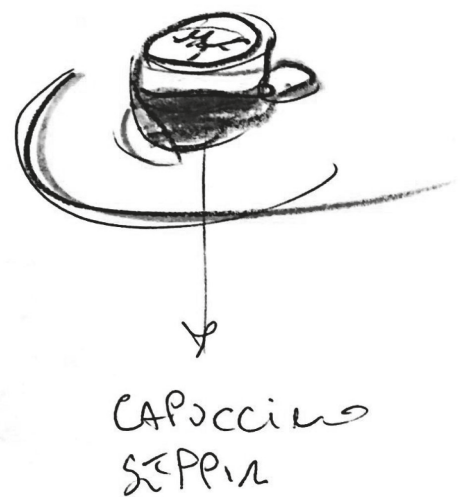


Elevato a simbolo di Guido da tanti dei nostri ospiti, il cappuccino di seppia nasce da una idea di recupero oltre 10 anni fa. Da allora vi vien servito all'inizio di ogni pasto.



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

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

- 🍴 Raguse alla marinara
Baccalà, pomodoro e rosmarino
Zuppa tiepida di canocchie e pane gratinato
- 🍴 Cappelletto griglia, cefalo e aceto
Tagliolino al brodetto, miso e ricci di mare
- 🍴 Calamaro ripieno aperto
Meringata al limone

Guido ²⁰²⁶

AL DI LÀ DEL MARE

*I nostri piatti icona insieme
alle nuove creazioni*

Consigliamo questo menu
affiancato al percorso
“Non solo vino”

160

- Sgombro, pane e cipolla dolce
- 🍴 Seppia e squacquerone
Ostrica, dashi e lardo
Cozze, saraghina affumicata e caviale
- 🍴 Spaghetto alle ostriche
- 🍴 Riso, seppiette e cedro candito
Gambero rosa, erbette, salsa Mornay
e sfoglia di funghi
Mazzancolla fritta
- 🍴 Anguilla, frutta e rafano
Pera, Sangiovese e olio d'oliva

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

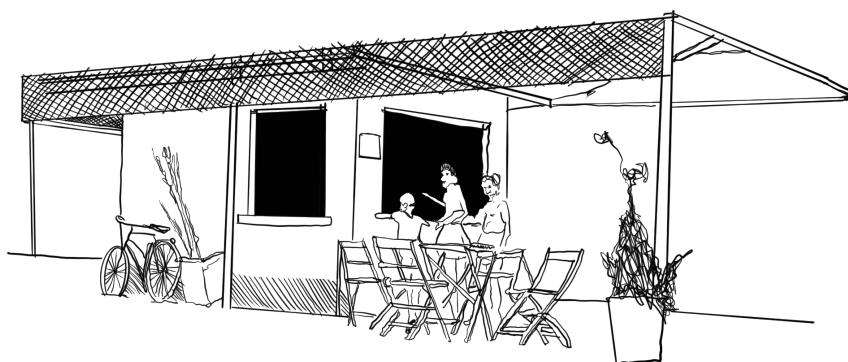
Percorsi consigliati di degustazione vini in accompagnamento ai nostri menu

Percorso con quattro calici 50

Percorso con cinque calici 65

Non solo vino 65

Per il menu “Guido 2026” 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

Sgombro, pane e cipolla dolce 26

Colori vivaci e sapori avvolgenti

Gambero rosa, erbette, salsa Mornay e sfoglia di funghi 28

Una preparazione dalle sfumature dolci e sapide.

Raguse alla marinara 26

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

Seppia e squacquerone 28

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

Nato nel 2004.

Zuppa tiepida di canocchie e pane gratinato 28

Tra ricordo e innovazione

Tagliolino al brodetto, miso e ricci di mare	28
Cremoso, vellutato e intenso	
 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	
Mazzancolla frita	32
Salsa olandese e pepe rosso	
 Calamaro ripieno aperto	32
Reinterpretazione di un classico della cucina di mare	
 Anguilla, frutta e rafano	32
L'anguilla arrostita la serviamo con della frutta semi candita ed una salsa di arrosto e rafano	

Allergeni

Sgombro, pane e cipolla dolce	Glutine - Pesce
Cozze, saraghina affumicata e caviale	Molluschi - Pesce - Frutta secca
Raguse alla marinara	Pesce - Molluschi - Solfiti
Zuppa tiepida di canocchie e pane gratinato	Crostacei - Soia - Uova - Glutine
Cappelletto griglia, cefalo e aceto	Pesce - Solfiti - Glutine - Uova
Tagliolino al brodetto, miso e ricci di mare	Pesce - Glutine - Uova - Soia - Molluschi
Mazzancolla fritta	Crostacei - Lattosio - Uova
Ostrica, dashi e lardo	Molluschi - funghi - Solfiti
Seppia e squacquerone	Molluschi - Lattosio
Gambero rosa erbetto, salsa Mornay e sfoglia di funghi	Crostacei - Uova - Lattosio - Glutine - Funghi
Baccalà, pomodoro e rosmarino	Pesce - Molluschi - Solfiti
Spaghetto alle ostriche	Molluschi - Lattosio - Glutine
Riso, seppiette e cedro candito	Pesce - Molluschi
Calamaro ripieno aperto	Glutine - Molluschi - Uova - Soia
Anguilla, frutta e rafano	Molluschi - Sedano - Soia - Solfiti
Pane, grissini, cracker di piadina	Glutine - Sesamo

Le pietanze sono preparate in base alla disponibilit  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 reperibilit  di pesce fresco sul mercato