

.....e il Naufragar m'è dolce in questo mare

Giacomo Leopardi

Il "Corto"

Seppia e Squacquerone
La Canocchia si ricorda il Gratin
Spaghetto alle Ostriche
Tortellino, Vongole & Vongole
Anelli
Rasoterra
Come la Cassata 2.0

€ 85,00

Il "Lungo"

Pizza ai Frutti di Mare
Seppia e Squacquerone
Mazzancolla al Sala Grosso
Riso, Lumachine e Fegato Grasso
La Sfoglia è Gialla e Il pesce è Azzurro
Anelli
On Grill
Tutto Quello che un Rospo non vi ha mai detto
Lemon & Co

€ 100,00

Il Vostro Mare

Guido vi dà la possibilità di creare un menu degustazione a modo Vostro, scegliendo i piatti della carta che più vi intrigano e decidendo in autonomia anche il numero di portate.

La scelta dei piatti deve essere uguale per tutti i commensali ed il costo sarà di € 14,00 a portata.

Percorsi consigliati di Degustazione in accompagnamento ai nostri Menu

Percorso di Degustazione con Quattro Calici € 45,00
Percorso di Degustazione con Cinque Calici € 60,00

Coperto € 5.00

Dalla Cucina Vi proponiamo

Ostriche al Pezzo

La Perla del Delta

€ 7,00

L'Ostrica del Po' è prodotta nella Sacca di Scardovari, Patrimonio Unesco e Riserva della Biosfera. In questa ampia e incantevole laguna che abbraccia il fiume Po' e lo accompagna fino al mare da qualche anno c'è una piccola produzione di Ostriche che è già considerata da esperti gourmet pari alle più note e storicamente apprezzate ostriche della Francia del nord. Ha carni abbondanti dal sapore iodato e complesso che regalano al palato sentori vegetali di sottobosco.

San Michele

€ 7,00

Anche in questo caso è una produzione piccola e di nicchia, un'eccellenza proveniente da quel posto magnifico che è la Laguna del Varano nel Gargano in Puglia. Qui l'Ostrica San Michele matura per 2 anni. Di impatto leggermente iodato, le San Michele si distinguono per dolcezza e complessità vegetale, per le intense note minerali e i sentori di frutta secca.

La Nostra selezione di Ostriche

€ 28,00

Selezione di due San Michele e di due Perle del Delta

Pizza ai Frutti di Mare

€ 22,00

I colori ed i profumi di una pizza fanno da sfondo a frutti di mare crudi

Seppia e Squacquerone	€ 22,00
Seppia tenera e croccante, formaggio fresco tipico dei Colli di Rimini per un piatto leggero e intrigante	
La Canocchia si ricorda il Gratin	€ 22,00
La rivisitazione di un classico	
Mazzancolla al Sale Grosso	€ 25,00
Mazzancolla, Bisque, Salsa di Finocchio e Sale di Cervia	
Tortellino Vongole & Vongole	€ 22,00
Dalla tradizione all'innovazione	
La Sfoglia è Gialla e Il Pesce è Azzurro	€ 22,00
La Pasta gialla con saraghina e cipolla rossa	
Riso, Lumachine e Fegato Grasso	€ 22,00
Riso dal sapore piacevole e sorprendente	
Spaghetto alle Ostriche	€ 22,00
L'Ostrica cruda, la Pasta calda ed i nostri clienti che hanno fatto diventare un simbolo di Guido	
On Grill	€ 30,00
Cefalo in Griglia Cottura e Pancetta di Tonno Croccante	
Tutto quello che un Rospo non vi ha mai detto	€ 30,00
La Rana Pescatrice, dal filetto alla trippa alla guancia	
Anelli	€ 30,00
Calamaro fritto, Cipolla fondente e riduzione di Aceto	
Rasoterra	€ 30,00
Anguilla laccata, erbe di campo e lumache	

Dulcis in Fundo

Come la Cassata 2.0 € 12,00

Suggerito in abbinamento:

Veneto Bianco "Monte Duello" Passito 2015 Gianni Tessari € 9,00

Mel'educata (un pò diplomatica) € 12,00

Suggerito in abbinamento:

Sauvignon Passito "Maximo" 2016 Umani Ronchi € 8,00

Smeralda € 12,00

Suggerito in abbinamento:

Platation Special Dry "Xaymaca" € 7,00

Lemon & Co € 12,00

Suggerito in abbinamento:

Polibibita...Salvia e Limone € 7,00

Altri Vini Dolci al Calice:

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2017 "Cingulum" Colognola Tenuta Musone € 9,00

Petit Manseng 2016 St. Pauls € 8,00

Porto Colheita 2003 Burmester € 9,00

D'Incanto Paolo Francesconi € 10,00

"Praesepium" 2015 Baron Von Kreep Stachlburg € 8,00

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
Bassa Marea	Pesce - Crostacei
La Triglia Brodetto e Caviale	Pesce - Glutine
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Mazzancolla, al sale grosso	Crostacei- Frutta a guscio
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Frutta a guscio - Glutine
Seppiolino In-Tre-Pido	Molluschi - Frutta a Guscio-Pesce-Glutine
Coda BBQ	Pesce
Pesci al Testò	Pesce - Frutta a guscio
Pasta Compra	Crostacei - Lattosio - Glutine - Pesce
Riso, Lumachine e Trippa	Pesce -Molluschi - Lattosio
Tortellino Vongole & Vongole	Molluschi - Glutine- Uova- Lattosio
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Anguilla e Raguse in Porchetta	Pesci-Molluschi
Pane - Grissini - Cracker di piadina	Glutine

