

Menù



Il Quadrifoglio
dal 1997
dei F.lli D'Eliso



Monopoli



Antipasti

APPETIZERS

POLPO ARROSTO €14

Polpo arrosto con crema di patate, pesto al prezzemolo e cipolla in agrodolce
roasted octopus with potato cream, parsley pesto, and sweet and sour onions.

TATAKI DI TONNO MARINATO €18

Tataki di tonno marinato alla soia, crema di burrata e mousse di avocado
soy-marinated tuna tataki with burrata cream and avocado mousse.

TARTARE DI TONNO €18

Tartare di tonno con cipolla caramellata, mandorle, capperi e salsa yogurt
tuna tartare with caramelized onions, almonds, capers and yogurt sauce.

SOUTÉ DI COZZE €8

Sautéed mussels.

CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA €15

Parma ham with buffalo mozzarella.

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E BURRATA €15

Martina Franca "capocollo" (cured pork neck)
and burrata cheese.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI €20

Charcuterie and cheese board.





Antipasti

APPETIZERS

BRUSCHETTA PUGLIESE €8

Pomodorino infornato, rucola, origano, olio EVO e sale, 4pz.

Baked cherry tomato, rocket, oregano, EVO oil and salt, 4pcs.

BRUSCHETTA TONNO €12

Mozzarella di bufala, sashimi di tonno, caviale 4pz.

Buffalo mozzarella, tuna sashimi, caviar 4pcs.

BRUSCHETTA MORTADELLA €12

Crema di pistacchio, mortadella,

glassa all'aceto balsamico e pomodorino infornato 4pz.

Pistachio cream, mortadella,

balsamic vinegar glaze and baked cherry tomato 4pcs.

POLPETTE DI MANZO IN SALSA DI PISTACCHIO €8

Beef meatballs in pistachio sauce.

POLPETTE DELLA NONNA €10

Polpette di vitello con salsa di pomodoro e straciatella in uscita.

veal meatballs with tomato sauce, topped with fresh straciatella cheese.

CAPRESE €12

Mozzarella di bufala, filetti di Alici marinate del Mar Cantabrico, pomodoro fresco, crema di basilico.

Buffalo mozzarella, marinated Cantabrian Sea anchovy fillets, fresh tomato, basil emulsion.

CARPACCIO DI MANZO €18

Carpaccio di manzo con salsa alla senape, insalata mista, scaglie di grana.

Beef carpaccio with mustard sauce, mixed salad and Grana Padano shavings.



Bruschetta Mortadella



Primi Piatti

PASTA

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE €14

Orecchiette con pesto di rucola, pomodorino ciliegino e ricotta marzotica.
Orecchiette pasta with rocket pesto, cherry tomatoes, and salted "marzotica" ricotta cheese.

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO €18

Ragù bianco di vitello e maiale, con funghi champignon, scaglie di tartufo estivo e scaglie di Parmigiano Reggiano.
Tagliatelle with white meat sauce, made with veal and pork, button mushrooms, summer truffle shavings and Parmigiano Reggiano shavings.

SPAGHETTO AL GAMBERO ROSSO €25

Spaghetto alla chitarra con salsa di datterino giallo, in uscita stracciatella, granella di pistacchio e gambero rosso crudo.
«Chitarra» spaghetti with yellow datterino tomato sauce, topped with fresh stracciatella cheese, chopped pistachios and raw red prawns.

Tagliatelle al Ragù Bianco





Primi Piatti

PASTA

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA €12

Tradizionali spaghetti "bruciati" alla barese, saltati in padella fino a diventare croccanti con un sugo di pomodoro piccante.

Traditional Bari-style "burnt" spaghetti, pan-seared until crunchy with a spicy tomato sauce.

SPAGHETTONE AL NERO DI SEPPIA €18

Con salsa cacio e pepe e tartare di tonno.

Squid ink thick spaghetti served with a creamy "cacio e pepe" [cheese and black pepper] sauce and topped with fresh tuna tartare.

GNOCCO ALLA NERANO €15

Gnocco di patate con salsa al pecorino, crema e chips di zucchine.

Potato gnocchi served with a pecorino cheese sauce, creamy zucchini purée, and crispy zucchini chips.

RISO PATATE E COZZE €12

Un classico della tradizione pugliese, strati di riso, patate e cozze fresche, insaporiti con pomodorini, cipolla, pecorino e prezzemolo, cotti al forno fino a doratura.

A traditional Apulian baked casserole layered with rice, potatoes, onions, arsley, and a dusting of pecorino cheese.





