

The background is a light cream color with a pattern of faint, grey line-art sketches of various food items. These include mushrooms, bell peppers, onions, and other vegetables scattered across the page. At the bottom, there is a solid brown horizontal bar.

RISTORANTE KVALIKA

Menu



RISTORANTE KVALIKA

Servito e coperto incluso nel prezzo
Served and covered included in the price



Cucina aperta tutto il giorno
Open kitchen all day

Per intolleranze ed allergie chiedere al personale
Il registro degli allergeni
For intolerances and allergies ask the staff
The allergen register

Nel caso di assenza del prodotto fresco
Potrà essere utilizzato del prodotto congelato
In the absence of fresh product
Frozen product may be used

Antipasti di Mare

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF chef's fish tasting	15€
INSALATA DI POLPO hot octopus salad	12€
INSALATA DI MARE CALDO hot seafood salad	12€
IMPEPATA DI COZZE peppered mussels	10€
SOUTÈ COZZE E VONGOLE soutè mussels and clams	15€
CARPACCIO DI TONNO carpaccio of tuna	10€
ZUPPA DI MOSCARDINI baby octopus soup	10€

Primi piatti di Mare

SPACHETTI ALLO SCOGLIO spaghetti with seafood sauce	10€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE spaghetti with clams sauce	12€
RISO DI MARE seafood rice	12€
SPAGHETTI ALLA PESCATORA spaghetti at pescatora sauce (mixed muscle)	13€
RAVIOLI GAMBERI E CURRY ravioli with shrimps and curry	13€
GNOCCHI BACCALÀ E FIORI DI ZUCCA gnocchi with cod fish and zucchini flowers	12€
PENNE AGLI SCAMPI penne with shrimps	13€
TAGLIOLINO "NERO" DELLO CHEF chef "black" noodles	13€

Secondi piatti di Mare

FRITTO MISTO (CALAMARI E GAMBERI) Fried mixed (squid and shrimp)	12€
ACCHIUGHE FRITTE Fried anchovies	10€
GRAN FRITTO MARE great mixed fried fish (squidms, shrimps, anchovies)	15€
TONNO ALLA PIASTRA CON CONTORNO grilled tuna fish with side dish	15€
GRIGLIATA DI GAMBERI E SCAMPI grilled prawns and shrimps	15€
FILETTO DI BRANZINO CON CONTORNO sea bass fillet with side dish	13€
ORATA ALL'ISOLANA sea bream at island sauce	18€
BACCALÀ AL FORNO CON CREMA DI VERDURE baked codfish with vegetable cream	12€

Antipasti di Terra

BRUSCHETTA AL POMODORO tomatoes hot bread	7€
BRUSCHETTA MISTA TOSCANA hot mixed tuscan bread	8€
CAPRESE caprese	8€
CAPRESE CON CRUDO caprese with raw ham	10€
CAPRESE CON BUFALA caprese with buffalo mozzarella	10€
PROSCIUTTO E MELONE ham and melon	10€
TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI E FORMAGGI cutting board with tuscan's cold cuts and cheese	13€

Primi piatti di Terra

PASTA AL POMODORO tomato sauce pasta	6€
CARBONARA carbonara	10€
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE spaghetti with bolognese sauce	8€
TORDELLI AL RAGÙ tordelli with meat sauce	10€
LASAGNA lasagna	8€
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI gnocchi with gorgonzola and walnuts sause	10€
PENNE AL PESTO / ARRABBIATA penne with pesto / angry spiced	8€
ZUPPA TOSCANA tuscan soup (vegetable)	10€

Secondi piatti di Terra

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA grilled beef fillet	15€
FILETTO DI MANZO AL CHIANTI beef fillet in chianti	18€
POLLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO grilled chicken with side dish	12€
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE chicken cutlet with chips	10€
ROASTBEEF CON CONTORNO roastbeef with side dish	13€
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON CONTORNO grilled entrecôte with side dish	15€
HAMBURER CON PATATINE FRITTE hamburger with fried chips	8€

