



1946

IL CORTO

BASSA MAREA IN ADRIATICO ☞
SEPPIA E SQUACQUERONE ☞
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN ☞
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE ☞
SOGLIOLA E CARBONI
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO
CASSATA ATTO TERZO
85 euro

IL LUNGO

DRIPPING
CANNELLO GENTILE
LA DELTA CARBONARA
AZZURRO IN SAOR
PASTA ALLA MARINARA
RISO, CAVOLO E ALICI
CALAMARO RIPIENO "ALLA VECCHIA"
PESCE FRITTO
GRASSO CHE COLA
MIELE, LIME, ALBICOCCA E LAMPONE
110 euro

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 euro A PORTATA

PERCORSI CONSIGLIATI DI DEGUSTAZIONE VINI IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI MENU

PERCORSO CON QUATTRO CALICI	€ 45
PERCORSO CON CINQUE CALICI	€ 60
PER IL MENU "IL LUNGO" SUGGERIAMO UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE COSTRUITO APPOSITAMENTE CON 6 BEVANDE DIVERSE, "NON SOLO VINO"	€ 60

COPERTO € 5

CONTRASSEGNAAMO CON LA  I PIATTI CHE DA PIU' TEMPO FANNO PARTE DELLA NOSTRA STORIA

ALLA CARTA

LA DELTA CARBONARA <i>OSTRICA DEL MAR ADRIATICO, SPUMA DI SALSA OLANDESE AL PARMIGIANO E CREMA DI PEPE NERO</i>	€ 18
BASSA MAREA IN ADRIATICO <i>PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI SERVITI IN ACQUA DI MARE</i>	€ 22
SEPPIA E SQUACQUERONE <i>SEPPIA TENERA E CROCCANTE ABBINATA A UN FORMAGGIO DOLCE E DELICATO</i>	€ 22
LA CANOCCHIA SI RICORDA IL GRATIN <i>LA RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO</i>	€ 22
RISO, CAVOLO E ALICI <i>INTEPRETAZIONE DI UN CLASSICO DI MAMMA TIZIANA</i>	€ 24
SPAGHETTO ALLE OSTRICHE <i>L'OSTRICA CRUDA, LA PASTA CALDA ED I NOSTRI CLIENTI CHE L'HAN FATTO DIVENTARE UN SIMBOLO DI GUIDO</i>	€ 24
CAPPELLINI D'ANGELO E BRODETTO DI TRIGLIA <i>SOTTILISSIMI TAGLIOLINI SERVITI CON BRODETTO E OLIO DI TRIGLIA AI CARBONI</i>	€ 24
SEPPIOLINO IN-TRE-PIDO <i>IL SEPPIOLINO, PRIMA FRITTO, GRIGLIATO E PER ULTIMO GRATINATO</i>	€ 30
PESCE FRITTO <i>FILETTI DI PESCE FRITTI CON SALSE IN CONTRASTO DI COLORI E SAPORI</i>	€ 30
SOGLIOLA E CARBONI <i>DELICATI FILETTI DI SOGLIOLA CON LA SUA DEMI GLASS E CARBONE</i>	€ 30

I DOLCI

MILLEFOGLIE DI MELA, CALVADOS E MOU € 15

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

SAUTERNES CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE 2016 € 10

ZUPPA DI CIOCCOLATI € 15

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

SHERRY CESAR FLORIDO CHIPIONA (MOSCATEL PASAS) € 8

CASSATA ATTO TERZO € 15

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

ALBANA DI ROMAGNA PASSITA "COLLE DEL RE" 2012 UMBERTO CESARI € 10

MIELE, LIME, ALBICOCCA E LAMPONE € 15

SUGGERITO IN ABBINAMENTO

VINO BIANCO PASSITO "SPURI" AZ. AGRICOLA FABIO PERRONE € 9

ALTRI VINI DOLCI AL CALICE

VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI PASSITO 2017 "CINGULUM" COLOGNOLA TEN. MUSONE € 9

MARCHE SAUVIGNON PASSITO 2018 UMANI RONCHI € 9

PORTO COLHEITA 2003 BURMESTER € 9

CENTESIMINO D'INCANTO PAOLO FRANCESCONI 2016 € 10

TRAMINER AROMATICO AUR RONCO DEL GELSO 2016 € 10

Tabella allergeni

Pietanza	Allergeni
La Delta Carbonara	Molluschi – Latticini
Bassa Marea	Pesce – Crostacei
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Azzurro in Saor	Pesce - 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, Cavolo e Alici	Pesce - Lattosio - Sedano
Pasta Marinara	Molluschi - Glutine- Pesce
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi – Lattosio - Glutine
Grasso che Cola	Pesci - Sedano
Sogliola e Tamerici	Pesce - Glutine
Seppiolino In-Tre-Pido	Molluschi-Soia-Latticini-Glutine
Calamaro “alla Vecchia”	Molluschi-Glutine
Pesce Fritto	Pesce-Sedano-funghi
Miele, lime, albicocca e lampone	Lattosio-uova
Zuppa di Cioccolato	Glutine-Frutta Secca-Latticini
Millefoglie, Mela, Clavados e Mou	Glutine-lattosio-uova
Cassata Atto Terzo	Glutine-uova-lattosio-frutta secca
Pane – Grissini – Cracker di piadina	Glutine

- 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