Secondi Piatti

MAINS

FRITTURA MISTA €20

Frittura di calamari, polpo e gamberi.
Mixed fried calamari, octopus and prawns.

ZUPPA DI PESCE €25

Zuppa di cozze, polpo, calamari, gamberi e gamberone.
A soup of mussels, octopus, squid, prawns and king prawn.

FILETTO DI BRANZINO €20

Filetto di branzino su purée di fave, cicorie e tarallo sbriciolato.
Sea bass fillet on a broad beans purée, sautéed chicory greens and crumbled tarallo.

PARMIGIANA PUGLIESE €18

La tradizionale parmigiana pugliese con strati al forno di melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella e mortadella.
Traditional baked layers of fried eggplant, rich tomato sauce, mozzarella and mortadella.

TAGLIATA DI MANZO €20

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano.
Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano shavings.

POLLO ALLA DIAVOLA €18

Pollo alla griglia marinato con erbe mediterranee e leggermente piccante, servito con una insalatina di fagiolini, carote e germogli di soia.
Gently spiced grilled chicken marinated with Mediterranean herbs, served with a side salad of green beans, carrots and soy sprouts.

Parmigiana Pugliese





Contorni

SIDES

PATATINE FRITTE €5
French fries

PATATE AL FORNO €5
Roasted potatoes

VERDURE GRIGLIATE €9
Grilled vegetables

Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

CICCIO QUADRIFOGLIO €6

La nostra pizza d'autore dall'impasto soffice condito con pomodorini in cottura, olio EVO e Grana Padano. Servita senza mozzarella per un gusto leggero e autentico.

Our signature pizza featuring a thin center and a high, fluffy crust. Topped with roasted cherry tomatoes, EVO oil and Grana Padano. Served without mozzarella for a light, authentic flavor .

SEMPLICEMENTE MARGHERITA €7

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio EVO.

Tomato sauce, fresh fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano , EVO oil.

LA CAPRICCIOSA €13

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon e olive nere, olio EVO.

Tomato sauce, fresh fior di latte mozzarella, cooked ham, artichokes, button mushrooms, black olives, EVO oil.

LA NOSTRA MARINARA €12

Salsa di pomodoro, datterino rosso, datterino giallo, filetto di acciughe, olive nere, origano, aglio, olio EVO.

Tomato sauce, red datterino tomatoes, yellow datterino tomatoes, anchovy fillets, black olives, oregano, garlic and EVO oil.



Ciccio Quadrifoglio

Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

LA CALABRESE €13

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, crema di peperoni, olio EVO.

tomato sauce, fresh fior di latte mozzarella, spicy ventricina salami, bell pepper cream, EVO oil.

CRUDAIOLA TRE POMODORI €10

Mozzarella fior di latte, pomodorino ciliegino, pomodoro fresco, datterino giallo, rucola, ricotta marzotica, olio EVO.

Fresh fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, fresh tomatoes, yellow datterino tomatoes, rocket, salted "marzotica" ricotta cheese, EVO oil.

LA BUFALA €12

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO.

Tomato sauce, buffalo mozzarella, EVO oil.

LA STRACCIATA €13

Salsa di pomodoro, in uscita stracciatella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO

tomato sauce, finished after baking with fresh stracciatella cheese, Parma ham, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings, EVO oil.

LA NUVOLA 3.0 €12

Mozzarella fior di latte, datterino giallo, fiori di zucca, chips di zucchine, crema di ricotta, olio EVO.

fresh fior di latte mozzarella, yellow datterino tomatoes, courgette flowers, zucchini chips, ricotta cream, EVO oil.

MY PUGLIA €13

Mozzarella fior di latte, in uscita pomodorino cotto al forno, capocollo di Martina Franca, burrata, tarallo sbriciolato, olio EVO

fresh fior di latte mozzarella, finished after baking with roasted cherry tomatoes, Martina Franca "capocollo" (cured pork neck), burrata cheese, crumbled tarallo, EVO oil.



Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

LA LUXURY €15

Crema di zucca, polpo arrosto, crema alla stracciatella, caviale, olio EVO.
Pumpkin cream, roasted octopus, stracciatella cream, caviar, EVO oil.

LA VEGETARIANA €13

Mozzarella fior di latte, crema di peperoni, fiori di zucca, crema di zucchine, funghi champignon, cipolla caramellata, olio EVO.

Fresh fior di latte mozzarella, bell pepper cream, courgette flowers, zucchini cream, button mushrooms, caramelized onions, EVO oil.

