

QUID

SOCIAL BAR-BISTROT

OLTRE IL PIATTO: COS'È DAVVERO IL QUID?

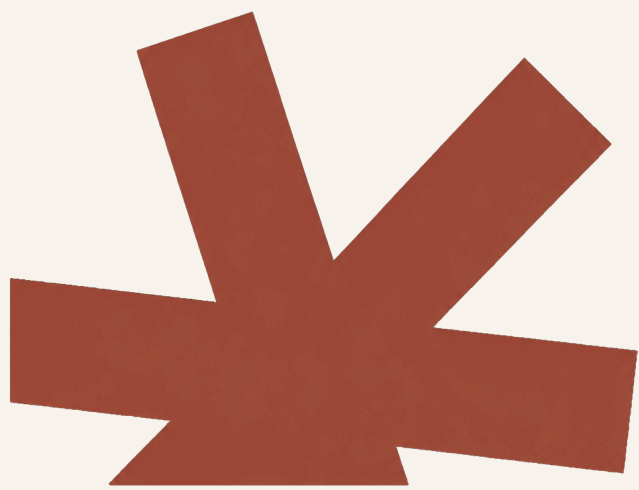
Il Quid, il bar bistrot sociale di Fabula, può essere definito come un'armoniosa fusione tra ***etica sociale, agricoltura sostenibile e valorizzazione culturale***. È un "laboratorio di comunità" dove il cibo non è solo nutrimento, ma uno strumento di riscatto e narrazione del territorio.

Il nostro obiettivo è trasformare il rito del pasto in un atto di **rigenerazione** totale: **umana, sociale e territoriale**. Immaginiamo una comunità in cui la fragilità non sia un limite ma una risorsa di autenticità, dove l'agricoltura sia custodia della terra e la cultura (archeologica e gastronomica) sia il pane quotidiano che unisce le generazioni. Vogliamo essere il modello di un'economia della bellezza, dove il valore creato si misura nel sorriso di un ragazzo al lavoro e nella vitalità di un territorio che riscopre la sua storia.



Nutrire il futuro coltivando le radici.





MENU



INSALATONE

CESARE € 10
Lattuga romana, petto di pollo, crostini di pane, parmigiano a scaglie e salsa Cesare

VIRGILIO € 9
Misticanza aromatica con dressing all'arancio, julienne di finocchi, carote

PLINIO € 12
*Insalata di farro e verdure di stagione, feta (*opzione vegana su richiesta)*

SED FUGIT
INTEREA, FUGIT
IRREPARABILE
TEMPUS



FOCACCIA DI GRANO ANTICO

LIBUM SOFFIO D'ARGENTO € 9.50
Stracciatella, acciughe e zest di limone

LIBUM I SEGNI DEL SOLE € 8
Pomodorini gialli e rossi, rucola e scaglie di grano

LIBUM I DONI DELLA TERRA € 8.50
*Verdure di stagione e pecorino romano (*opzione vegana su richiesta)*

BURGER

TRADITIONAL BURGER € 13
Chianina/Marchigiana, provola, melanzane, maionese al basilico, stick di melanzana e bacon croccante

VEGGY BURGER € 12
Ceci e spinaci, provola, salsa yogurt, erba cipollina e granella di pistacchi

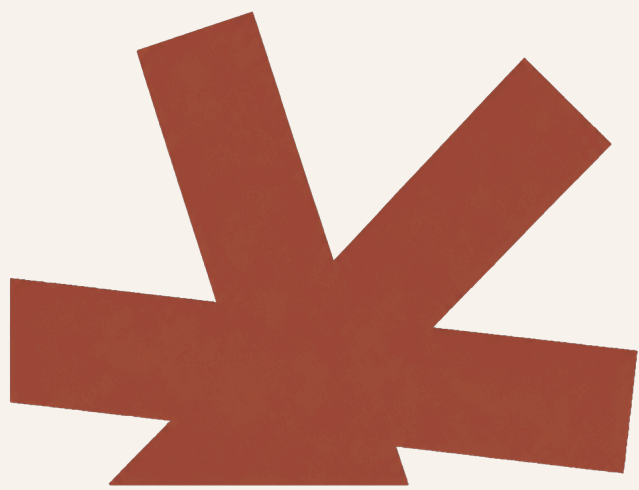
VEG BURGER € 13
Burger di fagioli borlotti, maionese vegana, pomodoro, lattuga, cipolla rossa di Tropea, crema di avocado e lime

