

# DEGUSTAZIONI

## TASTING MENU

### Sotto Vento

Alee

Tre Portate

Cantarelli con Alici Marinate – Cappelletti alle Poveracce

Come la Cassata

Three Courses.

Piadina Crepes with Sour Anchovies - Ravioli with Clams - Like Sicilian Cassata

**40€**

### Nuvole e Vele

Cloud and Sails

Quattro Portate

Un'Insalata di Mare – Risotto della Tradizione Riminese

Calamaro Fritto – Gianduia, Caffè e Varnelli

Four Courses.

A Sea Salad – The Noodle and the Sea

- Fried Squid - Gianduia, Coffee and Anise

**55€**

### Tra le Onde

Between the Waves

Sei Portate.

Battuta di Triglia con Funghi Porcini – Seppia e Squacquerone – Spaghetti alle Ostriche

Polpo e Cavoli – Spigola grigliata e marinata - Torta della Nonna Rovesciata

Six Courses.

Raw red Mullet with Porcini - Cuttlefish and Squacquerone Cheese - Spaghetti with Oysters

Octopus and Cabbages - Sea Bass grilled and soured

Grandmother Pie Reversed

**85€**

Nell'attesa Il Mare di Guido Vi offrirà una flute di Trento doc delle Cantine Rotari di Mezzocorona ...



... e dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design



## ANTIPASTI

### STARTERS

#### Tartare di Mazzancolle in un Mare di Verdure

Shrimps Tartare in a vegetables Sea

Mazzancolle, Verdure, Mandorla

Shrimps, Vegetables and Almonds

22€

#### Battuta di Triglia e Porcini

Red Mullet Tartare

Triglia Cruda, Porcini, Topinambur

Raw Red Mullet, Porcini Mushrooms, Jerusalem Artichoke. .

22€

#### Crudo e Bruciato

Raw and Burned

Pesce Crudo, Finocchio, Alici Cipollotto.

Raw Fish Fillet, Fennel, Anchovies and Sweet Onion .

22€

#### Cantarelli con Alici Marinate

Piadina Crepes with Sour Anchovies

Cantarelli, Alici, Misticanza, Creme Vegetali.

Piadina Crepes, Anchovies, Various green salads and vegetable cream.

18€

#### Seppia e Squacquerone

Cuttlefish and Squacquerone Cheese

Seppia e Squacquerone.

Cuttlefish and Squacquerone Cheese.

22€

#### Un'Insalata di Mare

A Sea Salad

Polpo, Calamaro, Gamberi Rosa, Mazzancolle, Verdure

Octopus, Squids, Shrimps, Prawns and Vegetables

22€

Nell'attesa Il Mare di Guido Vi offrirà una flute di Trento doc delle Cantine Rotari di Mezzocorona ...



... e dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design



**PRIMI**  
**SOUP AND PASTA**

**Il Tagliolino ed il Mare**

The Noddles and the Sea

Pasta all'uovo, Frutti di Mare e Pomodorini.

Noodles, Sea Food and Tomato

**20€**

**Spaghetti alle Ostriche**

Spaghetti with Oysters

Spaghetti, Ostriche, Burro, Cipolla, Limone.

Spaghetti, Oysters, Butter, Onion, Lemon.

**20€**

**Strozzapreti alle Canocchie**

Strozzapreti with Squill Fish

Strozzapreti, Canocchie, Pomodoro, Ricotta.

Strozzapreti, Squill Fish, Tomato, Ricotta Cheese.

**20€**

**Cappelletti alle Poveracce**

Ravioli with Clams

Pasta all'uovo, Vongole, Ricotta.

Ravioli, Clams and Ricotta Cheese.

**24€**

**Risotto della tradizione Riminese**

Rimini tradition Risotto

Riso, Pesce, Vongole, Pomodoro .

Rice, Fish, Clams, Tomato.

**20€**

Nell'attesa Il Mare di Guido Vi offrirà una flute di Trento doc delle Cantine Rotari di Mezzocorona ...



... e dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design



## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

#### Spigola grigliata e marinata

Sea Bass grilled and soured  
Spigola, Aceto, Cipolla, Sedano  
Sea Bass, Vinegar, Onion, Celery

28€

#### Calamaro Fritto

Fried Squid  
Calamari, Scarola, Saba e Zenzero.  
Squid, Escarole, Grape must, Ginger.

28€

#### Polpo e Cavoli

Octopus and Cabbages  
Polpo, Cavoli, Polvere di Pomodoro.  
Octopus, Cabbages, Tomato Powder

26€

#### Il Brodetto

Fish chowder  
Pesci, Frutti di Mare e Pomodoro  
Fish Seafood, Tomatoes

28€

#### Coperto

Cover charge

4€

Nell'attesa Il Mare di Guido Vi offrirà una flute di Trento doc delle Cantine Rotari di Mezzocorona ...



... e dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design



## **DOLCI**

### **DESSERT**

#### **Come la Cassata**

Like Sicilian Cassata

Ricotta di Pecora, Pistacchi, Mandorle, Arancia.  
Ship Ricotta Cheese, Pistachios and Almonds.

**12€**

#### **Gianduia, Caffè e Varnelli**

Gianduia, Coffee and Anise

Cioccolato, Nocciola, Caffè e Varnelli.  
Chocolate, Hazelnuts, Coffee and Anise.

**12€**

#### **Torta della Nonna rovesciata**

Grandmother Pie Reversed

Crema, Mele alla Cannella, Pinoli, Gelato Yogurt  
Egg Cream, Apple Cinnamon, Pine nuts, Yoghurt Ice Cream.

**12€**

#### **La Merenda del Contadino**

The Farmer Snack

Crema all'Arancia, Polpa di Pera, Sbrisolona alle Noci e Salsa al Sangiovese  
Orange Cream, Pear Pulp, Walnuts Sbrisolona Cake and Sangiovese sauce

**12€**

#### **Sorbetti di Frutta**

Fruits Sorbets

Frutta di Stagione, Zucchero.

Season Fruit, Sugar.

**8€**

Nell'attesa Il Mare di Guido Vi offrirà una flute di Trento doc delle Cantine Rotari di Mezzocorona ...



... e dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design