Pizze

MARGHERITA tomato and mozzarella	6€
MARGHERITA CON BUFALA tomato and bufalo mozzarella	8€
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI tomato, mozzarella, ham, mushrooms	8€
NAPOLI tomato, mozzarella, anchovy, caper	8€
WURSTEL E PATATINE tomato, mozzarella, hotdog, french fries	9€
DIAVOLA tomato, mozzarella, peperoni	9€
VEGETARIANA tomato, mozzarella, baked vegetables	8€
CRUDO E GORGONZOLA tomato, mozzarella, raw ham, blue cheese	9€
FRUTTI DI MARE tomato, mozzarella, seafood	10€
TONNO tomato, mozzarella, tuna fish	9€
4 FORMAGGI (ROSSA O BIANCA) tomato (or not), four cheeses	8€
CAPRICCIOSA (PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI) tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms	8€

Insalate

INSALATA MISTA mixed salad	8€
INSALATA MISTA, MOZZARELLA E TONNO mixed salad, mozzarella and tuna fish	10€
INSALATA DI POLLO chicken salad	9€
INSALATA VEGETARIANA CON FRUTTA DI STAGIONE vegetarian salad with seasonal fruits	10€

Contorni (Side Dishes)

INSALATA VERDE green salad	3€
INSALATA MISTA mixed salad	5€
PATATINE FRITTE french fries	3€
PATATE AL FORNO baked potatoes	4€
VERDURE AL FORNO baked vegetables	4€

Dessert

TIRAMISÙ tiramisu	4€
PANNA COTTA AL CARAMETTO, CIOCCOLATO O FRAGOLE panna cotta with caramel, chocolate or strawberries	4€
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI cheesecake with red fruits	5€
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA apple cake with cream ice-cream	4€
TORTA COCCO E NOCCIOLA coconut and hazelnut cake	4€
MATTONELLA CREMA E PINOLI, CIOCCOLATO O FRAGOLA cream and pine nuts, chocolate or strawberry tile	4€
SORBETTO AL LIMONE lemon sorbet	3€
MACEDONIA season fruit salad	5€

Vini Bianchi

TOSCANA

	BICCH.	BOTT.
VERMENTINO	4€	18€
CHARDONNAY	4€	18€
MONTECARLO B.	4€	16€
ROSÈ MAREMMA	5€	20€

FRIULI

RIBOLLA GIALLA		18€
SOUVIGNON		18€
PINOT GRIGIO		18€
CHARDONNAY		18€

TRENTINO

GEWURZTRAMINER	4€	18€
MÜLLER THURGAU		18€
CHARDONNAY	4€	18€
PINOT GRIGIO	4€	18€

VINI ALTRE REGIONI

PECORINO MARCHE	4€	18€
FALANGHINA GRECO DI TUFO		18€
VERMENTINO GALLURA		18€
VERMENTINO LUNI		18€
VINO DELLA CASA BOTT.		12€
VINO DELLA CASA ¼ lt		5€
VINO DELLA CASA ½ lt		8€

Vini Rossi

	BICCH.	BOTT.
CHIANTI	4€	16€
CHIANTI CLASSICO	4€	18€
MORELLINO	4€	18€
BOLGHERI	4€	18€
ROSSO DI MONTALCINO		18€
NERO D'AVOLA	4€	18€
PINOT NERO		20€
VINO DELLA CASA BOTT.	3€	12€
VINO DELLA CASA ¼		5€
VINO DELLA CASA ½		8€

Bollicine

	BICCH.	BOTT.
PROSECCO	4€	18€
METODO CLASSICO		25/30€
CHAMPAGNE		50/60€

Birre

BIRRA SAN MIGUEL ALLA SPINA - PICCOLA	3€
BIRRA SAN MIGUEL ALLA SPINA - MEDIA	5€
BIRRA ITALIANA ARTIGIANALE BOTT. BIONDA/ROSSA	6€
CORONA / TENNENTS / CERES	4,5€
MENABREA / MORETTI / BECKS	4€
ORVAL AMBRATA / PORETTI ROSSA	5€
WAISSE	5€