MENÙ BAMBINI/E

PASTA AL POMODORO € 9

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE € 8

CROSTATINA AL CIOCCOLATO ARTIGIANALE ... € 5



MENU



SFIZI

MONTANARINA CLASSICA  € 4
Pomodoro, formaggio e basilico

MONTANARINA GOURMET   € 9
Polvere di olive nere, basilico cristallizzato, datterini gialli e rossi, stracciatella, acciughe e zest di limone

CROCCHÈ € 2.50

FRITTATINA CLASSICA  € 3
Bucatini, besciamella, trito di carne, grana padano, piselli e fior di latte

FRITTATINA ALLA NERANO  € 4
Bucatini, besciamella, zucchine a rondelle fritte, fior di latte, provolone del monaco, basilico fresco

FRITTATINA ALLO SCARPARIELLO  € 4
Bucatini, besciamella, grana padano, pecorino, fior di latte e datterino rosso

PATATINE FRITTE*€ 4
**prodotto congelato*

PRIMI

PACCHERO ALLA GENOVESE  € 10
Pasta fresca, avvolta in una lenta e dolce composta di cipolle ramate di Montoro e carne di manzo sfilacciata.

FUSILLI AI 2 PEPERONI  € 11
Vellutata di peperoni, con fonduta di provolone del monaco e polvere di olive nere

ANTIPASTI

FLAN DI PATATE   € 10
Sformato di patate nostrane dal cuore soffice, servito su una fonduta di provola

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (X2)  € 20
Selezione di salumi nostrani e formaggi tipici serviti con confetture artigianali

SECONDI

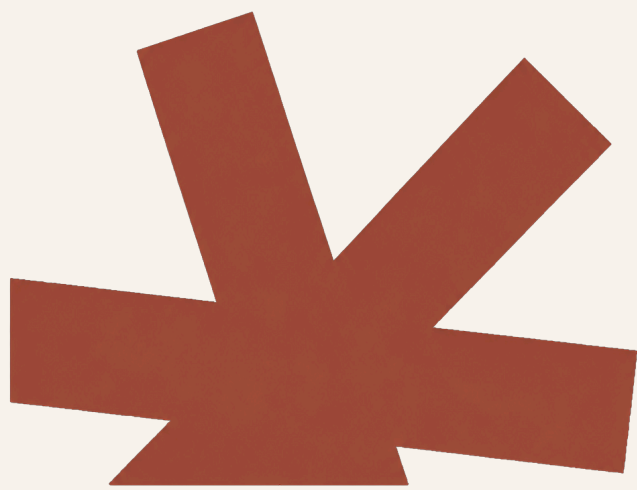
SFERE DI PARMIGIANA VEGANA € 12
Melanzane nostrane, fonduta di formaggio vegano, datterini rossi confit, vellutata di pomodoro rosso, feta, tofu e parmigiano vegan

SCALOPPINE DI VITELLO  € 13
Vitello alla boscaiola nobile con selezione di funghi pioppini, pleurotus e cornucopia della cooperativa sociale Terra Felix

