

Carta Vini

Per accedere alla carta vini inquadrare il QR Code



Vini al calice

Spumanti

Trento DOC Brut “Alpe Regis” 2015	9
Franciacorta Brut “Ammonites” - Camillucci	11
Champagne Blanc de Blancs - Alain Couvreur	16

Vini Bianchi

Sauvignon 2021 - St. Claire	9
Sot Sas 2019 - Maso Cantanghel	8
Trebbiano di Romagna 2017 “Luna nuova” - Paolo Francesconi	8
Blanc Tradition 2016 - Chateau d’Arlay	13

Vermouth

7

Quaglia | Del Professore Bianco
Quaglia | Del Professore Rosso
Bordigo Rosso
Bordiga Bianco
Mulassano Rosso
Peliti’s Rosso

Polibibita

Cocktails 10

Americano
Negroni
Polibibita Sambuco

Il Corto

85

- 🍷 Pizza ai frutti di mare
- 🍷 Seppia e squalerone
- 🍷 La canocchia si ricorda il gratin
- 🍷 Spaghetto alle ostriche
- Sogliola e carboni
- Seppiolino in-tre-pido
- 🍷 Cassata atto terzo

Il Lungo

110

Baccalà confit, albicocca, ciliegia,
menta e rosmarino

Moletto crudo, patata, limone
e prezzemolo

Delta carbonara

Azzurro in saor

Pasta compra, ricci di mare
e pomodoro

Vongole e riso

Pesce fritto

Seppiolino in-tre-pido

Grasso che cola

Miele, lime, albicocca e lampone

*Contrassegnamo con la 🍷 i piatti
che da più tempo fanno parte
della nostra storia*

Coperto 5 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

Percorso Vini in abbinamento

Percorsi consigliati di degustazione vini in accompagnamento ai nostri menu

Percorso con quattro calici 45
Percorso con cinque calici 60

Non solo vino 60

*Per il menu “**Il Lungo**” suggeriamo un percorso di degustazione costruito appositamente con 6 bevande diverse*

Alla Carta

Delta carbonara 22

Ostrica rosa del delta con salsa olandese al guanciale,
salsa al pepe nero, cipolla croccante e parmigiano

Baccalà confit, albicocca, ciliegia, menta e rosmarino 22

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura,
ciliegia in agrodolce, albicocca e salsa di lattuga

 Pizza ai frutti di mare 22


Pesci, molluschi e crostacei serviti crudi con salsa di pomodoro
e cagliata latte vaccino


 Seppia e squacquerone 22

Seppia tenera e croccante abbinata a un formaggio dolce e delicato

 La canocchia si ricorda il gratin 22

La rivisitazione di un classico

*Contrassegnamo con la  i piatti
che da più tempo fanno parte
della nostra storia*

Vongole e riso	24
Risotto mantecato con zucchine alla marinara, sugo rosso di vongole, stracchino, gin e ginepro	
 Spaghetto alle ostriche	24
L'ostrica, la pasta calda e burro di normandia, un nostro grande classico	
Pasta alla marinara	24
Pasta all'uovo al profumo di mare, con salsa alla marinara di acqua di cozze e prezzemolo	
Seppiolino in-tre-pido	30
Il seppiolino, prima fritto, gratinato e "in umido"	
Pesce fritto	30
Filetti di pesce fritti, sambuco all'aceto, salsa di paganelli fritti e infuso aromatico	
Sogliola e carboni	30
Delicati filetti di sogliola con la sua demi glass e carbone	

Allergeni

La Delta Carbonara	Molluschi – Lattosio
Pizza ai Frutti di Mare	Pesce – Crostacei - Lattosio
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Azzurro in Saor	Pesce - Sedano
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Glutine
Baccalà, albicocca, ciliegia, menta, rosmarino	Pesce
Moletto, Patate, Limone, Prezzemolo	Pesce - Lattosio
Pasta Compra, Ricci e Pomodoro	Pesce – Glutine - Sedano
Vongole e Riso	Pesce - Lattosio - Sedano
Pasta Marinara	Molluschi - Glutine- Pesce
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi – Lattosio - Glutine
Grasso che Cola	Pesci - Sedano
Sogliola e Carboni	Pesce - Glutine
Seppiolino In-Tre-Pido	Molluschi - Soia - Lattosio - Glutine
Calamaro “alla Vecchia”	Molluschi-Glutine
Pesce Fritto	Pesce – Sedano - Glutine
Pane, grissini, cracker di piadina	Glutine

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilità di mercato, utilizziamo sempre pesce fresco abbattuto da noi con specifica autorizzazione, si fa ricorso a prodotto congelato all'origine solo in casi di non reperibilità di pesce fresco sul mercato

