



Bollicine | Sparkling Wines

Champagne Charles Heidsieck Brut

Franciacorta Bellavista Alma Brut

Franciacorta Bellavista Alma Brut Magnum 1.5

Franciacorta Ca del Bosco Cuvee Prestige

Prosecco Valdobbiadene V8

Franciacorta Curt Del Lac

Prosecco Mionetto

Cocktail

Mojito

Negroni

Dry Martini

Cuba Libre

Aperol Spritz

Campari Spritz

Limoncello Spritz

Moscow Mule

Gin Tonic

Gin Lemon

Birre | Local Beer

Peroni 33cl

Ichnusa (Sardegna) Birra non filtrata 33 cl

Birra Messina (Sicilia) 33cl

Bibite | Drinks

Acqua| Bottle of Water

Coca Cola 33 cl

Fanta 33cl

Sprite 33cl

The Freddo Pesca|Limone - Ice Tea Peach|Lemon

Caffè

Cappuccino

The Caldo\ Hot Tea

San Bitter Bianco| Rosso

Succo di frutta | Fruit Juice

Cedrata Tassoni

Lemon Soda

A N T I P A S T I

Carpaccio di tonno, cipolla caramellata, rucola, pomodorini e lime

Seppia scottata all'aglio con misticanza

Arrosticini di Polpo

Baccalà bicolore ripieno di provola in tempura, maionese al lime, dadini di polenta

Calamaretti fritti

Zuppa di cozze QuattroVenti
cozze , gambero , scampo , lupini , polpo

Souté di vongole veraci

Souté di frutti di mare

Impepata di cozze

Carpaccio di manzo, petali di parmigiano, salsa citronette

Caprese

Parmigiana di melanzane

Caesar salad

P R I M I

Spaghetti cozze, pecorino e basilico

Tagliolini cacio e pepe con carpaccio di tonno e zeste di limone

Mezzi paccheri alla Quattroventi
Scampo , gambero , vongole , cozze , fasolare , polipetto

Spaghetti alle vongole veraci

Linguine all'astice *Min 2 porz*

Risotto alla Carbonara di Mare

Calamarata con tonno peperoncini verdi e pomodorini gialli

Gnocchetto di patate alla sorrentina con provola di Agerola

Linguine alla Nerano

Manfredi con ricotta e ragù

Risotto al parmigiano e tartufo

Ravioli ripieni alla genovese con salsa porro e pesto



S E C O N D I

Frittura di gamberi e calamari

Fish and Chips

Grigliata di gambero ,calamaro, tonno ,polpo, baccalà

Rana pescatrice scottata, salsa agli asparagi e ceci neri

Pesce al sale per 2 pax

Tentacoli di polpo in tempura con verdure

Salmone scottato, salsa allo yogurt e insalatina greca

Tonno alla griglia con salsa alla puttanesca

Tagliata di Angus, rucola e grana (circa 340g)

Coscette di pollo croccanti su vellutata di peperoni

Cotoletta di vitello alla milanese

Ribs di maiale laccato con patate novelle

C O N T O R N I

Insalata

Patatine fritte

Patate al forno

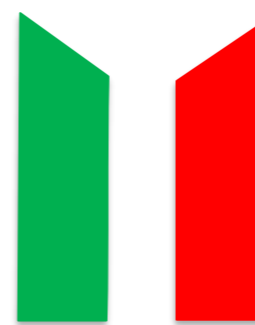
Rucola, pomodorino

Verdure grigliate

Verdure in agrodolce

Potrebbero esserci degli allergeni, consultarsi sempre con il personale di sala
Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti dal fresco al surgelato

Servizio e coperto € 3



A P P E T I Z E R S

Tuna Carpaccio
with caramelized onion, arugula, cherry tomatoes and lime

Garlic seared cuttlefish with mixed greens

Octopus Roasts

Bicolor codfish
stuffed with provola cheese in tempura, lime mayonnaise and polenta chunks

