



MENU

Qui o Qua

PASTICCIOTTERIA

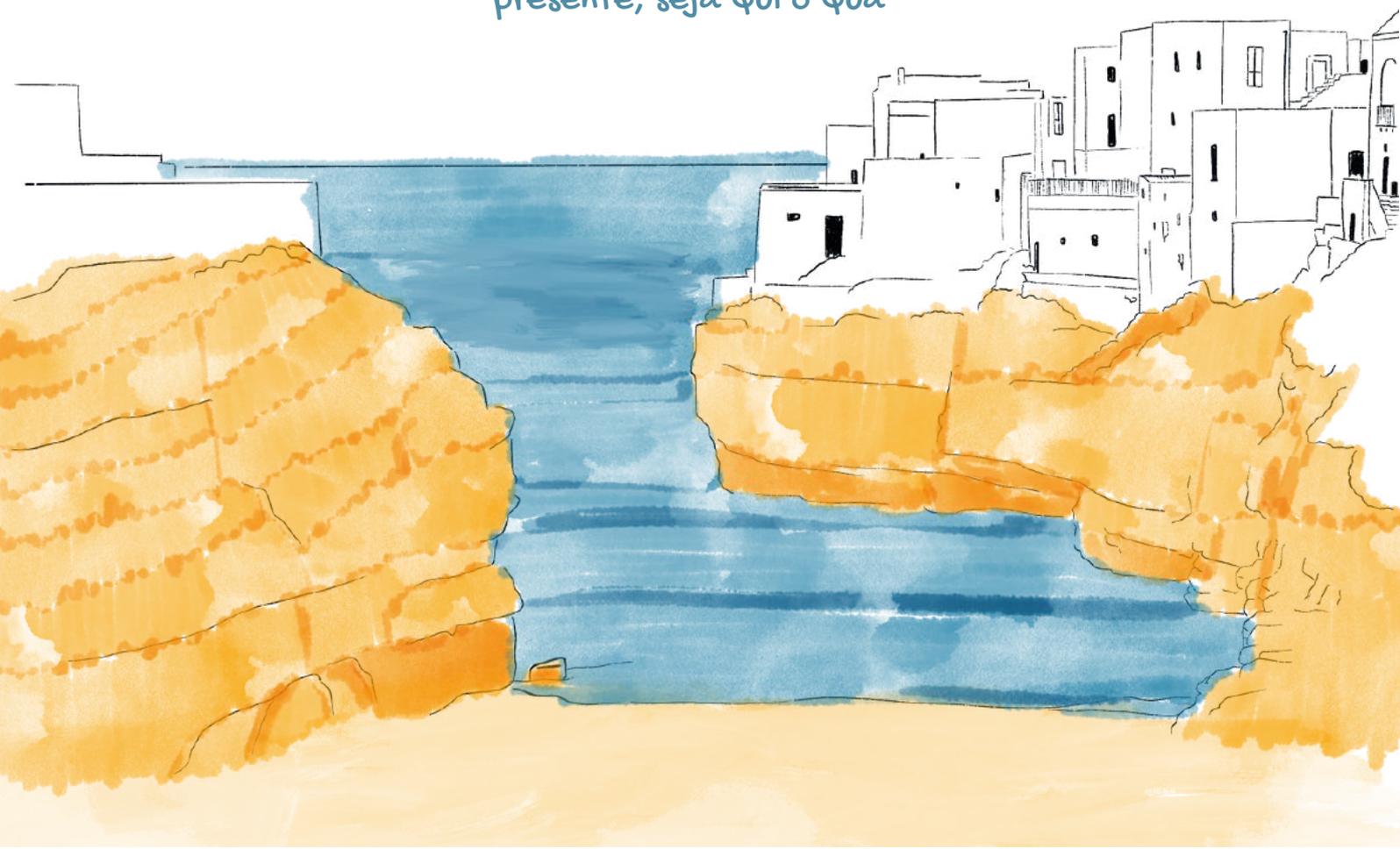
A Qui o Qua nasceu de um amor pela Itália e do desejo de trazê-la para perto. A nossa principal inspiração é a Puglia, região sul do país, que é também o local de parte das raízes do nosso chef e fundador, Dudu Almeida, e é de lá que começa a nossa história.

Há algumas décadas, os avós paternos do Dudu saíram da cidade de Polignano a Mare com destino ao Brasil. Com eles, além de sonhos, muitas tradições e costumes foram trazidos na bagagem, e isto começou a alimentar um grande interesse, e até mesmo uma paixão, pela Itália.

Anos depois, após o “interesse” e a “paixão” terem se consolidado em um verdadeiro amor e respeito pela cultura italiana, decidimos criar a Qui o Qua para compartilhar com o mundo toda a riqueza e valor característicos das terras ítalas. E AQUI estamos.

