

Guglielmo

Trattoria Guglielmo apre nel 2018, quando Guglielmo decide di rilevare una trattoria della tradizione bolognese per arricchirla di piatti della tradizione mediterranea. Sente forte la tradizione partenopea nella quale lo hanno fatto crescere mamma Regina e papà Umberto Nardulli, fondatore di noti ristoranti bolognesi tra cui il ristorante "Belle Arti" a Bologna e il "Gabeone" a San Lazzaro. Chi ha avuto la fortuna di conoscerlo sa che grande persona fosse, carismatica, con una forte passione per il suo lavoro, grande maestro nella raffinata arte della ristorazione.

Guglielmo trascorre i suoi primi anni di vita a New York e già osserva con ammirazione suo padre muoversi tra forni e fornelli, da ragazzino e studente si trasferisce in Italia, continuando, nei ristoranti di famiglia, a seguire le orme e i grandi insegnamenti del papà nella creazione di piatti unici e nel fare la vera pizza napoletana, sua grande passione, che per anni ha servito ai propri clienti nel ristorante pizzeria "Pinterre" da lui fondato a Bologna nel 2002 e al ristorante pizzeria "Al Curtadein" di Rastignano di cui è stato proprietario per diversi anni.

La cucina, sia di terra che di mare, è realizzata con cura, amore e passione che trapela in ogni piatto, la pasta è fresca e fatta a mano come vuole la tradizione, il pesce sempre fresco e cucinato in modo semplice, ma con la massima attenzione. E' anche attraverso la pizza che vogliamo arrivare a voi.

Da Guglielmo, troverete un ristorante di gusto classico, grande ospitalità, un ambiente piacevole, caldo, premuroso e accogliervi sarà il piacere più grande, ogni volta con immensa gioia!

Buon appetito!



Seguiteci sui nostri canali social, e, se ne avete voglia, le vostre recensioni sono sempre gradite!



TRASPARENZE DI GUSTO

- Gentili ospiti è nostro impegno offrirvi un prodotto di qualità sempre fresco rispettando la reperibilità e la stagionalità. In caso contrario il nostro chef utilizzerà un prodotto surgelato o abbattuto da noi nel rispetto delle normative.

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

- Come previsto dal REG. CE 1169/2011 i prodotti preparati e venduti nel nostro locale possono contenere i seguenti ALLERGENI
GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, PESCE, CROSTACEI,
MOLLUSCHI, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO ARACHIDI, LUPINI,
SEMI DI SESAMO E ANIDRIDE SOLFOROSA.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o consultare il registro degli allergeni.

ANTIPASTI di terra

Crescentine, affettati, sott'oli e squacquerone 16

ANTIPASTI di mare

Polipetti alla Luciana
(in umido con olive e Capperi leggermente piccanti) 15

Baccalà fritto con verdure 13,5

Insalata di mare
(polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e alici marinate) 14

