

.....E IL NAUFRAGAR M'È DOLCE IN QUESTO MARE

GIACOMO LEOPARDI

LE DEGUSTAZIONI

IL CORTO

SEPPIA E SQUACQUERONE
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE
TORTELLINO, VONGOLE & VONGOLE
CALAMARO FRITTO AROMATICO
RASOTERRA
(ANGUILLA LUMACHE DI MARE TARTUFO ESTIVO)
FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO E BANANA

€ 85

IL LUNGO

PIZZA AI FRUTTI DI MARE
LA PERLA ROSA DEL DELTA DEL PO
(POMODORO LIMONE BASILICO VENTRESCA)
MAZZANCOLLA AL SALE GROSSO
RAZZA, CAVIALE BELUGA E LIMONE
RISO, LUMACHINE E FEGATO GRASSO
LA SFOGLIA È GIALLA E IL PESCE È AZZURRO
CALAMARO FRITTO AROMATICO
ON GRILL
(CEFALO IN GRIGLIA COTTURA)
TUTTO QUELLO CHE UN ROSPO NON VI HA MAI DETTO
AMARENA, CILIEGE E YOGURT

€ 110

IL VOSTRO MARE

GUIDO VI DÀ LA POSSIBILITÀ DI CREARE UN MENÙ DEGUSTAZIONE A MODO VOSTRO SCEGLIENDO I PIATTI
CHE PIÙ VI INTRIGANO PER UN MINIMO DI CINQUE PORTATE

LA SCELTA DEI PIATTI DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI ED IL COSTO SARÀ DI € 15 A PORTATA

PERCORSI CONSIGLIATI DI DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI MENU

PERCORSO CON QUATTRO CALICI € 45

PERCORSO CON CINQUE CALICI € 60

COPERTO € 5

ALLA CARTA

LA PERLA ROSA DEL DELTA DEL PO OSTRICA DEL MAR ADRIATICO LIMONE BASILICO POMODORO VENTRESCA DI TONNO LEGGERMENTE AFFUMICATA	€ 18
PIZZA AI FRUTTI DI MARE I COLORI ED I PROFUMI DI UNA PIZZA FANNO DA SFONDO A FRUTTI DI MARE CRUDI	€ 22
SEPPIA E SQUACQUERONE SEPPIA TENERA E CROCCANTE FORMAGGIO FRESCO TIPICO DEI COLLI ROMAGNOLI PER UN PIATTO LEGGERO E INTRIGANTE	€ 22
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN LA RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO	€ 22
TORTELLINO VONGOLE & VONGOLE DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE	€ 24
RISO, LUMACHINE E FEGATO GRASSO RISO DAL SAPORE PIACEVOLE E SORPRENDENTE	€ 24
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE L'OSTRICA CRUDA LA PASTA CALDA ED I NOSTRI CLIENTI CHE L'HAN FATTO DIVENTARE UN SIMBOLO DI GUIDO	€ 24
ON GRILL CEFALO IN GRIGLIA COTTURA CREMA DI MELANZANA AL FORNO E AROMA DI ERBE BRUCIATE NEL CAMINO	€ 30
TUTTO QUELLO CHE UN ROSPO NON VI HA MAI DETTO LA RANA PESCATRICE, DAL FILETTO ALLA TRIPPA ALLA GUANCIA	€ 30
CALAMARO FRITTO AROMATICO CALAMARO FRITTO IN PASTELLA DI RISO E INFUSO FREDDO DI ERBE AROMATICHE	€ 30

DULCIS IN FUNDO

PESCA MELBA € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

AUR TRAMINER AROMATICO PASSITO 2016 RONCO DEL GELSO € 10

AMARENE CILIEGE, YOGURT € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

D'INCANTO (CENTESIMINO) PAOLO FRANCESCONI € 10

FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO E BANANA € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

MARCHE SAUVIGNON PASSITO 2016 UMANI RONCHI € 9

ALTRI VINI DOLCI AL CALICE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO 2017 "CINGULUM" COLOGNOLA TENUTA MUSONE € 9

PETIT MANSENG 2016 ST. PAULS € 8

PORTO COLHEITA 2003 BURMESTER € 9

"PRAESEPIUM" 2015 BARON VON KREEP STACHLBURG € 8

VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE "SPURI" 2016 FABIO PERRONE € 9

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
La Perla Rosa del Delta	Molluschi - Pesce
Pizza ai Frutti di Mare	Pesce - Crostacei- Lattosio
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Mazzancolla, al sale grosso	Crostacei - Sedano
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Glutine
Tutto quello che un rospo....	Pesce
Calamaro Fritto Aromatico	Molluschi- Senape
La Sfoglia è Gialla, il Pesce....	Crostacei - Lattosio - Glutine - Pesce
Riso, Lumachine e Fegato Grasso	Pesce -Molluschi - Lattosio - Sedano
Tortellino Vongole & Vongole	Molluschi - Glutine- Uova- Lattosio
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Rasoterra	Pesci-Molluschi - Sedano
On Grill	Pesce _Sedano
Pane - Grissini - Cracker di piadina	Glutine
Triglia Brodetto e Caviale	Pesce-Lattosio
Pesca Melba	Lattosio-Uova- Frutta a Guscio
Amarena, Ciliege Yogurt	Lattosio-Glutine
Fior di Latte, Banana, Cioccolato	Lattosio-Glutine-Frutta a Guscio

