



VELOCE

Ostriche Francia
4€ pz.

Ostriche Irlanda
4€ pz.

Hamburger di Tonno
14,00 €

Tartare di Tonno
14,00 €

Spiedini di Calamari e Gamberi
16,00 €

Fish&Chips
16,00 €

Degustazioni Veloci

1

Spaghetto Alici e Finocchietto –
Tonno Scottato Erbe Aromatiche e Olive di Taggia
€ 30

2

Cantarello Alici Marinate e Misticanza
Sandwich di Orata
€ 30

DEGUSTAZIONI

TASTING MENU

Sotto Vento

Alee

Tre Portate

Cantarelli con Alici Marinate – Passatelli con Triglia, Finocchietto e profumo di Arancia

Torta della Nonna rovesciata

Three Courses

Cantarelli with marinated anchovies - Passatelli, Red Mullet, Dill and Orange aromas

Upside-Down “Torta della Nonna”

45€

Nuvole e Vele

Cloud and Sails

Quattro Portate

Veraci di Goro e Pan Brioche in crema di Zucchine - Risotto della Tradizione Riminese

Tonno scottato con Erbe aromatiche e Olive di Taggia

Gianduia, Caffè e Varnelli

Four Courses

Clams from Goro and Brioche cruton in zucchini cream - Traditional Rimini style Risotto

Tuna fillet with Taggia’s Olives and aromatic herbs

Gianduia, coffee and Anise

55€

Coperto

Cover charge

3€

Nell’attesa Il Mare di Guido Vi offrirà
dei piccoli snack di aperitivo serviti su un vassoio in faggio realizzato per noi da Infinito Design

Infinito
a brand of Ciesse

ANTIPASTI

STARTERS

Tre Ostriche, la nostra selezione

Three Oysters, our selection

12€

Tartare di Mazzancolle in un Mare di Verdure

Shrimp tartare in Vegetable Cream

22€

Cantarelli con Alici Marinate e Misticanza

Piadina crepes with marinated Anchovies

16€

**Rana pescatrice in olio cottura con salsa verde
e giardiniera di verdure**

Monkfish cooked in oil at low temperature with green sauce and a vegetable garden

22€

Panzanella di Rombo

Turbot, Tomato and Basel Salad

18€

Baccalà Mantecato con Crudo Cotto di Asparagi

Mashed Cod whit Asparagus

16€



PRIMI PIATTI

PASTA

Passatelli con Triglia, Finocchietto e profumo di Arancia

Passatelli, Red Mullet, Dill and Orange aromas

18€

Chitarre in Carbonara di mare

A Carbonara from the sea

20€

Spaghetto con lumachine e crema di prezzemolo

Spaghetti with Sea Snails and parsley cream

18€

Risotto al Pesce della Tradizione Riminese

Traditional Rimini style fish risotto

18€

Paccheri all'Astice

Paccheri with Lobster

25€

Cappelletti alle Poveracce

Cappelletti pasta filled with Clams

20€

Raviolo di Magro con Funghi Porcini

Cheese Ravioli with Porcini Mushrooms

18€

Tagliatelle al Ragù

Tagliatelle with meat sauce

16€

Infinito
a brand of Ciesse

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Spigola grigliata e marinata

Sea Bass, grilled and marinated

25€

Sogliola al profumo di Griglia con Mousse di Patate Arrosto

Sole with grilled fragrance and roasted potato mousse

25€

Tonno scottato, Olive di Taggia, Erbe aromatiche

Tuna fillet with Taggia's Olives and aromatic herbs

25€

Polpo alla plancia con crema di patate e timo

Pan-fried octopus with cream of potato and thyme

26€

Filetto di Manzo nella sua Demiglance con Funghi Porcini

Beef Fillet in demiglance with Porcini Mushrooms

25€

Coperto

Cover charge

3€



DOLCI
DESSERT

La Nostra Cassata

Cassata in our way

10€

Gianduia, Caffè e Varnelli

Gianduia, coffee and Anise

10€

Torta della Nonna rovesciata

Upside-Down "Torta della Nonna"

10€

La Nostra Pesca Melba

Melba Peach in our way

10€

Sorbetti di Frutta

Fruit Sorbets

8€

Infinito
a brand of Ciesse

Di seguito alleghiamo la tabella degli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni. Chiediamo cortesemente, ai nostri ospiti, di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie alimentari al momento dell'ordine.

TABELLA ALLERGENI IL MARE DI GUIDO

Tre Ostriche, la nostra selezione	Molluschi
Tartare di Mazzancolle, Topinambur e crema di Cannellini	Crostacei, glutine, soia, arachidi, sedano
Cantarelli con Alici Marinate	Cereali contenenti glutine, uova, pesce, olio di arachidi, latticini, sedano, soia
Rana pescatrice con salsa verde e giardiniera	Pesce, glutine, solfiti, sedano
Veraci di Goro, Pan Brioche in crema di Zucchine	Molluschi, solfiti, uova, glutine, latticini, sedano
Passatelli con Triglia, Finocchietto e profumo di Arancia	Uova, latticini, glutine, molluschi, pesce, solfiti, sedano
Chitarre in Carbonara di Mare	Glutine, pesce, uova, latticini, sedano
Spaghetto con Lumachine e crema di Prezzemolo	Glutine, latticini, molluschi, solfiti, pesce, sedano
Risotto al Pesce della tradizione Riminese	Pesce, latticini, molluschi
Paccheri all'Astice	Glutine, latticini, crostacei, pesce, sedano, latticini
Raviolo con Melanzane e ricotta salata	Uova, glutine, latticini
Taglietelle al Ragù	Glutine, uova, latte
Spigola grigliata e marinata	Pesce, olio di arachidi, sedano
Rombo in crosta di Patate	Pesce
Sogliola con Spuma di Patate Arrosto	Pesce, soia
Tonno scottato, olive di Taggia, erbe aromatiche	Pesce
Polpo alla Plancia con crema di patate e timo	Soia, molluschi, latticini, sedano
Filetto di Manzo co Funghi Porcini	Latticini, soia, glutine, solfiti, sedano
La Nostra Cassata	Latticini, frutta secca, uova
Gianduia, Caffè e Varnelli	Cereali contenenti glutine, uova, latticini, frutta a guscio
Torta della Nonna rovesciata	Cereali contenenti glutine, uova, latticini, frutta a guscio
Latteruolo, pere, Sangiovese e Ciabella	Uova, latticini, glutine, solfiti
Sorbetto di Frutta	Glutine
<p>Il Mare Di Guido pone tutta la cura nella creazione dei piatti che vi propone, tuttavia poiché le preparazioni somministrate sono manipolate dagli stessi operatori, a vostra tutela vi informiamo che tutti i piatti possono contenere tracce di: glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti, soia, lupini, sedano, senape, semi di sesamo e tutti i loro derivati</p>	