50	€ 45.00
Veneto	€ 14.00	€ 72.00

Vini Dolci

I Capitelli I.G.T. 2022. Anselmi - cl. 375

Soave/Veneto		€ 55.00
--------------	--	---------

AMARI E LIQUORI - cl.4:

Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jägermeister,
Brulio, Limoncino, Mirto, Sambuca

RUM - cl.4:

Ron Leggendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Leggendario Añejo 9 anos	€ 12.00

GRAPPE - cl.4:

Sarpa - Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50

WHISKY & WHISKEY - cl.4:

Glen Grant 5 anni	€ 8.50
Laphroaig 10 anni	€ 12.00

BRANDY - COGNAC - cl.4:

Vecchia Romagna	€ 7.50
Hennessy	€ 12.00
Armagnac	€ 12.00

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'infografia con relativa spiegazione nel cartello unico e la matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti



Puoi consultare il menu anche qui!

QUERCIA MAGICA BAR

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest, we inform you that while every precaution is taken to avoid cross-contamination, our kitchens do handle food substances containing allergens, including nuts and gluten. We ask you to speak to a member of staff for specific information about ingredients before ordering. Our staff can provide information only about 14 common allergens.



COFFEE AND HOT DRINKS:

Espresso coffee	€ 2.20
Caffè corretto (Coffee with a shot of liquor)	€ 3.00
Decaf coffee	€ 2.20
Barley coffee espresso	€ 2.20
Americano	€ 2.50
Iced 'Shakerato' coffee	€ 3.50
Double espresso	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.20
Barley cappuccino	€ 3.20
Decaf cappuccino	€ 3.20
Soy milk cappuccino	€ 3.20
Glass of milk	€ 3.00
Latte macchiato (Hot milk with espresso coffee)	€ 3.50
Hot chocolate	€ 5.00
Tea, infusions and chamomile tea	€ 4.00

PASTRIES:

*Selection of croissants	€ 3.00
Jam/Chocolate tart	€ 6.50

SOFT DRINKS:

Soft drinks on tap	€ 4.00
Bottled soft drinks 33cl. (Coca Cola e Coca Cola Zero)	€ 4.50
Redbull 33cl.	€ 5.00
Assorted fruit juices	€ 4.00
Mineral water - cl. 50	€ 2.50
Mineral water - cl. 100	€ 4.00

DRAUGHT BEERS:

Beck's cl. 0.5 (5% vol)	€ 6.50
Franziskaner Hell cl. 0.5 (5% vol)	€ 7.50

BOTTLED BEERS:

Lefte Rouge (6,6% vol)	€ 6.50
Corona 33cl. (4,5% vol)	€ 6.00
Corona "0,0" 33cl. (0,0% vol)	€ 6.50
Tenent's Super 33cl. (9% vol)	€ 7.50
Gluten-free beer (4,7% vol)	€ 6.50

NON-ALCOHOLIC APERITIFS:

Virgin Mojito (brown sugar, lime, fresh mint and soda water)	€ 7.50
--	--------

NON-ALCOHOLIC APERITIF FOR KIDS



€ 7.50

Grande Mago: Blueberry nectar, pineapple juice, coconut milk with a hint of lime

SPRITZES AND MORE:

Crodino, Gingerino, Cedrata, Ginger Beer	€ 5.50
Campari spritz (Bitter Campari, Prosecco D.O.C. e Soda water)	€ 7.50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco D.O.C. e Soda water)	€ 7.50
Hugo spritz (Prosecco D.O.C., fresh mint and elderflower and lime syrup)	€ 7.50
Spritz Del Mago (cranberry juice, Prosecco D.O.C., soda water, ginger beer and lemon)	€ 7.50

COCKTAILS AND LONG DRINKS:

Americano (Red Vermouth, Campari Bitter and soda water)	€ 9.00
Negroni (Campari Bitter, Red Vermouth and Bombay Gin)	€ 9.00
Negroni Sbagliato (Prosecco D.O.C., Campari Bitter and Red Vermouth)	€ 9.00
Redbull Vodka (Absolut vodka and Red Bull)	€ 10.00
Gin Tonic (Tanqueray Gin and tonic water)	€ 10.00
Magic Gin Tonic (Azul Gin and tonic water)	€ 14.00
Gin Lemon (Tanqueray Gin and Lemon Soda)	€ 10.00
Magic Gin Lemon (Azul Gin and Lemon Soda)	€ 14.00
Vodka Tonic (Absolut vodka and tonic water)	€ 10.00
Vodka Lemon (Absolut vodka and Lemon soda)	€ 10.00
Cuba Libre (White Rum and Coca Cola)	€ 10.00
Whisky Cola (Jack Daniel's whisky, Coca Cola and lime)	€ 10.00
Bloody Mary (Absolut vodka, Tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco and celery)	€ 10.00
Mojito (Legendary white rum, demerara sugar, lime, fresh mint and soda water)	€ 10.00

*In the event that fresh ingredients are unavailable, please note that some products may be frozen or blast chilled.

*Products frozen and chilled at source.

If dishes are ordered and modified on the request of customers (removing any ingredients according to their personal taste), the price remains that stated on the menu.

*This product is considered to be lactose-free, as the lactose content is less than 0.1%.

Italian Sparkling Wines

Prosecco D.O.C. "Perlage"
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Brut "Revi"
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"

Treviso/Veneto	€ 6.50	€ 26.00
Trentino Alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Franciacorta//Lombardy		€ 65.00

French Sparkling Wines

Brut Authentique

Champagne/France	€ 15.00	€ 75.00
------------------	---------	---------

Italian White Wines

Custoza D.O.C. Cavallina
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani

Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Veneto	€ 6.00	€ 26.00

Rosé Wines

Bardolino charetto Bio D.O.C. Cantina Monteci

Veneto	€ 6.50	€ 24.00
--------	--------	---------

Red Wines

Valpolicella Classico D.O.C. bio Cà La Bionda
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. bio Cà La Bionda
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. G. bio Cà La Bionda

Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Veneto	€ 9.50	€ 45.00
Veneto	€ 14.00	€ 72.00

Dessert Wines

I Capitelli I.G.T. 2022. Anselmi - Soave- cl.375

Soave/Veneto		€ 55.00
--------------	--	---------

BITTERS AND LIQUEURS - cl.4:

Montenegro, Amaro del capo, Ramazzotti, Jägermeister,
Braulio, Limoncino, Mirto, Sambuca

RUM - cl.4:

Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€ 12.00

GRAPPA - cl.4:

Sarpa - Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50

SCOTCH AND IRISH WHISKEY - cl.4:

Glen Grant 5 years old	€ 8.50
Laphroaig 10 years old	€ 12.00

BRANDY - COGNAC - cl.4:

Vecchia Romagna	€ 7.50
Hennessy	€ 12.00
Armagnac	€ 12.00

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest, in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we hereby list the 14 main substances that cause serious food allergies or intolerances on the basis of EFSA (European Food Safety Authority) findings. You can check for the allergens in all of the dishes on our menu by checking for the symbols listed below in the infographic alongside their explanations. We inform you that while every precaution is taken to avoid cross-contamination, our kitchens do handle food substances containing allergens, including nuts and gluten. We ask you to speak to a member of staff for specific information about ingredients before ordering. Our staff can provide information only about 14 common allergens.



CEREAL SAINING GLUTEN



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



NUTS



PEANUT



SOY



CELERY



LUPIN



MILK



EGG



SHELLFISH



FISH



SHELLFISH



MUSTARD



VEGAN



PORK



GLUTEN FREE



You can consult the menu here!