DOLCI

CROSTATINA AL CIOCCOLATO  € 5

PERLA CREMA E AMARENA   € 5



MENU



VINI BIANCHI



GUISA IGT (della casa) € 13
Cooperativa sociale Terra Felix

BIANCOLELLA ISCHIA D.O.C. € 30
Casa D'Ambra

FALANGHINA CAMPI FLEGREI D.O.P. . . € 17
Cantine Federiciane Monteleone

GRECO DI TUFO D.O.C.G. € 23
Villa Raiano

VINI ROSSI



AGLIANICO (della casa) € 13
Magliulo

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. . . € 17
Il cretto

NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C. € 35
Donnafugata

FALERNO DEL MASSICO D.O.C. € 24
Nugnes

BIRRE

NASTRO AZZURRO (33cl). € 2.50

HEINEKEN (33cl). € 3

BIRRE ARTIGIANALI

DECVMANVS 1205 (0.50cl). € 7

MALAORCULA (0.50cl). € 7

LIQUORI

FALERNUM ELIXIR € 4.50

NOCINO € 4

CIOCCOLATO € 4

PISTACCHIO € 4

MELONE € 3.50

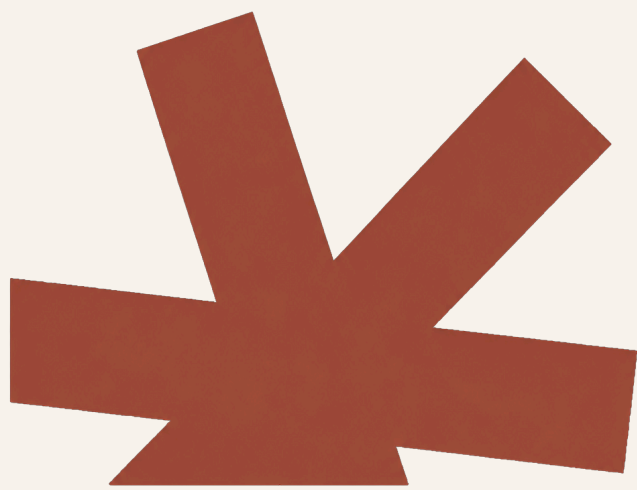
LIMONCELLO € 4

AMARO ALLE ERBE € 4

LIQUIRIZIA € 4

**LABOR OMNI
VINCIT
IMPROBUS**





MENU



BEVANDE

SCHWEPPE TONICA	€ 2.50
SCHWEPPE LIMONE	€ 2.50
FANTA	€ 2.50
TASSONI	€ 3
ESTATHE LIMONE	€ 3
ESTATHE PESCA	€ 3
SPRITE	€ 2
CRODINO	€ 3.50
CRODINO ARANCIA ROSSA	€ 3.50
COCA COLA	€ 2.50
COCA COLA ZERO	€ 2.50
LEMON SODA	€ 3
BITTER	€ 2.50
<i>Bianco e rosso</i>	
LURISIA	€ 3.50
<i>(Limonata, Gassosa, Chinotto, Arancia Rossa)</i>	
COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 3.50
<i>Bianco e rosso</i>	

COCKTAILS

SPRITZ	€ 7
<i>Aperol, Campari</i>	
ASPRITZ	€ 9
<i>Con Asprinio di Aversa</i>	
GIN TONIC/LEMON	€ 8
<i>Tanqueray, Hendrick's, Bombay</i>	
GIN TONIC/LEMON	€ 10
<i>Mare</i>	
GIN TONIC/LEMON	€ 7
<i>Gordon's</i>	
AMERICANO	€ 7
NEGRONI	€ 8

MOCKTAILS

QUID ESSENZA	€ 7
INCLUSIVO.	€ 7

ALLERGENI



Latticini



Molluschi



Uova



Frutta a guscio



Glutine



Sedano



Arachidi



Lupini



Soia



Crostacei



Senape



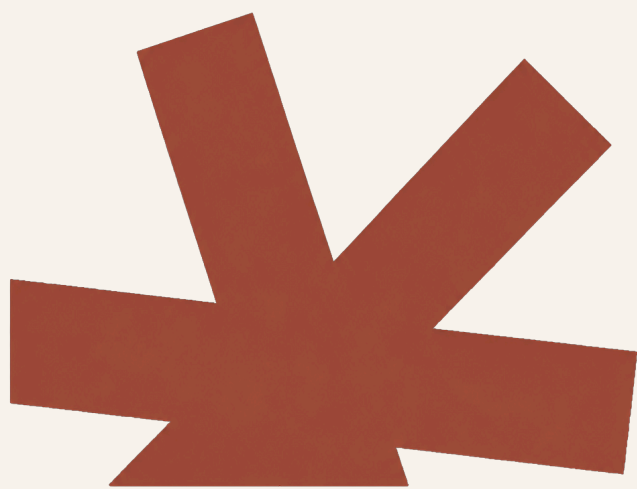
Solfiti



Pesce



Sesamo



MENU



ANTIPASTO A SCELTA TRA

FLAN DI PATATE

Sformato di patate nostrane dal cuore soffice, servito su una vellutata di provola

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (X2)

Selezione di salumi nostrani e formaggi tipici serviti con confetture artigianali

PRIMO

A SCELTA TRA

PACCHERO ALLA GENOVESE

Pasta fresca, avvolta in una lenta e dolce composta di cipolle ramate di montoro e carne di manzo sfilacciata.

