



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Il Nostro Concetto Q.B.

*Semplicità, Passione, Scelta dei Prodotti Genuini del posto*

Tre amici, una visione comune: accogliere, condividere, far stare bene.

Il nostro locale nasce così, come un luogo essenziale ed elegante, dove ogni dettaglio è pensato per valorizzare ciò che conta davvero: il gusto, la qualità, il tempo insieme.

In cucina seguiamo un principio semplice: “quanto basta”.  
Pochi ingredienti, scelti con cura dal territorio, lavorati con passione per esprimere sapori autentici e sinceri.

Qui non troverete eccessi, ma equilibrio.  
Non solo un pasto, ma un momento da vivere.

Vi accogliamo come ospiti, con la promessa di farvi sentire nel posto giusto, al momento giusto.

“Quanto Basta” non è una misura, è un ascolto.

E’ il sale che cade lento tra le dita, senza fretta di arrivare.

E’ sapere quando fermarsi, quando aggiungere ancora e quando invece lasciare andare.

Nella vita come in cucina non serve il troppo, non serve il perfetto.

Serve quel punto esatto che non si può contare, ma solo sentire.

E lì, nel silenzio di ciò che basta, c’è già tutto.

Benvenuti al QB

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## L'Aperitivo

*Il Drink Semplice ma Perfetto..... Quanto Basta, per Cominciare e Conviviare*

<b>Spritz Analcolico</b>		<b>9.00</b>
Bitter Analcolico Rosso • Gazzosa • Arancio		
<b>Spritz Aperol</b>		<b>9.00</b>
Prosecco Glera 100% • Aperol • Soda • Arancio		
<b>Spritz Campari</b>		<b>9.00</b>
Prosecco Glera 100% • Campari • Soda • Arancio		
<b>Spritz Select</b>		<b>9.00</b>
Prosecco 100% • Select <i>Spritz Veneziano</i>		
<b>Hugo</b>		<b>10.00</b>
Prosecco • Sambuco • Soda • Lime • Menta Fresca		
<b>Americano</b>		<b>10.00</b>
Martini Rosso • Campari • Soda • Arancio		
<b>Sbagliato</b>		<b>12.00</b>
Martini Rosso • Campari • Prosecco • Arancio		
<b>Negroni</b>		<b>12.00</b>
Martini Rosso • Campari • Gin • Arancio		
<b>Gin Tonic</b>		<b>16.00</b>
Tonica o Tonica Lemon • Gin ( <i>Mare, London, Le Tribute, Roku, 27 Appenzeller</i> )		
<b>Prosecco</b> <i>Valdobbiadene</i>	<b>1dl</b>	<b>8.00</b>
<i>Prosecco Superiore DOC Millesimato, Vitigno 100% Glera. Serena Wine 1881 Conegliano</i>		
<b>Ca' dei Frati</b>	<b>1dl</b>	<b>8.00</b>
<i>Lugana DOC 2024 100%Trebiano di Soave. Ca' dei Frati Garda Lombardia</i>		
<b>Franciacorta</b>	<b>1dl</b>	<b>12.00</b>
<i>Franciacorta extra Brut DOCG Chardonnay, Pinot Nero. Azienda Muratori Lombardia</i>		

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Per Stuzzicare Quanto Basta

Per Cominciare e Stuzzicare L'Appetito

<b>Anelli di Cipolla</b>	<b>10.00</b>
8pz di Anelli di Cipolla in Pastella Croccante • Salsa Rosa	
<b>Bastoncini di Mozzarella</b>	<b>11.00</b>
8pz di Bastoncini di Mozzarella Filante • Salsa Rosa	
<b>Verdure in Pastella</b>	<b>11.00</b>
Verdure in Pastella Leggera e Croccante • Patatine Fritte • Salsa Rosa.	
<b>Jalapeños Ripieni</b>	<b>12.00</b>
8pz di Peperoncini Jalapeños Impanati • Ripieni di Formaggio Cremoso • Salsa Rosa	
<b>Gran Frittino</b>	<b>15.00</b>
2pz Anelli di Cipolla • 2pz Bastoncini Mozzarella • 2pz Jalapeños • Verdure Pastellate • Patatine fritte • Salsa Rosa	

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## I Primi Q.B.

