

Venezia non è solo la cornice di Quantum, ma l'anima di un progetto che sfida le convenzioni. Il nome riflette l'ambizione degli chef Davide e Alessandro: distillare l'eccellenza in ogni singolo gesto.

Nata da un'amicizia forgiata nel rigore della cucina, la nostra visione trasforma la giovinezza in un'avanguardia capace di narrare storie autentiche attraverso linguaggi contemporanei.

Dal 5 settembre 2024, il nostro cammino segue la filosofia della rarità. La nostra cucina esplora produzioni di nicchia, collaborando con piccoli produttori locali che condividono il nostro rispetto per la terra e il mare.

Ogni piatto è un omaggio alla stagionalità e alla ricchezza della Laguna, reinterpretata con tecnica e audacia: dalla purezza dei crudi d'autore alla profondità della tradizione rivisitata.

In un ambiente raffinato e discreto, invitiamo i nostri ospiti a scoprire un lusso che risiede nella semplicità della materia perfetta. Non offriamo solo una cena, ma un viaggio sensoriale dove la cura artigianale incontra la visione di un futuro gastronomico ancora tutto da scrivere.

Benvenuti da Quantum. Il nostro sogno è servito.



Antipasti crudi



Tartare di gambero rosso <i>caviale al limone e pepe e olio al melone</i>	18
Tartare di tonno <i>caviale al mango e salsa teriyaki</i>	18
Ostriche del giorno	5
Tris di ostriche mignon	5
Scampi crudi	5
Tris di carpacci del pescato del giorno	24
Degustazione di crudo	35
Tartare di scottona <i>terra di oliva, frutto di capperi e maionese di peperone affumicato</i>	18

Antipasti cotti



Tentacolo di piovra fritto

su emulsione di senape e miele

15

Baccalà mantecato e cialda croccante

15

Carpaccio di seppia tiepido al limone

su cialda di riso alla paprika affumicata e maionese al basilico fatta in casa

16

Antipasto del Quantum

baccalà mantecato, mazzancolla in saor al mango, sarda in saor, alice marinata in casa e carpaccio di seppia

17

Fantasia a modo mio

baccalà mantecato, capasanta gratinata, gambero kataifi su maionese al basilico fatta in casa, seppia in umido su polenta fritta

19

Degustazione a ore 12:00

baccalà mantecato, mazzancolla in saor al mango, sarda in saor, alice marinata in casa, carpaccio di seppia su insalatina croccante, 2 capesante gratinate, gambero kataifi su maionese fatta in casa, seppia in umido su polenta croccante, mini tacos con cavolo viola in agrodolce e tartare di gambero, scampo e mazzancolla crudi

35

Polpa di capasanta scottata

su vellutata di zucchine, chips di prosciutto crudo e parmigiano DOP

18

Cappelunghe nostrane alla piastra o gratinate

24

Rosa di pasta phyllo alle verdure

su fonduta di parmigiano reggiano

15

Primi piatti



Bigoli in salsa	16
Spaghetti ai fasolari <i>cotti in bisque di crostacei</i>	17
Chitarra cacio e pepe con tartare di gambero e lime	19
Tagliatelle alle capesante <i>con pistacchio e katsobushi</i>	22
Ravioli al stracotto al Barolo <i>su crema di zucchini, polpo tiepido, pomodorini confit, fondo bruno</i>	22
Gnocchi fatti in casa  <i>con crema di pecorino, miele, julienne di zucchini crude marinate</i>	17
Ravioli ripieni di ossobuco <i>con crema di zafferano e riduzione di porto</i>	19

Secondi piatti



Calamari alla griglia <i>con insalata mista</i>	18
Seppioline nostrane alla griglia <i>con insalata mista</i>	18
Mix di seppioline nostrane e calamari alla griglia <i>con insalata mista</i>	20
Filetto di trota al forno su vellutata di zucchine	18
Tataki di tonno <i>in crosta di pane croccante su maionese al basilico fatta in casa</i>	19
Tentacolo di piovra alla piastra <i>con maionese al peperone affumicato e vellutata di patate e rosmarino</i>	20
Cerchio di orata alla piastra <i>con maionese al basilico fatta in casa, spugna di menta piperita, mele croccanti e pomodorini confit</i>	21

Secondi piatti



Frittura mista di pesce con verdure pastellate	23
Scamponi alla griglia	25
Wellington di tonno <i>tempo min. 20 minuti</i>	27
Branzino al sale (da 1 kg) <i>consigliato per due persone, tempo min. 30/40 minuti</i>	6/etto
Tagliata di entrecôte	22
Guancia di manzo brasata <i>su vellutata di patate e rosmarino</i>	24

Contorni



Patate casalinghe	5
Patate fritte	5
Insalata mista	6
Verdure di stagione	6

Caffè



Caffè	2
Caffè decaffeinato	2
Caffè macchiato	2
Caffè d'orzo e ginseng	2
Caffè corretto	2,5

Coperto e servizio	4
--------------------	---

Allergeni



Glutine (contenuto nei cereali e derivati), **Crostacei** (gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili), **Uova** (tutti i prodotti a base di uova e derivati), **Pesce** (prodotti che contengono pesce o derivati), **Arachidi** (creme e condimenti anche in piccole dosi), **Soia** (contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti), **Latte** (prodotti caseari, latticini e derivati), **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, nochi, pistacchi), **Sedano** (a pezzi o nei preparati vegetali), **Senape** (si può trovare nelle salse e nei contimenti), **Semi di sesamo** (nel pane o in alcuni tipi di farine), **Anidride solforosa** (conservate, cibi sott'aceto, solfiti), **Lupini** (legume proteico presente nei cibi vegani), **Molluschi** (vongole, ostriche, cozze e simili).

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.