

# Menù



Il Quadrifoglio  
dal 1997  
dei F.lli D'Eliso

Polignano



# Antipasti

APPETIZERS

## **SALMONE MARINATO IN AGRODOLCE €18**

Con mozzarella di bufala e chips di zucchine.

*Sweet and sour marinated salmon with buffalo mozzarella and zucchini chips.*

## **TARTARE DI TONNO €18**

Con burrata e menta.

*Tuna tartare served with burrata cheese and fresh mint.*

## **CAPRESE €12**

Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, origano, olio EVO e basilico.

*Fior di latte mozzarella, fresh tomatoes, oregano, EVO oil and basil.*

## **BURRATA CAPRESE €14**

Burrata con pomodorino al forno e crostino di pane.

*Burrata cheese with roasted cherry tomatoes and toasted bread.*

## **POLPETTE DELLA NONNA €10**

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

*Veal meatballs with tomato sauce, topped with fresh stracciatella cheese.*

## **POLPETTA IN CREMA DI PISTACCHIO €10€**

*Meatballs in pistachio cream.*

## **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA €16**

*Parma ham with buffalo mozzarella.*

## **BRUSCHETTA BARESE €8**

Con pomodorino, rucola, origano e olio EVO (4pz).

*Bruschetta with cherry tomatoes, rocket, oregano and EVO oil (4pcs).*

## **BRUSCHETTA STRACCIATELLA E SALMONE €12**

*Bruschetta with stracciatella cheese and salmon.*

## **BRUSCHETTA CAPOCOLLO €12€**

Bruschetta con capocollo, stracciatella, chips di zucchine e pomodorino al forno.

*Bruschetta with "capocollo" (cured pork neck) stracciatella cheese, zucchini chips and roasted cherry tomatoes.*



# Primi Piatti

PASTA

## SCIALATIELLO CON FRUTTI DI MARE €18

*Scialatielli pasta with mixed seafood.*

## SPAGHETTO ALLE COZZE €16

*Spaghetti pasta with mussels.*

## PATATE RISO 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, parsley, and a dusting of pecorino cheese.*

## PACCHERO QUADRIFOGLIO €16

Pacchero con guanciale, pomodorino e stracciatella.

*Paccheri pasta with "guanciale" (cured pork jowl), cherry tomatoes and stracciatella cheese.*

## PAPPARDELLA DELLA DOMENICA €16

Con ragù misto, Parmigiano Reggiano e basilico.

*Pappardelle pasta with mixed meat ragù, Parmigiano Reggiano and basil.*

## SPAGHETTO CREMA DI PISTACCHIO CON GAMBERO ROSSO €18

*Spaghetti with creamy pistachio sauce and red prawns.*

## PACCHERO DELL'ORTO €12

Piatto vegano con verdure di stagione.

*Vegan paccheri pasta with seasonal vegetables.*

## SPAGHETTO ALL'ASSASSINA €12

Spaghetto al pomodoro saltato in padella con piccante e olio EVO (l'aggiunta di stracciatella o burrata è di 3€ al costo del piatto finito).

*Charred spicy spaghetti "Assassina style" with tomato sauce, chili pepper and EVO oil (add stracciatella or burrata cheese for an extra 3).*

*Patate Riso e Cozze*



*Spaghetto all'assassina*



# Secondi Piatti

MAINS

## BACCALA' E PATAN €18

Baccalà con patate fritte.

*Fish'n'chips.*

## FRITTURA MISTA €20

Frittura mista di calamaro, gambero e polpo.

*Mixed fried calamari, octopus and prawns.*

## TAGLIATA DI MANZO €22

Con patate al forno, insalata verde, pomodoro.

*Sliced beef with backed potatoes, green salad and tomatoes.*

## TAGLIATA DI POLLO €16

Con patate al forno, insalata verde e pomodoro.

*Sliced chicken with backed potatoes, green salad and tomatoes.*

## COTOLETTA DI TONNO €20

Servito con salsa tzatziki, finocchi, arancia, limone e mandorla.

*Tuna cotoletta, served with tzatziki sauce, fennel, orange, lemon and almond.*

## POLPO AL FORNO €20

Con salsa yogurt e patate al forno.

*Baked octopus with yogurt sauce and baked potatoes.*

## SOUTE' DI COZZE €16

*Sautèed mussels.*

## SOUTE' DI MARE €25

*Sautèed mix seafoods.*



*Soutè di Mare*



# Contorni

SIDES

**PATATINE FRITTE €5**

French fries

**PATATE AL FORNO €5**

Roasted potatoes

**PATATE CHIPS €5**

Chips potatoes

## Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

La nostra pizza contemporanea nasce dal tempo e dalla scelta. Selezioniamo farine di prima qualità, ricche e vive, che raccontano il grano nella sua espressione più autentica. Il cuore dell'impasto è un prefermento lasciato maturare lentamente che sviluppa una struttura leggera, ariosa e dal profumo genuino. E' una pizza che unisce tecnica moderna e rispetto della tradizione, pensate per esaltare gusto e personalità.

