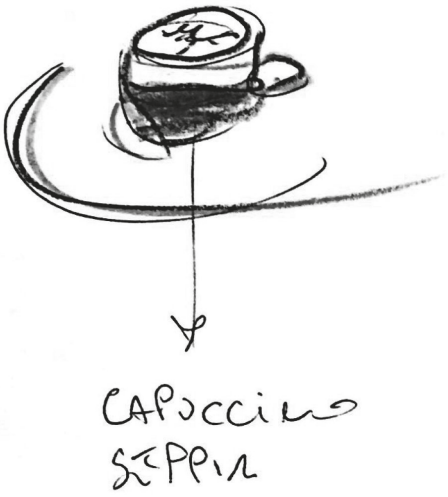
Elevato a simbolo di Guido da tanti dei nostri ospiti, il cappuccino di seppia nasce da una idea di recupero oltre 10 anni fa.
Da allora vi vien servito all'inizio di ogni pasto.



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’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

Le Degustazioni

Benvenuti a Rimini

MEMORIA

Immersi nella cucina di mare del nostro territorio

110

Azzurro marinato

Raguse alla marinara

La canocchia si ricorda il gratin

Cappelletto griglia, cefalo e aceto

La triglia e la sfoglia

Fritto misto

Meringata al limone

Guido 2025

AL DI LÀ DEL MARE

I nostri piatti icona insieme alle nuove creazioni

Consigliamo questo menu affiancato al percorso "Non solo vino"

160

Pizza ai frutti di mare

Seppia e squacquerone

Ostrica, cipolla e liquirizia

La mazzancolla e il suo beurre blanc

Spaghetto alle ostriche

Riso, seppiette e cedro candito

Baccalà, pomodoro e rosmarino

Calamaro ripieno aperto

Anguilla, limone alla brace e fondo di vitello

Mela & Mela e babà

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.

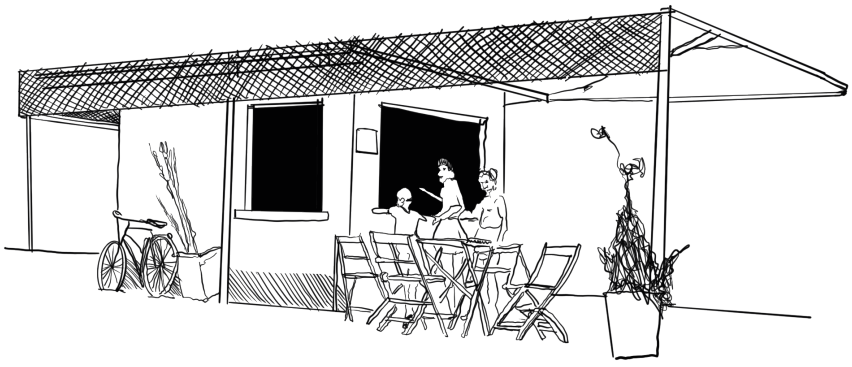
Percorso vini in abbinamento

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 2025” 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

Alla Carta

Azzurro marinato 26

Reinterpretazione di un classico della cucina marinara

Pizza ai frutti di mare 28

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

Raguse alla marinara 26

Un sapore che richiama memorie della cucina di mare
della nostra città.

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

La mazzancolla e il suo beurre blanc 30

Mazzancolla semi cotta con carote
in fondo vegetale e beurre blanc

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

La triglia e la sfoglia 28

Sfoglie di pasta all'uovo, brodetto fatto secondo la tradizione
e filetti di triglia.

Spaghetto alle ostriche 28

L'ostrica cruda, la pasta calda e il burro dolce di Normandia,
il profumo di limone.
Nato nel 2006.

Riso, seppiette e cedro candito 28

Un risotto dal gusto salino e pungente, con una particolare
nota di un pepe raro, il pepe della Tasmania

Cappelletto, griglia, cefalo e aceto 28

Con forma tradizionale riminese, ripieno di cefalo alla griglia,
e il condimento all'aceto dei pescatori.

Baccalà, pomodoro e rosmarino 32

Sapido acido e vegetale.

Fritto misto 32

I piccoli pesci dell'Adriatico fritti in farina di riso,
con infuso di agrumi e spezie.

Calamaro ripieno aperto 32

Reinterpretazione di un classico della cucina di mare

Anguilla, limone bruciato e fondo di vitello 32

Grasso, acido e intenso.

Allergeni

Azzurro marinato	Pesce
Pizza ai frutti di mare	Pesce - Crostacei - Lattosio
Raguse alla marinara	Pesce - Molluschi
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
Ostrica, cipolla e liquirizia	Sedano - Funghi - Molluschi - Lattosio
Seppia e squacquerone	Molluschi - Lattosio
La mazzancolla e il suo beurre blanc	Crostacei - Lattosio - Sedano - Solfiti
Baccalà, pomodoro e rosmarino	Pesce
Spaghetto alle ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Riso, seppiette e cedro candito	Pesce - Molluschi
Calamaro ripieno aperto	Glutine - Molluschi - Uova - 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 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

progetto grafico: Luigi Maggiore