A ideia do nome surgiu de uma brincadeira. Tanto Qui como Qua significam “AQUI”, mas nem mesmo os italianos sabem explicar ao certo a diferença entre as palavras. Mas não importa se é QUI ou QUA, o importante é você estar AQUI. A nossa missão é fazer com que as pessoas possam se conectar à Itália, especialmente à Puglia, e que possam desfrutar de uma gastronomia de qualidade.

*Uma nova forma de desfrutar o
presente, seja Qui o Qua*



Nostra firma (Nossa assinatura)

Subvertemos as “regras” da pizza, trabalhando como padeiros e fornecendo todos os dias produtos diferentes, formas e consistências. Utilizamos somente pré-fermentos líquidos e sólidos, criando vida todos os dias. Assamos nossa massa em temperaturas moderadas para manter integralmente as substâncias nutritivas do grão e exaltar seu aroma e perfume. Trabalhamos com alta hidratação, fermentação lenta e deixamos a massa maturar por longas horas para aumentar a leveza e digestibilidade.

Farine (Farinhas)

Utilizamos farinhas italianas obtidas através de uma moagem especial: em moinhos de pedra e que não danificam o grão. Sem adição de aditivos ou melhoradores, garantindo às massas aromas intensos e alto valor nutricional.

La Pasta Madre

Massa produzida com água e farinha, pré-fermentada graças às bactérias lácticas e fermentos selvagens.

Biga e Poolish

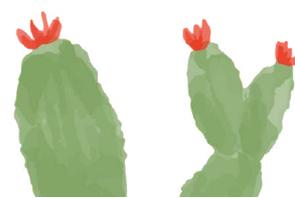
São 2 pré-fermentos, o primeiro sólido e o segundo líquido, formados de água, farinha e fermento biológico e que fermentam graças ao desenvolvimento de bactérias lácticas e álcool. A massa realizada a partir destas técnicas derrete, é mais digerível e perfumada.

6li Ingredienti (Ingredientes)

Trabalhamos com matéria-prima de alta qualidade, seja ela importada ou nacional. Valorizamos e acreditamos no trabalho feito por pessoas que assim como nós são apaixonadas pelo que fazem.



“A pizza como uma nova forma
de expressar a evolução entre
panificação e cozinha autoral”



PASTICCERIA

PASTICCIOTTO

O nosso barco chefe!

O Pasticciotto Leccese, como é conhecido, é um doce típico da Puglia, sul da Itália. Dizem que a sua criação foi por volta de 1745 e é creditada à família Ascalone, que para se reinventar em meio a uma crise, acabou criando o doce “por acaso”. O nome vem de “pasticcio”, que significa bagunça/desordem em italiano.

R\$ 14,00

Creme, Creme com Amarena, Creme com Chocolate, Creme de Limão Siciliano com Amêndoas ou Nutella

PASTICCIOTTINO

O nosso delicioso Pasticciotto em uma versão menor. Perfeito para acompanhar um cafézinho.

R\$ 10,00

Creme de Limão Siciliano com Amêndoas ou Pistache



BARCETTA

O clássico gelato italiano servido em nossa casquinha, chamada de barchetta. *Consulte os sabores disponíveis.

1 bola

R\$ 14,00

2 bolas

R\$ 20,00

Di fronte al mare la felicità è un'idea semplice



LECCE

Conhecida como a Florença do Sul por seu estilo arquitetônico barroco, é também o local de origem do nosso amado Pasticciotto.

CORNETTO

Na Itália o dia quase sempre começa com um cornetto e um espresso ou um cappuccino. Esse é o café da manhã típico de um italiano. À primeira vista parece um croissant, mas não é. A principal diferença está nos ingredientes. O cornetto leva baunilha e ovos na massa. Pode ser servido com recheio ou sem, e também fazemos na chapa.

VUOTO
Sem recheio

R\$ 11,00

RIPIENO
Creme, Pistache ou Nutella

R\$ 14,00



CORNETTO SALATO

O clássico cornetto italiano na versão salgada, recheado com presunto cru, mozzarella e rúcula.

 Para os vegetarianos, podemos substituir o presunto cru por outro item. Consulte a opção disponível.

R\$ 19,00

CORNETTO CON GELATO

Cornetto ou gelato? Que tal os dois?
*Consulte os sabores disponíveis.

2 bolas

R\$ 24,00



ANTIPASTI

Você sabia que a palavra "antepasto" vem do italiano e significa antes da refeição? Escolha um de nossos aperitivos para abrir o apetite.

TAGLIERE MISTO

Mix de embutidos italianos com burrata. Acompanha pão da casa.