LA FUNGHETTO €14

Salsa di pomodoro, melanzane a funghetto, in uscita stracciatella, olive taggiasche, cialda di Parmigiano Reggiano, olio EVO.

Tomato sauce, fried and sautéed "mushroom-style" eggplant, finished after baking with fresh stracciatella cheese, Taggiasca olives, Parmigiano Reggiano wafer EVO oil.

LA QUADRI €13

Ciccio bianco con pesto di basilico, pomodorini infornati, crema di stracciatella e filetti di alici marinate del Mar Cantabrico.
White "Ciccio" (focaccia base) with basil pesto, roasted cherry tomatoes, stracciatella cream and marinated Cantabrian Sea anchovy fillets.

LA SPARTANA €14

Mozzarella fior di latte, salsiccia di maiale, patate al forno, crema di Parmigiano Reggiano, olio EVO.

Fresh fior di latte mozzarella, pork sausage, roasted potatoes, Parmigiano Reggiano cream, EVO oil.

NOTA BENE: la base senza glutine prevede un aggiunta di €3

GENERAL NOTES: there is a 3 surcharge for the gluten-free pizza base



Pizza a due cotture (fritta e al forno)

DOUBLE-COOKED PIZZA
(FRIED AND THEN OVEN-BAKED)

N 1 salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO

tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil and EVO oil €12

N 2 crema di bufala, pesto di basilico, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO

buffalo cream, basil pesto, Parma ham, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano shavings, EVO oil €15

N 3 stracciatella, tartare di tonno, menta, lime e olio EVO

fresh stracciatella cheese, tuna tartare, mint, lime and EVO oil €15

Insalate

SALAD

LA FARRO €14

Farro, avocado, gamberi, carote, pomodorini ciliegini e cetrioli

Spelt, avocado, prawns, carrots, cherry tomatoes and cucumbers

LA VEGGIE €12

Insalata verde, pomodorini ciliegini, carote, funghi champignon, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano.

green salad, cherry tomatoes, carrot, button mushrooms, rocket and Parmigiano Reggiano shavings.

LA FRESCA €12

Insalata verde, pomodorini ciliegini, cipolla fresca, cetrioli, olive nere, formaggio fresco, origano.

Green salad, cherry tomatoes, fresh onion, cucumbers, black olives, fresh cheese, oregano.

Pizza a due cotture N 1





Insalate

SALAD

LA BUFALOTTA €15

Insalata verde, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, mais, prosciutto crudo di Parma, olive, basilico.

green salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, corn, Parma ham, olives, basil.

LA CHIC €15

Insalata verde, bresaola, noci, rucola, carciofi, formaggio fresco, arancia green salad, bresaola, nuts, rocket, artichokes, fresh cheese, orange.

L'ESTATE €14

Fagiolini, pomodorini ciliegino, tonno , uova sode, olive nere, mozzarella fior di latte.

Green beans, cherry tomatoes, canned tuna in olive oil, hard-boiled eggs, black olives, fior di latte mozzarella.

Frutta & Dessert

Frutta di stagione €6

Dolci del giorno €6

Seasonal fruit €6

Dessert of the day €6

Bevande

DRINKS

Calice di Vino €6

Coca Cola (cl. 0,33) €2,50

Coca Cola Zero (cl.0,33) €2,50

Fanta (cl.0,33) €2,50

Sprite (cl.0,33) €2.50

Chinò (cl.0,33) €2.50

Acqua (cl.1,00) €2

Wine glass €6

Coca Cola (cl. 0,33) €2,50

Coca Cola Zero (cl.0,33) €2,50

Fanta (cl.0,33) €2,50

Sprite (cl.0,33) €2.50

Chinò (cl.0,33) €2.50

Water (cl.1,00) €2

Vini e Birre Artigianali

WINE AND CRAFT BEERS

Il nostro staff sarà lieto di darvi informazioni su disponibilità e costi.
Our staff will be happy to give you information on availability and price.

Birre alla Spina

DRAFT BEERS



Peroni Nastro Azzurro (5,00%VOL) - Cl.0,20 €4 / Cl.0,40 €6

Giallo paglierino - bassa fermentazione

Dal gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza di *NOSTRANO*, prestigiosa varietà di mais italiano coltivato esclusivamente per Peroni Nastro Azzurro. Quelle leggere note di amaro, conferite dai luppoli nobili finemente aromatici, sono armoniosamente bilanciate dal profumo di fiori e spezie.

Straw yellow-low fermented

Whith a dry and refreshing taste,never too sweet on the palate,thanks to precence of *NOSTRANO* prestigious variety of italian corn grown exclusively for Peroni. NASTRO AZZURRO. Those light bitter notes,given by the finely aromatic noble hops, are harmonious balanced by the scent of flowers and spices.

