

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

Giacomo Leopardi

I Classici

Bassa Marea
Seppia e Squacquerone
La Canocchia si ricorda il Gratin
Spaghetto alle Ostriche
Pesce al Testò
Anguilla e Raguse in Porchetta
Come la Cassata 2.0

€ 85,00

Le Nuove Idee

Cefalo Crudo sul Camino
Piccolo Principe
Mazzancolla meglio sola che.....
Riso, Galletti e Lumachine
Tortellino, Vongole & Vongole
La Triglia fà la Scarpetta
Seppiolino In-Tre-Pido
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.

Il Piatto con il tartufo avrà un costo di € 20,00 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.

Royal David Hervé

€ 7,00

La Royale David Herve è considerata la Rolls Royce delle Ostriche. Viene allevata per 4 anni in mare e gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per metro quadrato. Questa bassissima densità permetterà al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente.

L'Ostrica Disorientata

€ 14,00

Un'Ostrica originale, audace, diversa dalla consuetudine.

La Perla del Delta con Nocciola tostata, Cipolla Rossa Caramellata all'Aceto di Vino e Paté di Fegato Grasso, abbinata a una tazza di Brodo Caldo.....per un'Ostrica appunto: Disorientata

La Nostra selezione di Ostriche

€ 28,00

Selezione di due Royal David Hervé e di due Perle del Delta

Bassa Marea in Adriatico

€ 22,00

Crostacei, Molluschi e Alghe serviti crudi con acqua di mare

Cefalo Crudo sul Camino

€ 22,00

Accompagnato da Erbe aromatiche bruciate sul camino e lattuga sui carboni

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	
Piccolo Principe	€ 25,00
Calamaro Trofello, cucinato sulla piastra con yogurt, basilico e nero di seppia	
Mazzancolla Meglio sola che.....	€ 25,00
Leggermente affumicata e servita con la sua salsa	
La Triglia si fa la Scarpetta	€ 22,00
La Triglia accompagna il suo Brodetto e il pane per la scarpetta	
Seppiolino In-Tre-Pido	€ 30,00
Fritto, Grigliato e Gratinato	
Tortellino Vongole & Vongole	€ 22,00
Dalla tradizione all'innovazione	
Pasta Compra	€ 22,00
Cacio, Pepe e Ventresca di Tonno	
Riso, Galletti e Lumachine	€ 22,00
Fra Bosco e Mare un piatto dal sapore autunnale	
Spaghetto alle Ostriche	€ 22,00
L'Ostrica cruda, la Pasta calda ed i nostri clienti che hanno fatto diventare un simbolo di Guido	
Baccalà, Cavolfiore e Tartufo Bianco	€ 34,00
Sformato di Cavolfiore, Rosso d'Uovo e Tartufo Bianco	
Tutto quello che un Rospo non vi ha mai detto	€ 30,00
Dal filetto al fegato 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.	
Anguilla e Ragusa in Porchetta	€ 30,00
Salsa all'Arancia, Ravastrello marino, Finocchietto marino e Raguse	

Dulcis in Fundo

Come la Cassata 2.0	€ 12,00
<i>Suggerito in abbinamento: Don PX Toro Albalà 2016</i>	€ 8,00
La Mela è Golden	€ 12,00
<i>Suggerito in abbinamento: Sauvignon Passito "Maximo" 2016 Umani Ronchi</i>	€ 8,00
Tiramisù , Nocciola, Cioccolato , Caffè e Varnelli	€ 12,00
<i>Suggerito in abbinamento: Diplomatico Reserva Esclusiva Rum</i>	€ 8,00
Lemon & Co	€ 12,00
<i>Suggerito in abbinamento: "Praeseptium" 2015 Baron Von Kreep Stachlburg</i>	€ 8,00

Altri Vini Dolci al Calice:

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2017 "Cingulum" Colognola Tenuta Musone</i>	€ 9,00
<i>Petit Manseng 2016 St. Pauls</i>	€ 8,00
<i>Chateau Simon Barsac 2011</i>	€ 10,00
<i>Porto Colheita 2003 Burmester</i>	€ 9,00
<i>D'Incanto Paolo Francesconi</i>	€ 10,00

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
Bassa Marea	Pesce - Crostacei
Cefalo Crudo sul Camino	Pesce
La Triglia si fà la Scarpetta	Pesce - Glutine
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Mazzancolla, meglio sola che....	Crostacei- Frutta a guscio
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Frutta a guscio - Glutine
Piccolo Principe	Molluschi-Lattosio
Seppiolino In-Tre-Pido	Molluschi - Frutta a Guscio-Pesce-Glutine
Baccalà, Cavolfiore e Tartufo Bianco	Pesce - Lattosio- Uova
Tutto quello che un Rospo.....	Pesce
Pesci al Testò	Pesce - Frutta a guscio
Pasta Compra	Crostacei - Lattosio - Glutine - Pesce
Riso, Galletti e Lumachine	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