R\$ 49,00



INSALATA MISTA

Salada com folhas verdes, tomatinhos confitados, mozzarella e cebola roxa.

R\$ 29,00

Ogni viaggio lo vivi tre volte: quando lo sogni, quando lo vivi e quando lo ricordi



ALBEROBELLO

É a cidade dos "trulli", que são essas casinhas brancas de pedra com telhados em formato de cone. É considerada Patrimônio Mundial da UNESCO desde 1996.

PIZZA AL TAGLIO

A pizza romana é um estilo de pizza típico da capital italiana, mas muito comum em todo o país. É assada em assadeiras e servida em pedaços, por isso o nome "al taglio", que significa em pedaços. Lembra uma focaccia, porém, é extremamente leve e crocante, tendo características de preparo diferentes da focaccia. Todas as nossas pizzas são feitas com blend de farinhas italianas tipo 00, tipo 2 e integral, com 80% de hidratação e método BIGA.

CALABRESE

Pomodoro, calabresa artesanal, alho poró e mozzarella fior di latte.

1 pedaço
R\$ 17,00

2 pedaços
R\$ 32,00



FIORI OPÇÃO VEGANA!

Creme de abobrinha, flor de abobrinha, funghi, creme de castanha de caju fermentada e castanha tostada.

1 pedaço
R\$ 18,00

2 pedaços
R\$ 33,00



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte e manjericão.

1 pedaço
R\$ 16,00

2 pedaços
R\$ 30,00

REGINETTA

Mortadella italiana, stracciatella (queijo fresco e cremoso) e pistache.

1 pedaço
R\$ 22,00

2 pedaços
R\$ 40,00



DEGUSTAZIONE

Todos os sabores de nossas pizzas em formato degustação. Serve 1 pessoa.

R\$ 39,00

BARI

É a capital da Puglia e também porta de entrada para o turismo na região, já que conta com aeroporto, estação de trem e porto.



PANINI

O sanduíche típico italiano!
Nosso pão deriva da Rosetta Romana e da Michetta Milanese. Além do formato único, possui um sabor incomparável. Feito com blend de farinhas italianas moídas na pedra, de maneira 100% artesanal, o resultado é um pão com pouco miolo, casca bem crocante e alto valor nutricional.

MAIALE

Lascas de porchetta, friggione bolognese (molho de tomate com cebola), mozzarella fior di latte e dill.

R\$ 39,00



PUGLIA

Polvo, stracciatella (queijo fresco e cremoso), rúcula e pickles de cebola roxa.

R\$ 45,00

SPECIALE

Disponível somente aos sábados e domingos.
Consulte na loja o lanche da semana.

R\$ 49,00



TRANI

É uma das cidades portuárias mais bonitas da região. A sua grande atração é a Cattedrale di Trani, considerada a rainha de todas as catedrais da Puglia.



BEVANDE

CAFFÈ

| | |
|--|-----------|
| <i>Espresso</i> | R\$ 7,00 |
| <i>Doppio espresso</i> | R\$ 13,00 |
| <i>Cappuccino</i> | R\$ 10,00 |
| <i>Coado</i> | R\$ 10,00 |
| <i>Macchiato</i> | R\$ 8,00 |
| <i>Leccese</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Café gelado com leite de amêndoas</i> | |

ANALCOLICHE

| | |
|--|-----------|
| <i>Água com ou sem gás</i> | R\$ 5,00 |
| <i>Água tônica</i> | R\$ 7,00 |
| <i>Água tônica zero</i> | R\$ 6,50 |
| <i>Coca cola original ou zero</i> | R\$ 6,00 |
| <i>Chá gelado de limão siciliano (269ml)</i> | R\$ 10,00 |
| <i>Chá gelado de limão siciliano (500ml)</i> | R\$ 15,00 |
| <i>Cocktail frizzante</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Consulte os sabores disponíveis</i> | |
| <i>Spremuta d'arancia</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Suco natural de laranja</i> | |
| <i>Suvo de uva integral (500ml)</i> | R\$ 15,00 |

APERITIVI & BIRRERIA

| | |
|---|-----------|
| <i>Campari Tonic</i> | R\$ 24,00 |
| <i>Negroni</i> | R\$ 28,00 |
| <i>Spritz</i> | R\$ 30,00 |
| <i>Amaro, Aperol, Campari, Hugo ou Limoncello</i> | |
| <i>Limoncello da casa</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Dose 50ml</i> | |
| <i>Colorado Ribeirão Lager</i> | R\$ 12,00 |
| <i>Stella Artois</i> | R\$ 10,00 |

Buon appetito!



 @_quioqua
 www.quioqua.com.br