Raffo Lavorazione Grezza (4,8%vol) - Cl.0,20 €4 / Cl.0,40 €6

Dorata - con una leggera velatura - fermentazione bassa

La Raffo Lavorazione Grezza è una lager non filtrata, arricchita con cereali di puglia non raffinati.

L'aspetto è velato, il gusto è rotondo, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.

Golden - low fermented

Raffo Lavorazione Grezza is an unfiltered lager,enriched with unrefined Apulian cereals.The appearance is veiled,the taste is rouded, whit a malty aroma and happy rotes on the finish.





Birre alla Spina

DRAFT BEERS



Peroni Gran Riserva Rossa (5,2% vol.) - Cl.0,20 €4 / Cl.0,40 €6

Ambrata - bassa fermentazione

Dal gusto morbido e caldo, la caratteristica distintiva della Peroni Gran Riserva Red è il complesso retrogusto che la rende gradevole al palato, invitando in maniera piacevole a ripetere l'esperienza della degustazione.

Peroni Gran Riserva Red è una birra decisamente adatta per chi ama bere birre di qualità con caratteristiche uniche.

Amber - low fermented

With a soft and warm taste, the distinctive feature of Peroni Gran Riserva Red is the complex aftertaste that makes it pleasant on the palate, inviting in a pleasant way to repeat the tasting experience.

Peroni Gran Riserva red is a very suitable beer for those who love to drink quality beers with unique characteristics.

Birre Artigianali in Bottiglia

CRAF BEERS IN BOTTLES

Viola Bionda Lager / Viola Blonde Large

(cl.0,33) €6 - 5,6%vol ferm. low (cl.0,75) €13

Viola Rossa / Red 6,6%vol. Double Malt, ferm. higt

(cl.0,33) €6 - (cl.0,75) €13

Viola 10*Anniversary 5,7%vol. Bionda non filtrata

Blonde unfiltered

(cl.0,33) €6 - (cl.0,75) €13



Amari

LIQUEUR

Il nostro staff sarà lieto di fornirvi informazioni su disponibilità e costi.

Our staff will be happy to give you information on availability and price.

Coperto €2 / Cover charge.



Avvertenze

WARNINGS

Le nostre farine biologiche sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi, diserbanti, fertilizzanti chimici, anticrittogamici, antiparassitari e non derivano da sementi OGM. Inoltre non sono aggiunti miglioratori per ottenere pizze "saporite" e "particolarmente morbide". Per la naturalezza del prodotto anche nell'arco della stessa giornata la nostra pizza può presentarsi diversamente l'una dall'altra, anche in fase di cottura, per qualcuno può essere un difetto, per noi è il grande pregio della naturalezza dei prodotti sani.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

N.B. Alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.

ATTENZIONE

Alcuni nostri prodotti potrebbero contenere tracce di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland)

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Inoltre, i banchi su cui operiamo potrebbero contenere traccia degli ingredienti sopra citati.



Avertenze

WARNINGS

Our organic flours are grown without the use of pesticides, herbicides, chemical fertilizers, fungicides, or pesticides, and are not derived from GMO seeds. Furthermore, no additives are added to ensure "flavorful" and "particularly soft" pizzas. Due to the naturalness of the product, even within the same day, our pizzas may vary in appearance, even during cooking. For some, this may be a defect, but for us, it is the great value of the naturalness of healthy products.

Dear Customer, in order to comply with the provisions of European Union Regulation 1169/2011, which requires the possible presence of the 14 main allergen-causing nutrients, please contact our Director or Head Chef, who will be happy to provide you with all the necessary information.

N.B. Some ingredients may run out or be substituted. We apologize in advance.

WARNING

Some of our products may contain traces of substances or products that cause allergies or intolerances.

**Cereals containing gluten (i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
Crustaceans and products thereof
Eggs and products thereof
Fish and products thereof
Peanuts and products thereof
Soy and products thereof
Milk and products thereof (including lactose)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts)
Celery and products thereof
Mustard and products thereof
Sesame seeds and products thereof
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg
Lupins and products thereof
Molluscs and products thereof Shellfish**

Furthermore, the counters we operate may contain traces of the above-mentioned ingredients.



*Il Quadrifoglio
dal 1997
dei F.lli D'Eliso*

Monopoli

 Via Giuseppe Garibaldi, 11,
70043 Monopoli (BA)
- ITALY -
 www.pizzeriailquadrifoglio.com
 380 388 4681
 