

.....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)
COME LA CASSATA 2.0

€ 85

IL LUNGO

PIZZA AI FRUTTI DI MARE
LA PERLA ROSA DEL DELTA DEL PO
(POMODORO LIMONE BASILICO VENTRESCA)
MAZZANCOLLA AL SALE GROSSO
TRIGLIA BRODETTO MONTATO AL BURRO E BELUGA
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
PROFITEROL GOLOSO

€ 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 € 18
OSTRICA DEL MAR ADRIATICO LIMONE BASILICO POMODORO
VENTRESCA DI TONNO LEGGERMENTE AFFUMICATA

PIZZA AI FRUTTI DI MARE € 22
I COLORI ED I PROFUMI DI UNA PIZZA FANNO DA SFONDO A FRUTTI DI MARE CRUDI

SEPPIA E SQUACQUERONE € 22
SEPPIA TENERA E CROCCANTE FORMAGGIO FRESCO TIPICO DEI COLLI ROMAGNOLI
PER UN PIATTO LEGGERO E INTRIGANTE

LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN € 22
LA RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO

TORTELLINO VONGOLE & VONGOLE € 24
DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

RISO, LUMACHINE E FEGATO GRASSO € 24
RISO DAL SAPORE PIACEVOLE E SORPRENDENTE

SPAGHETTO ALLE OSTRICHE € 24
L'OSTRICA CRUDA LA PASTA CALDA ED I NOSTRI CLIENTI CHE L'HAN FATTO
DIVENTARE UN SIMBOLO DI GUIDO

ON GRILL € 30
CEFALO IN GRIGLIA COTTURA CREMA DI MELANZANA AL FORNO E AROMA
DI ERBE BRUCIATE NEL CAMINO

TUTTO QUELLO CHE UN ROSPO NON VI HA MAI DETTO € 30
LA RANA PESCATRICE, DAL FILETTO ALLA TRIPPA ALLA GUANCIA

CALAMARO FRITTO AROMATICO € 30
CALAMARO FRITTO IN PASTELLA DI RISO E INFUSO FREDDO DI ERBE AROMATICHE

DULCIS IN FUNDO

COME LA CASSATA 2.0 € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

VENETO BIANCO "MONTE DUELLO" PASSITO 2015 GIANNI TESSARI € 9

AMARENE CILIEGE, YOGURT € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

VERMUT ROSSO MULLASSANO € 7

PROFITEROL GOLOSO € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

D'INCANTO (CENTESIMINO) PAOLO FRANCESCONI € 10

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

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
Come la Cassata 2.0	Lattosio-Uova- Frutta a Guscio
Amarena, Ciliege Yogurt	Lattosio-Glutine
Profiterol Goloso	Lattosio-Glutine