*Our contemporary pizza is born from patience and careful selection. We select premium-quality flours-rich and alive- that tell the story of grain in its most authentic form. The heart of our dough is a pre-ferment left to mature slowly, creating a light, airy structure with a genuine aroma. It is a pizza that blends modern technique with respect for tradition, designed to elevate both flavor and character.*

### **SEMPLICEMENTE MARGHERITA €7**

Pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO.  
*Peeled tomato, fiordilatte mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil and EVO oil.*

### **VIA ROMA €14**

Base bianca con mozzarella fiordilatte, burrata, granella di pistacchio, mortadella IGP.

*White base (no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, burrata cheese, chopped pistachios and IGP mortadella.*





# Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

## **CALABRESE €13**

Pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante, 'Nduja, cipolla caramellata, stracciatella, polvere di olive.

*Peeled tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy ventricina(salami), 'Nduja (spicy spreadable pork sausage) , caramelized onion, stracciatella cheese, olive powder.*

## **LA CRUDAIOLA 3 POMODORI €11**

Pomodoro San Marzano, pomodorini ciliegini freschi, datterino giallo, mozzarella fiordilatte, ricotta salata, zest di limone, basilico e olio EVO.

*San Marzano tomato sauce, fresh cherry tomatoes, yellow datterino tomatoes, fiordilatte mozzarella, salted ricotta cheese, lemon zest, basil and EVO oil.*

## **LA BUFALA €12**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO.

*San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil and oil EVO.*

## **LA STRACCIATELLA €13**

Pomodoro San Marzano, stracciatella, pomodorino ciliegino al forno, prosciutto crudo di Parma, basilico e olio EVO.

*San Marzano tomato sauce, stracciatella cheese, roasted cherry tomatoes, Parma ham, basil and EVO oil.*

## **ESTATE €14**

Base bianca con mozzarella fiordilatte, tartare di salmone, lamelle di mandorle, semi di papavero, crema di avocado e datterino giallo.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, salmon tartare, almond flakes, poppy seeds, avocado cream and yellow datterino tomatoes.*

# Le Pizze della Tradizione

## TRADITIONAL PIZZAS

### **LA MARINARA SALSA DI POMODORO €12**

Pomodorino al forno, datterino giallo, filetti di acciughe, oliva nera, origano, aglio, basilico, olio EVO.

*Roasted cherry tomatoes, yellow datterino tomatoes, anchovy fillets, black olive, oregano, garlic, basil and EVO oil.*

### **FICO & SALE €14**

Pomodoro San Marzano, crema di fichi, prosciutto crudo di Parma, crema di peperoni, stracciatella.

*San Marzano tomatoes sauce, fig cream, Parma ham, pepper cream, stracciatella cheese.*

### **CRUDA BONTA' €13**

Base bianca con mozzarella fiordilatte, carpaccio di manzo, crema di burrata, cialda di parmigiano, basilico e pomodorino ciliegino al forno.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, beef carpaccio, burrata cream, Parmesan crisp, basil and roasted cherry tomatoes.*

### **LA MIRKO €13**

Base bianca con mozzarella fiordilatte, polpetta di manzo, stracciatella, pomodorino ciliegino al forno, basilico e olio EVO.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, stracciatella cheese, roasted cherry tomatoes, basil and EVO oil.*

### **LA NUVOLA €12**

Base bianca con mozzarella fiordilatte, datterino giallo, chips di zucchine, fiori di zucca e crema di ricotta.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, yellow datterino tomatoes, zucchini chips, courgette flowers and ricotta cream.*

*La Nuvola*



# Le Pizze della Tradizione

TRADITIONAL PIZZAS

## LA CAPRICCIOSA €13

Pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofo all'olio, funghetto arrosto.

*Peeled tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, artichokes in oil, roasted mushroom.*



## MY PUGLIA €13

Base bianca con mozzarella fiordilatte, in uscita : pomodorino ciliegino cotto al forno, capocollo di Martina Franca, burrata IGP, tarallo sbriciolato, olio EVO.  
*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, finished after baking with roasted cherry tomatoes, Martina Franca "capocollo" (cured pork neck) , burrata cheese IGP, crumbled tarallo, EVO oil.*

## ROSSO DI MARE €13

Pomodoro San Marzano, straciatella, oliva taggiasca, polpo cbt, pomodorino datterino al forno, zest di limone, basilico.

*San Marzano tomatoes, straciatella cheese, taggiasca olives, slow-cooked octopus, roasted datterini tomatoes, lemon zest and basil.*

## FIORI & LARDO €14

Base bianca con mozzarella fiordilatte, zucchine, fiori di zucca, lardo di colonnata, cialda di parmigiano, crema di pomodoro.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, zucchini, courgette flowers, lardo di colonnata(delicate, herb-cured pork back fat), Parmesan crisp and tomato cream.*

## EQUILIBRIO €13

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pesto di rucola, pinoli, crema di latte caprino, bresaola.

*White base(no tomato sauce) with fiordilatte mozzarella, arugula pesto, pine nuts, goat's milk cream, bresaola(air-dried, salted beef).*

## PIZZA SENZA GLUTINE supplemento €3

*Gluten-free pizza €3*



# Pizza Al Padellino

PAN-BAKED PIZZA

Da farine accuratamente selezionate, prende vita un impasto ad alta idratazione, maturato lentamente per conferire una struttura leggera e fragrante.