Fried baby squid

QuattroVenti mussel soup
Mussels, shrimp, scampi, lupins and octopus

Souté of real clams

Souté of mixed seafood

Peppered mussels

Beef carpaccio
With parmesan flakes and citronette sauce

Caprese salad

Eggplant Parmigiana

Caesar salad

F I R S T C O U R S E

Spaghetti with mussels , pecorino cheese and basil

Tagliolini cacio e pepe with tuna carpaccio and lemon zeste

Quattroventi pasta
Scampo , shrimp , clams , mussels , fasolare and baby octopus

Spaghetti with real clams

Linguine with lobster *Min 2 portions*

Seafood carbonara risotto

Calamarata with tuna green chilies and yellow tomatoes

Sorrentine-style gnocchetto with potatoes and agerola cheese

Linguine in nerano style

Manfredi with ricotta cheese and ragù

Parmesan and truffle risotto

Stuffed ravioli with Genoese ragu, leek and pesto sauce



S E C O N D C O U R S E

Fried shrimp and squid

Fish and Chips

Grilled Seafood
shrimp , squid , tuna , octopus and codfish

Seared monkfish, asparagus and black chickpea sauce

Salted fish *(2 persons)*

Octopus tentacles in tempura with vegetables

Seared salmon, yogurt sauce and Greek salad

Grilled tuna with puttanesca sauce

Sliced beef, arugula and grana cheese *(circa 340 gr)*

Crispy chicken with creamed peppers

Veal Cutlet in Milanese Style

Pork ribs with novelle potatoes

S I D E D I S H

Fresh Salad

French Fries

Baked potatoes

Arugula and tomatoes

Grilled Vegetables

Vegetables Sweet & Sour

There may be allergens, always consult with our staff
Some ingredients may be blast chilled from fresh to frozen

Service and cover charge € 3 p.p.



Bianchi | White Wines



<i>Pecorino Casal Farneto</i>	Abruzzo
<i>Verdicchio Casal Farneto</i>	Abruzzo
<i>Falanghina Feudi San Gregorio</i>	Campania
<i>Fiano Feudi San Gregorio</i>	Campania
<i>Falanghina Quid Frizzante</i>	Campania
<i>Greco di Tufo Feudi San Gregorio</i>	Campania
<i>Coda di Volpe Fattoria Rivolta</i>	Campania
<i>Fiano Exulted Quintodecimo</i>	Campania
<i>Greco Giallo D'Arles Quintodecimo</i>	Campania
<i>Pallagrello Terre Volturmo Vestini Campagnano</i>	Campania
<i>Lcryma Mastroberardino</i>	Campania
<i>Caprettone Vesuvio sorrentino DOC BIO</i>	Campania
<i>Greco di Tufo Benito Ferrara</i>	Campania
<i>Falanghina Casa D'Ambra</i>	Campania
<i>La Louvetrie Muscadet Fevre et Maine</i>	Francia
<i>Ribolla Gialla Vinnae Jerman</i>	Friuli
<i>Sharis Livio Felluga</i>	Friuli
<i>Blange Ceretto Magnum 1.5</i>	Piemonte
<i>Blange Ceretto</i>	Piemonte
<i>Vermentino Argiolas Costamolino</i>	Sardegna
<i>Lighea DonnaFugata Zibibbo</i>	Sicilia
<i>Chardonnay La Fuga Donnafugata</i>	Sicilia
<i>Anthilia Donnafugata</i>	Sicilia
<i>Muller Thurgau Santa Margherita Frizzante</i>	Trentino
<i>Gewurstraminer St.Michael Eppan</i>	Trentino
<i>Gewurstraminer Terrazze delle lune</i>	Trentino
<i>Pinot Grigio St.Michel Eppan</i>	Trentino
<i>Muller Thurgau St. Michel Eppan</i>	Trentino
<i>Sauvignon St. Michel Eppan</i>	Trentino
<i>Riesling Hoffstatter</i>	Trentino

Vini Rosati / Rosè Wines



<i>Visione Feudi San gregorio</i>	Campania
<i>Vetere San Salvatore</i>	Campania
<i>Lacryma Christi Vesuvio</i>	Campania
<i>Piedirosso Sorrentino Dorè (Frizzante)</i>	Campania
<i>Lumera Donna Fugata</i>	Sicilia

Vini Rossi / Red Wines

<i>Per' E Palummo Casa d'Ambra</i>	Campania
<i>Aglianico Rubrato Feudi San Gregorio</i>	Campania
<i>Moio 57</i>	Campania
<i>Taurasi Romano Clelia Colli Lapio</i>	Campania
<i>Gragnano Ottouve Frizzante</i>	Campania
<i>Barbera D'Asti Damilano</i>	Piemonte
<i>Dolcetto D'Alba Damilano</i>	Piemonte
<i>Barolo Le cinque vigne Damilano</i>	Piemonte
<i>Primitvo di Manduria Talò San Marzano</i>	Puglia
<i>Primitivo di Manduria San Marzano "60 anni"</i>	Puglia
<i>Fichimori Tormaresca</i>	Puglia
<i>Nero D'Avola Scherazade Donna Fugata</i>	Sicilia
<i>Brunello di Montalcini Banfi</i>	Toscana
<i>Morellino di scansano Poggiosalvi</i>	Toscana
<i>Chianti Superiore Banfi</i>	Toscana
<i>Cabernet St. Michael Eppan</i>	Trentino
<i>Pinot Nero st. Michael Eppan</i>	Trentino
<i>Amarone della Valpolicella Zenato</i>	Veneto

Calici | Wine Glass



<i>Calice Aglianico Rosso</i>
<i>Calice Falanghina Bianco</i>
<i>Calice Prosecco</i>
<i>Calice Rosè</i>