Aperitivi

APEROL SPRITZ <i>prosecco, aperol, soda</i>	6€
HUGO HUGO <i>prosecco, foglie di menta, soda</i>	6€
AMERICANO <i>campari, vermouth rosso, soda</i>	6€
DAIQUIRI <i>rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	6€
MANATTHAN <i>rye whyskey, vermouth rosso, angostura</i>	6€
BACARDI <i>rum, bacardi bianco, succo di lime, granatina</i>	6€
MARGARITA <i>tequila, cointreau, succo di lime</i>	6€
FRAGOLA MARGARITA <i>tequila, cointreau, succo di lime, fragole fresche</i>	6€
DRY MARTINI COCKTAIL <i>martini dry, gin</i>	6€
VODKA MARTINI <i>martiny dry, vodka</i>	6€
NEGORNI <i>vermouth rosso, gin, campari</i>	6€
WHISKEY SOUR <i>bourbon whyskey, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	6€
MIDORI SOUR <i>midori, succo di limone, vodka</i>	6€
APERTITIVO ALLA FRUTTA ANALCOLICO	6€
APERTITIVO ALLA FRUTTA ALCOLICO	6€

After dinner

ALEXANDER cognac, crea di cacao scura, panna	6€
WHITE RUSSIAN vodka, kahlùà, crema di latte	6€
BLACK RUSSIAN vodka, kahlùà	6€
STINGER brandy, crema di menta bianca	6€
FRENCH CONNECTION cognac, amaretto	6€
RUSTY NAIL scotch whyskey, drambuie	6€

Long Drinks

MOJITO rum, lime, zucchero, soda	7€
FRAGOLA MOJITO rum, lime, fragole fresche, menta, zucchero, soda	7€
CAPIROSKA vodka, lime, zucchero di canna	7€
FRAGOLA CAPIROSKA vodka, lime, zucchero di canna, fragole fresche	7€
CAIPIRINHA cachaca, lime, zucchero di canna	7€
FRAGOLA CAIPIRINHA cachaca, lime, zucchero di canna	7€
BELLINI prosecco, pure di pesca fresca	6€
MIMOSA prosecco, succo di arancia	6€
GIN FIZZ gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	6€
BLOODY MARY vodka, succo di pomodoro, succo di limone, worcestershire, tabasco, sale, pepe	7€
WHITE LADY gin, triple sec, succo di limone	6€
JOHN COLLINS gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	6€
PINA COLADA succo di ananas, rum bianco, liquore al cocco	6€
SCREWDRIVER succo di arancia, vodka	6€
TEQUILA SUNRISE tequila, succo di arancia, granatina	6€

LONG ISLAND ICE TEA tequila, vodka, rum, triple sec, gin, succo di limone, coca cola	7€
B52 kahlúa, baileys, grand marnier	7€
PLANTERS PUNCH rum scuro, succo di arancia, granatina	6€
COSMOPOLITAN vodka al limone, cointreau, succo di limone	6€
KAMIKAZE vodka, triple sec, succo di limone	6€
CUBA LIBRE rum, coca cola, lime	6€
SEX ON THE BEACH vodka, vodka alla pesca, succo di mirtillo, succo di arancia	6€
MOSCOW MULE vodka, ginger beer, succo lime	7€
ANGELO BLU gin, cointreau, blue curacao	7€
VIETNAM kahlúa, baileys, grand marnier	7€

Bar e Caffetteria

CAFFÈ	1,5€
CAFFÈ CORRETTO	2€
CAPPUCCINO	2€
CAPPUCCINO SOIA	2,5€
CAFFÈ GINSENG / ORZO	2€
THÈ CALDO / CAMOMILLA	2€
TISANE FOODNESS	2,5€
CAFFÈ FREDDO / SHEKERATO	3€
MAROCCHINO	2,5€
CIOCCOLATA CALDA - 2,5€	CON PANNA - 3,5€
AMARI	4€
ACQUA 1/2 LT	1,5€
ACQUA 1 LT	2€
BEVANDE IL LATTINA	3€
SUCCHI DI FRUTTA	3€
SPREMUTA DI ARANCIA	4€
SWEEP TONICA / TONICA LEMON / LEMON SODA	3€

Whiskey

JACK DANIEL'S	7€
CIVAS REGAL 12Y	7€
CANADIAN CLUB	6€
FOUR ROSES	7€
J&B	7€
GLEN GRANT	7€
SOUTHERN CONFORT	7€
BAILEYS	5€
LAGAVULIN 16Y	8€
OBAN	8€

Rum

BACARDI	5€
PAMPERO	5€
HAVANA	6€
HAVANA 7Y	7€
BRUGAL	8€
ZACAPA	8€
BARBANCOURT	8€

Cognac

COURVASIER	8€
ARMAGNAC	8€
CARDENAL MENDOZA	8€