

CICCHETTI

MARITOZZO con ragù di salsiccia 9
e spuma di stracciatella allo zafferano
1.3.7.8.9.

ALETTE di pollo panate 7
con panko e mayo spicy home made
1.10.12

 **POLPO** marinato alla soya, 12
la sua maionese, porcini* e wakame
1.4.6.11

 **PEPITE** di formaggio filante 6.5
e jalapenos
1.7

POLPETTE di scottona 7
glassate alla soya, con pecorino e salvia
1.7

 **PARMIGIANINA** bianca di melanzane, 9
con scamorza affumicata e fonduta di brie
1.7.

BOMBETTE a modo nostro, 9
con caciotta e pancetta affumicata
7

 **GROCCHETTE** di patate e lime, 7
con fonduta di pecorino e
confettura d'arancia
1.7.

CICCHETTO DEL GIORNO
chiedi ai ragazz* in sala

I cicchetti sono delle TAPAS rivisitate. Sono
perfetti come antipasto, aperitivo o
semplicemente come accompagnamento ad un
drink.

TARTARE

CON UOVO FRITTO ED ERBA CIPOLLINA 11

1.3

**CON FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI
PARMIGIANO REGGIANO** 12

7

**CON STRACCIATELLA DI ANDRIA, CIPOLLA
CARAMELLATA E CRUMBLE DI PANE** 11

1.7

**CON FRIARIELLI, FONDUTA DI PARMIGIANO
AL TARTUFO E TARALLI** 12

4

**VEGAN | DI SEITAN E VERDURE DI
STAGIONE** 11

1.10

Tutte le tartare sono condite con olio e sale,
sono di controfiletto di scottona e hanno un
peso di 120 gr

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI 8/15

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON
CONFETTURE E QUALCHE SNACK

8/15 VEGETARIANO

SELEZIONE DI VERDURE GRIGLiate
CON FORMAGGI LAZIALI E UN MIX DI BRUSCHETTE

PINSA ARTIGIANALE AL FORNO
OLIO E SALE

5

RQUADRO

30 (x2)

1.6.7

SALUMI E FORMAGGI
BUFALA
POLPETTE DI SOYA (2 PZ)

CROCCHETTE (2 PZ)
PARMIGIANINA
PATATINE FRITTE

- CICHETTO A SORPRESA -

PRIMI

Preparati con spaghetti
artigianali

CARBONARA; AMATRICIANA;
GRIGIA; CAGIO E PEPE



11 | 7



1.3.7.12

GRIGLIA

DI MANZO

Da 250 gr, servite con verdura di stagione.

CONTROFILETTO 22

di black angus di scottona italiana

CONTROFILETTO 23

di black angus argentina

FILETTO 25

di scottona italiana

DI POLLO

Da 250 gr, marinata e cotta a bassa temperatura per 24h. Servite con patatine fritte Lamb Weston*.

CON OLIO AL ROSMARINO 13

CON SALSA ALL'IPA E BBQ 14

1.4.10.

PANINI



200 gr

DON "BOSCO"

15

HAMBURGER DI SCOTTONA, PORCINI E TARTUFO,
CICORIA, SALSICETTA DI CINGHIALE E CACIOTTA

1.7.

BUFALA

13.5

HAMBURGER DI SCOTTONA, BACON, BUFALA,
CIPOLLE CARAMELLATE, LATTUGA E BBQ

1.3.4.7.10.11

VEGGIE

13

HAMBURGER DI HUMMUS DI CECI, BRIE, CIPOLLE
CARAMELLATE, INSALATA E POMODORO

1.7

CHEESE

12.5

HAMBURGER DI SCOTTONA, SALSA CHEDDAR,
POMODORO E INSALATA

1.3.4.7.10.11.12

BACON

13

HAMBURGER DI SCOTTONA, BACON, SALSA
CHEDDAR, POMODORO, INSALATA E BBQ

1.3.4.7.10.11.12

NAPOLI

13

HAMBURGER DI SCOTTONA, PROVOLA
AFFUMICATA, FRIARIELLI E CREMA DI PATATE

1.7.

POLPO

14

ALLA GRIGLIA, PATATE AL TIMO, POMODORO
ALLA BRACE, INSALATA E MAYO ALLE ALICI

1.3.

CRISPY

13

CHICKEN, CON SALSA CAESAR, OLIVE,
CHEDDAR, POMODORO E INSALATA

1.3.4.7.10

PUGLIA

14.5

HAMBURGER DI SCOTTONA, BURRATINA
AFFUMICATA, CAPOCOLLO E MAYO DI CIME DI
RAPA

1.3.7

Tutti gli hamburger hanno un peso di 200 gr. e sono
serviti con patate Lamb Weston *

PATATINE FRITTE

Lamb Weston*

4

VERDURA

Secondo stagionalità

5

Green MENU

Una raccolta dei nostri piatti vegetariani e vegani.

CICCHETTI

PEPITE  6.5

Di formaggio filante e jalapenos
1.7

PARMIGIANINA  9

Bianca di melanzane con scamorza
affumicata e fonduta di brie
3

CROCCHETTE  7

Di patate e lime con fonduta di
pecorino e confettura d'arancia
1.7.

PINSA

AL FORNO CON OLIO E 4

SALE 

TARTARE

VEGAN  11

Tartare di seitan e verdure di
stagione

TAGLIERI

VEGETARIANO  8 / 15

Selezione di verdure grigliate
con formaggi e un mix di
bruschette
7

PRIMI

CACIO E PEPE  11

Pici acqua e farina
Cicchetto 7
1.7.

PANINI

VEGGIE  13

Hamburger di hummus di ceci,
brie, cipolle caramellate,
insalata e pomodoro
1.7.

 VEGETARIANO

 VEGANO



DOLCI

CHEESECAKE 6

con lamponi o nutella
1.5.6.7

CROSTATINA 6

rivisitata ricotta e visciole
1.3.7

TIRAMISÙ 6

come a casa
3.7.

SEMIFREDDO 6

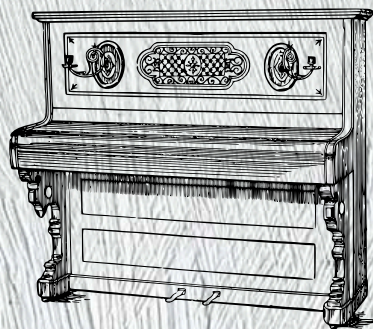
basilico e lime
3.7

TUTTI I DOLCI
SONO DI NOSTRA
PRODUZIONE

CESTINO DI PANE 2

Pane artigianale dell'azienda Biscopan

Pane integrale dell'azienda Biscopan



SCEGLI LA TUA SALSA TRA:
KETCHUP, MAYO, BBQ, SENAPE
0.20 CADA



- * GLI INGREDIENTI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE
- ALCUNI INGREDIENTI SONO SOTTOPOSTI IN LOGO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04



VIA PIETRO BONFANTE, 26, ROMA
06/94424767 - 350/9403760 
WWW.R-QUADRO.COM

VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



PICCANTE



PESCE



CHIEDI AI RAGAZZI IN
SALA PER ORDINARE
UN PANINO O UN PRIMO
GLUTEN FREE



WI-FI 

RQUADRO_WIND

PASS: RQUADRO@2021



RQUADRO_LOFT

LISTA ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)