

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

GIACOMO LEOPARDI

LE DEGUSTAZIONI

### IL CORTO

BASSA MAREA IN ADRIATICO  
SEPPIA E SQUACQUERONE  
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN  
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE  
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO  
ON GRILL ( CEFALO )  
CASSATA ATTO TERZO

€ 85

### IL LUNGO

LA DELTA CARBONARA  
DRIPPING  
MAZZANCOLLA AL SALE  
CANNELLO GENTILE E BELUGA  
CAPPELLINI D'ANGELO CON BRODETTO DI TRIGLIA  
PASTA COMPRA ( CACIO E PEPE DI MARE E VENTRESCA )  
BACCALA' BURRO E SALVIA  
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO  
RASOTERRA ( ANGUILLA )  
ANANAS, COCCO E LIME

€ 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

<b>LA DELTA CARBONARA</b> OSTRICA DEL MAR ADRIATICO, SPUMA DI SALSA OLANDESE AL PARMIGIANO E CREMA DI PEPE NERO	€ 18
<b>BASSA MAREA IN ADRIATICO</b> PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI SERVITI IN ACQUA DI MARE	€ 22
<b>SEPPIA E SQUACQUERONE</b> SEPPIA TENERA E CROCCANTE ABBIANTO A UN FORMAGGIO DOLCE E DELICATO	€ 22
<b>LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN</b> LA RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO	€ 22
<b>MAZZANCOLLA AL SALE</b> MAZZANCOLLA CON LA SUA BISQUE, CIALDA DI RISO, SALE DI CERVIA E FINOCCHIO	€ 25
<b>RISO, LUMACHINE E FEGATO GRASSO</b> RISO DAL SAPORE PIACEVOLE E SORPRENDENTE	€ 24
<b>SPAGHETTO ALLE OSTRICHE</b> L'OSTRICA CRUDA LA PASTA CALDA ED I NOSTRI CLIENTI CHE L'HAN FATTO DIVENTARE UN SIMBOLO DI GUIDO	€ 24
<b>CAPPELLINI D'ANGELO E BRODETTO DI TRIGLIA</b> SOTTILISSIMI TAGLIOLINI SERVITI CON BRODETTO E OLIO DI TRIGLIA AI CARBONI	€ 24
<b>ON GRILL</b> CEFALO IN GRIGLIA COTTURA PORRO TOSTATO E RIDUZIONE DI SUCCO DI CIPOLLA	€ 30
<b>SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO</b> SEPPIOLINO FRITTO, GRIGLIATO E GRATINATO CON CREMA DI YOGURT	€ 30
<b>RASOTERRA</b> ANGUILLA CON LUMACHE BOVOLI, ERBE DI CAMPO E FUNGHI PORCINI	€ 30

## DULCIS IN FUNDO

ANANAS, COCCO E LIME € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

BERGAMOTTO "FANTASTICO" MAGAZZINO DOGANALE € 8

ZUPPA DI CIOCCOLATI € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

PORTO COLHEITA 2003 BURMESTER € 9

CASSATA ATTO TERZO € 12

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

ALBANA DI ROMAGNA PASSITA "COLLE DEL RE" 2012 UMBERTO CESARI € 9

## ALTRI VINI DOLCI AL CALICE

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

MARCHE SAUVIGNON PASSITO 2016 UMANI RONCHI € 9

## Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
La Delta Carbonara	Molluschi – Latticini
Bassa Marea	Pesce – Crostacei
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Mazzancolla, al sale grosso	Crostacei - Sedano
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Glutine
Dripping	Pesce-Uova-Molluschi-Pesce
Cannello Gentile e Beluga	Molluschi.
Cappellini D'Angelo.....	Pesce-Glutine-Sedano
Riso, Lumachine e Fegato Grasso	Pesce -Molluschi – Lattosio - Sedano
Pasta Compra	Molluschi - Glutine- Pesce- Lattosio
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi – Lattosio - Glutine
Rasoterra	Pesci-Molluschi - Sedano
On Grilll	Pesce _Sedano
<u>Seppiolino In-Tre-Pido</u>	Molluschi-Soia-Latticini-Glutine
Pane – Grissini – Cracker di piadina	Glutine
Cassata Atto Terzo	Lattosio-Frutta secca-Uova
Ananas, Cocco e Lime	Glutine-Uova- Frutta a Guscio
Zuppa di Cioccolati	Glutine-Frutta Secca-Latticini

- LE PIETANZE SONO PREPARATE IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO, UTILIZZIAMO SEMPRE PESCE FRESCO ABBATTUTTO DA NOI CON SPECIFICA AUTORIZZAZIONE, SI FA RICORSO A PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE SOLO IN CASI DI NON REPERIBILITA' DI PESCE FRESCO SUL MERCATO

