

Carta Vini

Per accedere alla carta vini inquadrare il QR Code



Vini al calice

Spumanti

Trento DOC Brut "Alpe Regis" 2015	9
Franciacorta Saten "Amonites" - 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


90

-  Bassa Marea in Adriatico
-  Seppia e squacquerone
-  La canocchia si ricorda il gratin
-  Spaghetto alle ostriche
- Fritto misto
- Calamaro ripieno
- Meringata al limone

Il Lungo

130

- Alici marinate
- Moletto crudo, patata, limone e prezzemolo
- Mazzancolla fumo e fieno
- Delta carbonara
- Maccheroncino ripieno alle canocchie
- Riso, calamaro e brace
- La triglia e la sfoglia
- Consom  di Granchio
- Baccal , patate e cipolla
- Anguilla laccata e sedano rapa
- Mela e Calvados

Contrassegnamo con la  i piatti che da pi  tempo fanno parte della nostra storia

Coperto 5 euro

I menu devono essere uguali per tutti i commensali.

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

 Bassa marea in Adriatico 22

Pesci, crostacei e molluschi al naturale con acqua di mare filtrata

 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

Delta carbonara 22

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

Mazzancolla fumo e fieno 28

Mazzancolla con la sua bisque affumicata al fieno

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

🍷 Spaghetto alle ostriche	24
L'ostrica, la pasta calda e burro di normandia, un nostro grande classico	
Riso, calamaro e brace	24
Riso mantecato con crema di calamari alla brace	
Maccheroncino ripieno alle canocchie	24
Pasta all'uovo farcita di canocchie e salsa inglese alle canocchie	
Fritto Misto	30
Filetti di pesce fritti accompagnati da un infuso di agrumi e spezie	
Calamaro ripieno	30
Calamaro ripieno con alga croccante	
Baccalà patate e cipolla	30
Baccalà servito con brodo di patate arrosto e salsa di cipolla caramellata	

Allergeni

La Delta Carbonara	Molluschi - Lattosio
Bassa marea in Adriatico	Pesce - Crostacei - Lattosio
Seppia e Squacquerone	Molluschi - Lattosio
Alici marinate	Pesce
La Canocchia si ricorda il Gratin	Crostacei - Glutine
Mazzancolla fumo e fieno	Crostacei - Soia
Riso, calamaro e brace	Molluschi - Lattosio
Moletto crudo, patate limone e prezzemolo	Pesce - Lattosio
Maccheroncino ripieno alle canocchie	Crostacei - Glutine - Lattosio - Uova
Calamaro ripieno	Molluschi - Glutine
Spaghetto alle Ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Anguilla laccata e sedano rapa	Pesce - Sedano - Soia - Solfiti
Fritto Misto	Pesce
Pane, grissini, cracker di piadina	Glutine

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilita' 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 reperibilita' di pesce fresco sul mercato