*Tradizione italiana con ingredienti selezionati del Posto, Equilibrio Perfetto. Sempre... q.b.*

<b>La Carbonara</b> <i>Sua Maestà?.....Buona, Cremosa, Irresistibile, Abbondante</i>	<b>24.00</b>
Spaghetti • Crema d'Uovo • Pecorino • Guancialetto Croccante • Pepe q.b.	
<b>Pennette q.b.</b> <i>Saporite</i>	<b>21.00</b>
Pennette al Pomodoro Fresco • Straccetti di Manzo • Olive Taggiasche • Peperoncino Fresco	
<b>Tagliatelle ai Porcini</b>	<b>24.00</b>
Tagliatelle • Funghi Porcini	
<b>La Carbonara Verde</b> <i>Per chi..... Vorrei, ma non Posso!!!</i>	<b>20.00</b>
Spaghetti • Crema d'Uovo • Pecorino • Zucchine • Pepe q.b.	
<b>Penne VEG</b> <i>La Semplicità con Gusto</i>	<b>20.00</b>
Penne all'Olio EVO • Verdure di Stagione Saltate in Padella • Curry	

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Le Carni

*Tempo. Cura. Gusto. Al QB RESTAURANT crediamo che la carne meriti tempo.  
Selezioniamo i migliori tagli e li lasciamo maturare in celle dedicate,  
esaltandone tenerezza, aroma e profondità di sapore. Con la Nostra Cottura alla Brace Argentina*

**Fiorentina La Regina Costata La Sorella (Taglio Minimo 500gr) ogni 100gr 13.00 / 14.00**

Bistecca con Osso Cotta alla Brace, **Compreso di un Contorno a Scelta**

*Per GUSTARLA al Meglio Consigliamo un Taglio da 4 Dita !!! (1,2kg), Cottura al Sangue*

*La Qualità e 'Origine, Varia a Seconda dell' Offerta del Mercato (Chiedi al Personale)*

*I Tagli di Carne Vengono Selezionati con Cura dal Nostro Chef che Predilige Produttori del Territorio da Allevamento Grass fed, NO' Allevamento Intensivo*

**Battuta di Fassona 33.00**

Manzo di Fassona Piemontese 180gr Battuta al Coltello o Macinata, Olio EVO, Sale Pepe q.b.

Piccante (su richiesta) • Pane Tostato • Burro • Patatine Fritte Semplice, Genuina, Gustosa

**Entraña (Skirt Steak) 300gr 36.00**

Manzo Angus, Taglio Lungo e Sottile • Patatine Fritte Il Diaframma... Ricca di Gusto

**Picanha 39.00**

Picanha di Manzo Black Angus 300gr • Patatine Fritte Succulento, Marezzata

**Tagliata Rucola Grana 39.00**

Entrecôte di Manzo Angus 250gr • Rucola • Scaglie di Grana • Patatine Fritte Morbida, Avvolgente

**Ribs 39.00**

Baffa Intera Costine di Maiale (CH) • Salsa BBQ QB Saporite

**Filetto 42.00**

Filetto di Manzo Black Angus 250gr • Patatine Fritte Tenero, Succoso, Delicato

**Rib-Eye 49.00**

Rib-Eye di Manzo Black Angus 300gr • Patatine Fritte Eccellente

*Le Carni Sono Servite Con un Contorno di Patatine Fritte, Varianti di Contorno :*

*Insalatina Mista, Insalata di Patate, Patate Forno, Verdure Grigliate 4.00*

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## I Burger del QB

*Ingredienti Selezionati, BURGER di Produzione Propria, Equilibrio, Esperienza.....Sempre q.b..*

### **Q.B. Burger** *Il burger firmato dalla Casa. Creato per Conquistarti q.b.* **29.00**

Pane Brioche Tostato • 2 Burger di Manzo Angus 180gr (CH) • Formaggio Cheddar Fuso • Pomodoro • Rucola Fresca • Cipolla Croccante • Salsa BBQ QB Affumicata • Patatine Fritte

### **Il bacon** **21.00**

Pane Brioche Tostato • Burger di Manzo Angus 180gr (CH) • Bacon Croccante • Formaggio Cheddar Pomodoro • Lattuga • Salsa Rosa • Patatine Fritte

### **La Prima Carne** **29.00**

Pane Brioche Tostato • Tartare di Fassona Piemontese 150gr • Sale • Olio EVO • Pepe • Pomodorini • Rucola Fresca • Piccante (su richiesta) • Patatine Fritte

### **II VEG** **21.00**

Pane Brioche Tostato • Burger di Legumi 110gr • Cipolla Croccante • Rucola Fresca • Pomodoro • Salsa Avocado • Patatine Fritte

