

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

Giacomo Leopardi

I menù degustazione prevedono la partecipazione di tutti i commensali.

### I Classici

Pizza di Mare  
Seppia e Squacquerone  
La Canocchia si ricorda il Gratin  
Spaghetto alle Ostriche  
Calamaro: Il Fritto Acido  
Pesce al Testò  
Come la Cassata 2.0

€ 85,00

### Le Nuove Idee

Le Ostriche dell'Adriatico  
Cefalo, Limone, Basilico e Caviale  
Chiara e Fresca Piovra  
Riso, Soffritto e Mazzola  
Tortellino Vongole & Vongole  
La Triglia in Brodetto  
Baccalà al sugo di Arrosto  
Tutto quello che il Rospo non vi ha mai detto  
Albicocca, Vaniglia e Bergamotto

€ 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.

Selezioniamo e proponiamo gli accostamenti ideali per un percorso completo in equilibrio fra cibo e vino.

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

**Coperto** € 5.00

## Dalla Cucina Vi proponiamo:

**Le Ostriche dell'Adriatico in Jampa Style** € 28,00  
Selezione delle nostre Ostriche accompagnate da ketchup aromatico, un'insalata di alghe e profumo di limone

**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.

**Pizza ai Frutti di Mare** € 22,00  
I colori ed i profumi di una pizza fanno da sfondo a frutti di mare crudi

**Cefalo, Limone, Basilico e Caviale Calvisius** € 25,00  
Delicati filetti di Cefalo con una cremosa emulsione di Olio limone e basilico ed il Caviale di Calvisano

**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

**Chiara e Fresca Piovra** € 22,00  
Teneri tentacoli di Piovra in una fresca interpretazione estiva

**La Triglia in Brodetto** € 22,00  
La personalità della Triglia in una versione alleggerita di un piatto intramontabile

**Calamaro : Il Fritto Acido** € 28,00  
Una frittura amabilmente acidula e delicatissima

**Baccalà al sugo di Arrosto** € 28,00  
Baccalà cotto a bassa temperatura laccato con il suo sugo spuma di patate a forno e tartufo estivo

Tutto quello che un Rospo non vi ha mai detto € 30,00  
Dal filetto al fegato della Rana Pescatrice, più nota come Coda di Rospo, passando per trippa e guance.

Pesce al Testo € 30,00  
Un tuffo indietro nel tempo, quando nelle case riminesi il pesce era cotto sul testo come la piadina.

Tortellino Vongole & Vongole € 22,00  
Dalla tradizione all'innovazione

Mezzo manica al sugo di Lumachine di mare € 22,00  
Pasta dell'Azienda Agricola Mancini con sugo di Lumachine di mare, Porchetta di Raguse (Murici), estratto di alloro e finocchio marino

Riso, Soffritto e Mazzola € 22,00  
Rivisitiamo un Classico della tradizione marinara Riminese

Spaghetto alle Ostriche € 22,00  
L'Ostrica cruda, la Pasta calda ed i nostri clienti che hanno fatto diventare un simbolo di Guid

## Dulcis in Fundo

Come la Cassata 2.0 € 12,00  
*Suggerito in abbinamento:*  
Passito di Pantelleria 2016 " Ben Rye" Donna Fugata € 10,00

La Mela è Golden € 12,00  
*Suggerito in abbinamento:*  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2017 "Cingulum" Colognola Tenuta Musone € 9,00

Tiramisù , Nocciola, Cioccolato e Caffè € 12,00  
*Suggerito in abbinamento:*  
The Arcane Extraroma Grand Amber Rum € 8,00

Albicocca, Vaniglia e Bergamotto € 12,00  
*Suggerito in abbinamento:*  
Alto Adige Petit Manseng 2016 St. Pauls € 8,00

## Tabella allergeni

| Pietanza                             | Allergeni                              |
|--------------------------------------|--|
| Pizza ai Frutti di Mare              | Pesce - Crostacei                      |
| Cefalo, Limone, Basilico e Caviale   | Pesce - Glutine -Uovo- Frutta a guscio |
| La Triglia in Brodetto               | Pesce                                  |
| Seppia e Squacquerone                | Molluschi - Lattosio                   |
| Chiara e Fresca Piovra               | Molluschi - Frutta a guscio - Lattosio |
| La Canocchia si ricorda il Gratin    | Crostacei - Frutta a guscio - Glutine  |
| Calamaro: Il Fritto Acido            | Molluschi - Frutta a Guscio            |
| Baccalà al sugo di Arrosto           | Pesce - Lattosio                       |
| Tutto quello che un Rospo.....       | Pesce - Molluschi                      |
| Pesci al Testò                       | Pesce - Frutta a guscio- Glutine       |
| Mezza Manica al sugo di Lumachine    | Crostacei - Lattosio - Glutine - Uova  |
| Riso, Mazzola e Soffritto            | Pesce -Molluschi - Lattosio - Pomodoro |
| Tortellino Vongole & Vongole         | Molluschi - Glutine- Uova              |
| Spaghetto alle ostriche              | Molluschi - Lattosio - Glutine         |
| Pane - Grissini - Cracker di piadina | Glutine                                |
|                                      |  |
|                                      |  |