FUSILLI AI 2 PEPERONI

Vellutata di peperoni, con fonduta di provolone del monaco e polvere di olive nere

SECONDO

A SCELTA TRA

SFERE DI PARMIGIANA VEGANA

Melanzane nostrane, fonduta di formaggio vegano, datterini rossi confit, vellutata di pomodoro rosso, feta, tofu e parmigiano vegano

SCALOPPINE DI VITELLO

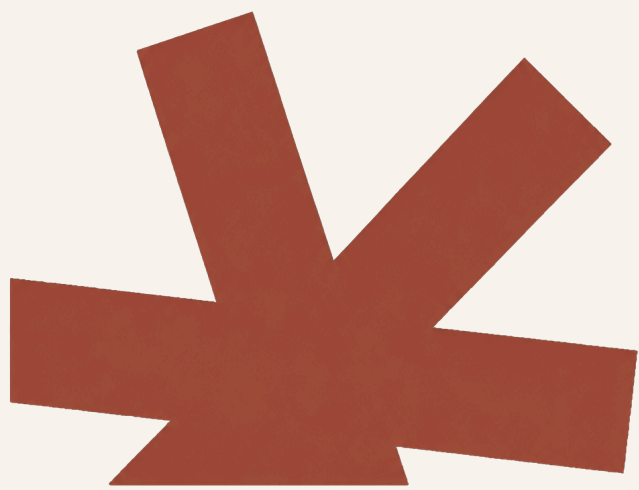
Vitello alla boscaiola nobile con selezione di funghi pioppini, pleurotus e cornucopia della cooperativa sociale Terra Felix

DOLCE

CROSTATINA AL CIOCCOLATO

30€* a persona

**bevande escluse*



MENU



CROISSANT

CIOCCOLATO	€ 1.50
MULTICEREALE AI FRUTTI DI BOSCO ...	€ 1.50
INTEGRALE AL MIELE	€ 1.50
ALBICOCCA	€ 1.50
CREMA DI LIMONI	€ 1.50
VEGANO	€ 1.30
CREMA	€ 1.50
VUOTO	€ 1.30
POLACCA CREMA E AMARENA	€ 1.80
CONCHIGLIA CREMA LATTE	€ 1.50
TRECCIA MELE E NOCI	€ 1.80

CAFFETTERIA

CAFFE	€ 1.50
CAFFE SCHIUMATO	€ 1.60
CAFFE MACCHIATO	€ 1.60
CAFFE D'ORZO	€ 1.80
CAFFE GINSENG	€ 2.00
CAFFE DECAFFEINATO	€ 1.60
CAFFE CON PANNA	€ 1.70
CAFFE A NOCCIOLA	€ 1.80
CAPPUCCINO	€ 1.80
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2.50
THE CALDO	€ 3.00
TISANE PUKKA	€ 4.00
LATTE FREDDO/CALDO	€ 2.00
LATTE MACCHIATO	€ 2.20
CIOCCOLATA CALDA	€ 4.50
<i>(LATTE, FONDENTE, BIANCA)</i>	
CREMA CAFFÈ	€ 3.00
CREMA CAFFE ESPRESSO	€ 2.50
CREMA CAPPUCCINO	€ 3.20

PASTICCERIA

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA ...	€ 1.50
PASTICCIOTTO CIOCCOLATO FONDENTE	€ 1.50
TORTA DEL GIORNO (FETTA)	€ 2.50

ROSTICCERIA

MARGHERITA	€ 1.70
MARINARA	€ 1.50
PARIGINA	€ 2.00

SUCCHI

SPREMUTA D'ARANCIA	€ 3.50
SUCCO ACE	€ 2.50
SUCCO ANANAS	€ 2.50
SUCCO MIRTILLO	€ 3.00
SUCCO PERA	€ 2.50
SUCCO PESCA	€ 2.50