*I Burger QB sono serviti con un contorno di Patatine Fritte*

*Varianti:*

*Patate al Forno* 4.00

*Verdure Grigliate* 4.00

*Insalatina Mista* 4.00

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Insalate e Proposte VEG

*Tempo. Cura. Gusto. Al QB RESTAURANT Sapori Semplici e Genuini.*

<b>Insalatona Mista</b>	<b>18.00</b>
Insalata Verde • Pomodori • Mais • Barbabietola • Cetriolo • Carote.	
<b>Insalatona Tonno</b>	<b>19.00</b>
Insalata Verde • Pomodori • Mais • Mozzarella • Tonno.	
<b>Insalatona Q.B.</b>	<b>21.00</b>
Insalata Verde • Pomodori • Olive Taggiasche • Petto di Pollo Grigliato • Scaglie di Grana • Crostini di Pane • Miele	
<b>Tomino Grigliato</b>	<b>19.00</b>
Tomino Grigliato • Verdure Grill • Patate al Forno	
<b>Piatto Veg</b>	<b>21.00</b>
Burger di Legumi 110gr • Verdure Grill • Patate al Forno • Crema di Avocado	

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Salse

*Le nostre salse,  
sono il piacere semplice che completa la tua esperienza.  
Preparate con ingredienti freschi, genuini e di qualità selezionata,  
offrono abbinamenti pensati con cura per il tuo gusto.  
Scegli la tua salsa preferita, q.b. per il tuo piatto.*

<b>Salsa BBQ Affumicata q.b.</b> ... <i>Della Casa</i>	<b>3.00</b>
<b>Salsa Rosa</b> <i>Sempre ...Lei</i>	<b>2.00</b>
<b>Chimichurri</b> ... <i>Un Plus per i Piatti</i> Coriandolo • Prezzemolo • Origano • Olio Evo • Aglio • Peperoncino • Olio Evo • Aceto	<b>3.00</b>
<b>Cafe' de Paris</b> <i>Un Cult</i>	<b>3.00</b>
<b>Senape al Miele</b> <i>Coinvolgente</i>	<b>3.00</b>
<b>Maionese all'Aglio</b> <i>Avvolgente</i>	<b>3.00</b>
<b>Salsa Tartara</b> <i>Un Classico</i>	<b>4.00</b>
<b>Salsa ai Funghi Porcini</b> <i>Deliziosa</i>	<b>5.00</b>
<b>Salsa Pepe Verde</b> <i>L'Immaneabile</i>	<b>5.00</b>
<b>Salsa al Cestello</b> <i>Dello Chef .....Gustosissima.... Il Pollo</i>	<b>5.00</b>

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.  
Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Contorni, Insalate, Proposte VEG

*Piaceri.... Semplici e Genuini*

<b>Insalatina Verde</b>	<b>6.00</b>
<b>Insalatina Mista</b> Insalata Verde, Pomodori, Mais, Barbabietole, Cetrioli, Carote	<b>9.00</b>
<b>Verdure Grigliate</b> Melanzane, Zucchine, Peperoni	<b>9.00</b>
<b>Patatine Fritte</b>	<b>7.00</b>
<b>Patate al Forno</b> Patate al Forno, Rosmarino, Sale, Pepe	<b>9.00</b>
<b>Insalatona Mista</b> Insalata Verde • Pomodori • Mais • Barbabietola • Cetriolo • Carote.	<b>18.00</b>
<b>Insalatona Tonno</b> Insalata Verde • Pomodori • Mais • Mozzarella • Tonno.	<b>19.00</b>
<b>Insalatona Q.B.</b> Insalata Verde • Pomodori • Olive Taggiasche • Petto di Pollo Grigliato • Scaglie di Grana • Crostoni di Pane • Miele	<b>21.00</b>
<b>Tomino Grigliato</b> Tomino Grigliato • Verdure Grill • Patate al Forno	<b>19.00</b>
<b>Piatto Veg</b> Burger di Legumi 110gr • Verdure Grill • Patate al Forno • Crema di Avocado	<b>21.00</b>

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Le Pizze Q.B.

*Tradizione italiana, ingredienti selezionati, equilibrio perfetto. Sempre Quanto Basta.*

<b>Margherita DOP</b>	<b>13.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Basilico Fresco • Olio EVO	
<b>Mascarpone</b>	<b>17.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Mascarpone	
<b>Diavola Affinata</b>	<b>19.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di latte • Salame Piccante • Miele di Castagno • Peperoncino Calabrese.	
<b>Napoli Prestige</b>	<b>19.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Acciughe del Mar Cantabrico Capperi di Pantelleria • Origano	
<b>Prosciutto Cotto e Funghi Selezione</b>	<b>19.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto • Funghi Champignon Sott'olio EVO	
<b>Tonno &amp; Cipolla Rossa</b>	<b>21.00</b>
Pomodoro San Marzano • Mozzarella Fior di Latte • Tonno del Mediterraneo Sott'olio EVO • Cipolla Rossa	
<b>Quattro Formaggi d'Autore</b>	<b>22.00</b>
Base Bianca • Gorgonzola Dolce • Taleggio • Fontina Valdostana • Formaggio di Capra	
<b>Boscaiola Gourmet</b>	<b>23.00</b>
Base Bianca • Mozzarella Fior di Latte • Funghi Porcini Saltati • Pancetta • Scaglie di Grana	
<b>Ortolana di Stagione</b>	<b>23.00</b>
Base Bianca • Mozzarella Fior di Latte • Verdure Grigliate • Pesto Leggero al Basilico.	
<b>Quattro Stagioni Rivisitata</b>	<b>24.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto • Funghi Champignon Sott'olio EVO • Carciofini Sott'olio EVO • Olive Taggiasche	
<b>Capricciosa Finezza</b>	<b>26.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto • Carciofi Sott'olio EVO Funghi Champignon Sott'olio EVO • Peperoni Grigliati • Olive Taggiasche	
<b>San Daniele</b>	<b>26.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Crudo SAN DANIELE	

