



Elevato a simbolo di Guido da tanti dei nostri ospiti, il cappuccino di seppia nasce da una idea di recupero oltre 10 anni fa. Da allora vi vien servito all'inizio di ogni pasto.



## 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'Arley	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

# Le Degustazioni

---

## Benvenuti a Rimini

MEMORIA

*Immersi nella cucina di mare  
del nostro territorio*

110

Alici marinate

Baraccola alla marinara

☞ La canocchia si ricorda il gratin

Cappelletto griglia, cefalo e aceto

La triglia e la sfoglia

Fritto misto

Meringata al limone

## Guido 2024

AL DI LÀ DEL MARE

*I nostri piatti icona insieme  
alle nuove creazioni*

Consigliamo questo menu  
affiancato al percorso  
"Non solo vino"

160

☞ Bassa marea in Adriatico

☞ Seppia e squacquerone

Mare, cipolla e caviale

La mazzancolla e il suo beurre blanc

☞ Spaghetto alle ostriche

Riso, zafferano, midollo e fegatini di merluzzo

Coda di rospo come un lardo

Calamari, funghi e liquirizia

Anguilla, limone alla brace e fondo di vitello

Babà, ananas, cocco e fico

## il Vostro mare

La scelta dei piatti deve essere  
uguale per tutti i commensali  
ed il costo sarà di 18 euro a portata

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.

# Percorso vini in abbinamento

---

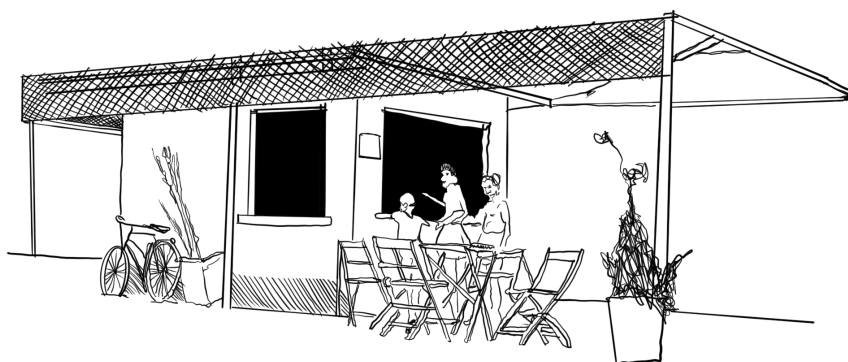
Percorsi consigliati di degustazione vini in accompagnamento ai nostri menu

Percorso con quattro calici 50

Percorso con cinque calici 65

**Non solo vino** 65

Per il menu “Guido 2023” suggeriamo un percorso di degustazione costruito appositamente con 6 bevande diverse



# 1946



Contrassegniamo così  
i piatti che da più tempo  
fanno parte della nostra storia

I menu devono essere uguali  
per tutti i commensali.

Coperto 6 euro

## **Bassa marea in Adriatico** 26

Immaginatevi di camminare d'inverno in riva al mare, pesci e molluschi crudi tra la schiuma delle onde.

Nato nel 2006.

## **Seppia e squacquerone** 26

Cottura veloce, per il mollusco, formaggio fresco, appena un po' di sale e olio.

Nato nel 2004.

## **La canocchia si ricorda il gratin** 26

Tra ricordo e innovazione

Nato nel 2008

## **Mare, cipolla e caviale** 30

La cipolla dell'acqua di Santarcangelo, caviale italiano, i canolicchi e le erbe della campagna.

Per un piatto dolce e iodato.

## **La mazzancolla e il suo beurre blanc** 30

Mazzancolla semi cotta con carote

in fondo vegetale e beurre blanc

---

<b>🍷 Spaghetto alle ostriche</b>	<b>28</b>
L'ostrica cruda, la pasta calda e il burro dolce di Normandia, il profumo di limone. Nato nel 2006.	
<b>Riso, zafferano, midollo e fegatini di merluzzo</b>	<b>28</b>
Il riso cuoce con un brodo di faraona, lo zafferano arriva da Poggio Berni, il fegato tocca il ferro rovente, e poi... un esplosione al palato.	
<b>Cappelletto, griglia, cefalo e aceto</b>	<b>26</b>
Con forma tradizionale riminese, ripieno di cefalo alla griglia, e il condimento all'aceto dei pescatori.	
<b>Fritto misto</b>	<b>32</b>
I piccoli pesci dell'Adriatico fritti in farina di riso, con infuso di agrumi e spezie.	
<b>Calamari, funghi e liquirizia</b>	<b>32</b>
Tra mare e terra.	
<b>Anguilla, limone bruciato e fondo di vitello</b>	<b>32</b>
Grasso, acido e intenso.	





# Allergeni

---

Alici marinate Pesce

---

Baraccola alla marinara Molluschi - Lattosio

---

La canocchia si ricorda il gratin Crostacei - Glutine

---

Cappelletto griglia, cefalo e aceto Pesce - Solfiti - Glutine - Uova

---

La triglia e la sfoglia Pesce - Glutine - Uova - Solfiti - Lattosio

---

Fritto misto Pesce

---

Bassa marea in Adriatico Pesce - Crostacei

---

Seppia e squacquerone Molluschi - Lattosio

---

La mazzancolla e il suo beurre blanc Crostacei - Lattosio - Sedano - Solfiti

---

Mare, cipolla e caviale Pesce - Molluschi

---

Spaghetto alle ostriche Molluschi - Lattosio - Glutine

---

Riso, zafferano, midollo e fegatini di merluzzo Pesce - Lattosio - Solfiti - Sedano

---

Coda di rospo come un lardo Pesce - Uova

---

Calamari, funghi e liquirizia Molluschi - Lattosio - Funghi - Soia

---

Anguilla, limone alla brace e fondo di vitello Molluschi - Sedano - Soia - Solfiti

---

Pane, grissini, cracker di piadina Glutine - Sesamo

---

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