*Created from carefully selected flours, our high-hydration dough is slowly matured to ensure a light and fragrant texture.*

## **CONTRAPPUNTO €13**

Carpaccio di tonno fresco, cipolla caramellata, lamelle di mandorle, senape al miele.

*Fresh tuna carpaccio, caramelized onion, almond flakes and honey mustard.*

## **MEDITERRANEO €14**

Burrata IGP, gambero rosso, zest di lime, menta, olio EVO, sale Maldon.

*Burrata cheese IGP, red prawns, lime zest, mint, EVO oil and Maldon salt.*

## **SALE & SOLE €13**

Acciuga del Cantabrico su crema di ricotta, oliva taggiasca, pomodorino ciliegino al forno, olio EVO.

*Cantabrian anchovy over ricotta cream, taggiasca olives, roasted cherry tomatoes and EVO oil.*

## **TAGLIO CRUDO €13**

Carpaccio di manzo, straciatella, maionese di senape, zest di limone.

*Beef carpaccio, straciatella cream, mustard mayo and lemon zest.*



# Pizza Fritta

FRIED PIZZAS

## FRITTA TRICOLORE €12

Pizza fritta chiusa farcita all'uscita con mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO.

*Fried pizza topped after cooking with buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, Parmigiano Reggiano, basil and EVO oil.*

## ROSSO & BIANCO FRITTO €10

Pizza fritta chiusa farcita all' uscita con mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodoro e pomodorini ciliegino al forno.

*Fried pizza topped after cooking with fiordilatte mozzarella, tomatoes and roasted cherry tomatoes.*

## GRAN FRITTA €12

Pizza fritta chiusa farcita all'uscita con burrata, capocollo di Martina Franca e crema di pomodoro datterino.

*Fried pizza topped after cooking with burrata cheese, Martina Franca "capocollo"(cured pork neck) and datterino tomatoes cream.*

# Insalate

SALAD

## MEDITERRANEA €14

Rucola, finocchio, Grana Padano, bresaola, noci, pomodorino fresco, olio, limone e pepe.

*Arugula, fennel, Grana Padano, bresaola (air-dried, salted beef), walnuts, fresh cherry tomatoes, oil, lemon and pepper.*

## GRECA ALLA BARESE €14

Pomodoro fresco, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, feta greca, tarallo barese, pomodoro secco.

*Fresh tomato, cucumber, red onion, black olives, Greek feta, tarallo barese, dried tomato.*



# Insalate

SALAD

## LA CIALDEDDA PUGLIESE €12

Patata lessa, cipolla rossa, cetriolo, pomodoro, origano, olio.  
*Boiled potato, red onion, cucumber, tomato, oregano, oil.*

## LA BUFALINA €15

Insalata verde, mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino, mais, basilico e olive.

*Green salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, corn, basil and olives.*

### NOTE

In assenza di prodotto fresco potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o abbattuti nel rispetto delle normative H.A.C.C.P.

### NOTES

*In the absence of fresh products, frozen or blast-chilled ingredients may be used, in compliance with H.A.C.C.P. regulations.*

# Frutta & Dessert

FRUIT E DESSERT

Frutta di stagione €8

*Seasonal fruit*

Dolci del giorno €6

*Dessert of the day*

# 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 Cruda Chiara (4,7% vol.) - Cl. 0,20 €4 / Cl. 0,40 €6**

Giallo Paglierino - fermentazione bassa

Peroni Cruda è una lager non pastorizzata soggetta ad un procedimento di microfiltrazione a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida, dal retro gusto piacevolmente amarognolo di luppoli.

#### *Blonde*

*Peroni Cruda is an unpasteurized lager subject to a microfiltration process at low temperatures which gives it a creamy and soft consistency with a pleasantly bitter hops aftertaste.*



### **Peroni Gran Riserva Bianca (5,1% vol.) - Cl. 0,20 €4 / Cl. 0,40 €6**

Chiara - fermentazione alta

La Peroni Gran Riserva Bianca è una weiss dal gusto aromatico e fresco. Il malto d'orzo e di frumento ed il malto italiano chiaro di qualità selezionata, donano al prodotto un elegante colore biondo torbido e un aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano.

#### *White - ferm. high*

*The White Peroni Gran Riserva is a weiss with an aromatic and fresh taste. Barley and wheat malt and light Italian malt of selected quality, give the product an elegant cloudy blond color and a fruity and spicy aroma, with a particular hint of cloves.*



# 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

**5.6%vol ferm.low (cl.0,75) €15**

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

**(cl.0,75) €15**

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

**(cl.0,75) €15**



# 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.



# Avertenze

## 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*

📍 Via Roma, 33,  
70044 Polignano a Mare (BA)  
- ITALY -  
🌐 [www.pizzeriailquadrifoglio.com](http://www.pizzeriailquadrifoglio.com)

☎ 080 817 25 58



*Polignano*