

il mare di

Quind

- BOLOGNA -

DEGUSTAZIONI

TASTING MENU

Sotto Vento

Alee

Tre Portate

Cantarelli con Alici Marinate – Cappelletti alle Poveracce

Come la Cassata

Three Courses

Savoury pancakes with Sour Anchovies - Ravioli with Clams - Reinterpreted 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 Seafood Salad – Traditional Rimini-style Risotto

Fried Squid – Gianduia (smooth hazelnut chocolate), 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 Patate – Spigola grigliata e marinata - Torta della Nonna Rovesciata

Six Courses

Raw hand-chopped red Mullet with Porcini mushrooms - Cuttlefish and Squacquerone

Cheese - Spaghetti with Oysters

Octopus and Potatoes - Sea Bass grilled and soured

Grandmother's Pie deconstructed and Upside-Down

85€

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



ANTIPASTI

STARTERS

Tartare di Mazzancolle in un Mare di Verdure

Shrimps Tartare in a Sea of Vegetables

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.

Savoury Pancakes, Anchovies, mixed Leaf salad and vegetable cream sauces

18€

Seppia e Squacquerone

Cuttlefish and Squacquerone Cheese

Seppia e Squacquerone.

Cuttlefish and Squacquerone Cheese

22€

Un'Insalata di Mare

A Seafood Salad

Polpo, Calamaro, Gamberi Rosa, Mazzancolle, Verdure

Octopus, Squid, Shrimps, Prawns and Vegetables

22€

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



PRIMI
SOUP AND PASTA

Il Tagliolino ed il Mare

Tagliolini pasta and the Sea
Pasta all'uovo, Frutti di Mare e Pomodorini
Tagliolini pasta, Seafood and Tomatoes

20€

Spaghetto alle Ostriche

Spaghetti with Oysters
Spaghetti, Ostriche, Burro, Cipolla, Limone
Spaghetti, Oysters, Butter, Onion, Lemon

20€

Strozzapreti alle Canocchie

Strozzapreti with Mantis Shrimp
Strozzapreti, Canocchie, Pomodoro, Ricotta
Strozzapreti pasta, Mantis Shrimp, Tomato, Ricotta Cheese

20€

Cappelletti alle Poveracce

Cappelletti pasta filled with Clams
Pasta all'uovo, Vongole, Ricotta
Cappelletti pasta, Clams and Ricotta Cheese

24€

Risotto della tradizione Riminese

Traditional Rimini-style Risotto
Riso, Pesce, Vongole, Pomodoro
Rice, Fish, Clams, Tomato

20€

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

Infinito
a brand of Ciesse

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 Patate

Octopus and Potatoes
Polpo, Crema di Patate affumicate, Maionese di Polpo
Octopus, Smoked Potatoes Cream, Octopus Mayonnaise

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 ...



DOLCI

DESSERT

Ananas, Fior di Latte e Polline

Ananas, Whipped Cream, Pollen

Ananas, Pan di Spagna, Cremoso alla Vaniglia, Crumble al Polline

Ananas, Sponge Cake, Creamy Vanilla, Pollen Crumble

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's Pie Deconstructed and Upside-Down

Crema, Mele alla Cannella, Pinoli, Gelato Yogurt

Custard Cream, Cinnamon Apple, Pine nuts, Yoghurt Ice Cream

12€

La Merenda del Contadino

The Farmer's Snack

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

12€

Sorbetti di Frutta

Fruit Sorbets

Frutta di Stagione, Zucchero.

Seasonal Fruit, Sugar.

8€

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

Infinito
a brand of Ciesse