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Le Pizze Speciali Q.B.

*Tradizione italiana, ingredienti selezionati, equilibrio perfetto. Sempre Quanto Basta.*

<b>Carbonara</b>	<b>22.00</b>
Mozzarella Fior di Latte • Guanciale • Carbo Crema • Pepe	
<b>Salciccia Friarielli</b>	<b>24.00</b>
Mozzarella Fior di Latte • Salciccia Punta di Coltello • Friarielli	
<b>Rustica</b>	<b>26.00</b>
Mozzarella Fior di latte • Patate al Forno • Pancetta • Porcini • Cipolla Rossa • Olio all'Aglio.	
<b>Calzone</b>	<b>19.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto	
<b>Calzone Tradizionale</b>	<b>23.00</b>
Pomodoro San Marzano DOP • Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto • Funghi Champignon Sott'olio EVO • Uovo	
<b>Toto'</b>	<b>29.00</b>
Mozzarella Fior di Latte • Pomodorini Cherry • Crudo San Daniele • Burrata • Rucola	
<b>Tronchetto</b>	<b>31.00</b>
Mozzarella Fior di Latte • Prosciutto Cotto • Taleggio (•Crudo • Rucola • Pomodorini Cherry in uscita)	
<b>Tronchetto Vegetariano</b>	<b>29.00</b>
Base Bianca • Mozzarella Fior di Latte • Zucchine • Melanzane • Peperoni	

*Le Nostre Pizze possono essere preparate con impasto al CARBONE VEGETALE, KAMUT, MULTICEREALI con un supplemento di 3.50*

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Per i Nostri Piccoli Amici

*Per i nostri giovani ospiti, piatti semplici e genuini, preparati con attenzione.  
Il buono, Quanto Basta, per sorrisi grandi.*

### Menù bambini

**13.00**

A scelta tra:

#### **Penne al Pomodoro**

Pennette al pomodoro Fresco

#### **Bistecchina di Manzo**

80gr di Manzo Grigliato, Patatine fritte

#### **Petto di Pollo**

80gr Petto di Pollo Grigliato, Patatine Fritte

#### **Bocconcini di Pollo**

5 Bocconcini di Pollo Impanato, Patatine Fritte, Salsa Rosa

#### **Pizza Coniglietto**

Pomodoro, Mozzarella

Per i Nostri Piccoli Amici è Compresa una Pallina di Gelato

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.

Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.



QUANTO BASTA  
RESTAURANT

## Dessert

*Chiudi in bellezza il tuo viaggio di gusto con le nostre creazioni fatte in casa.  
Quanto Basta per un'esperienza finale di pura gioia.*

<b>Il Tiramisu</b> Produzione Propria	<b>10.00</b>
<b>Crema Catalana</b> Produzione Propria	<b>10.00</b>
<b>Panna Cotta al Cioccolato o Frutti di Bosco</b> Produzione Propria	<b>10.00</b>
<b>Affogato al Nocino</b> Gelato Artigianale alla Noce, Liquore Nocino	<b>10.00</b>
<b>Affogato alla Grappa</b> Gelato Artigianale all' Uva, Grappa Ticinese	<b>10.00</b>
<b>Affogato al Grand Marnier</b> Gelato alla Vaniglia, Liquore Grand Marnier	<b>10.00</b>
<b>Affogato al Caffè</b> Gelato alla Vaniglia, Caffè Espresso	<b>8.00</b>
<b>Pallina Gelato</b> (Chiedi al Personale per i Gusti Disponibili)	<b>4.00</b>

*Panna Montata 1.00*

---

Vi invitiamo a comunicarci eventuali **allergie o intolleranze alimentari**. Il nostro personale sarà lieto di consigliarvi e fornirvi tutte le informazioni sulla composizione dei nostri prodotti e dei loro ingredienti.  
Provenienza delle farine: Svizzera e Italia.