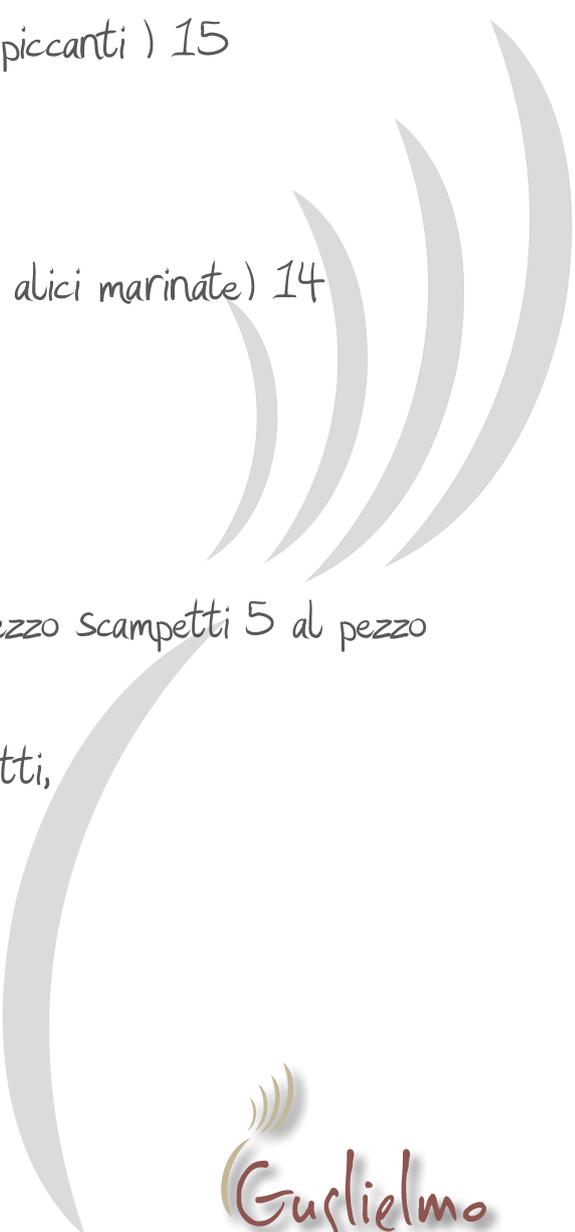
Polpo fritto alla paprika piccante 13,5

Guazzetto ai frutti di mare 19

Crudite di mare "da comporre a scelta"
ostriche 4 al pezzo, gamberi di Mazara 5 al pezzo scampetti 5 al pezzo

Crudite di mare "composta"
(2 ostriche, 2 gamberi di Mazara, 2 scampetti,
2 mazzancolle Blu del mediterraneo) 35

Tartare di ricciola o Tonno 16



Guglielmo

PRIMI PIATTI di terra

Tagliatelle al ragù 11

Tortellini alla panna/brodo 13

Ravioli di bufala con pomodorini, basilico e ricotta salata 12

Pasta ripiena di friarielli e provola
conditi con salsiccia, pomodorini e mollica fritta 12

PRIMI PIATTI di mare

Passatelli pescatrice, zucchine, vongole e crema di parmigiano 16

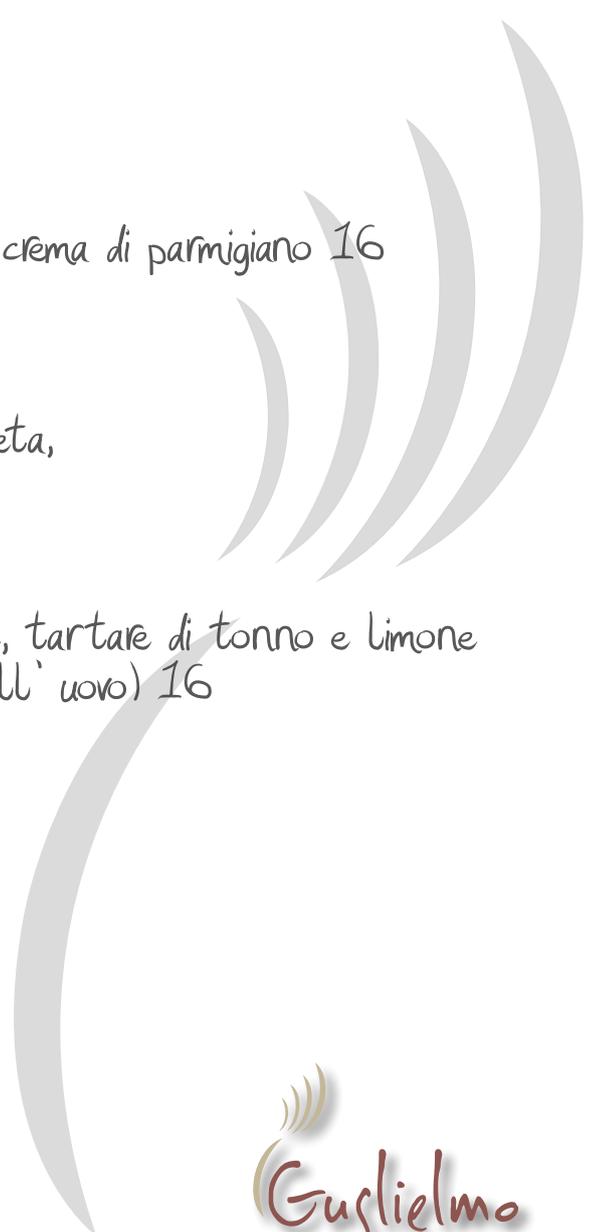
Strozzapreti ai frutti di mare 16

Scialatielli calamari, gamberi, olive di Gaeta,
pomodorini e ricotta salata 15

Tagliolino al nero di seppia
con aglio, olio, peperoncino, cozze sgusciate, tartare di tonno e limone
(il nero di seppia si trova nell'impasto all'uovo) 16

Tonnarelli all'astice 23

tutta la pasta è di nostra produzione



Guglielmo

SECONDI PIATTI di terra

Salsiccia ai ferri 9,5

Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino 18

Filetto alla griglia 20

Tagliata di filetto con lardo di Colonnata e ristretto di aceto balsamico 22

SECONDI PIATTI di mare

Spiedini misti di gamberi e seppie 18

Fritto misto del golfo (calamari, gamberi e paranza fresca) 18

Filetti di orata scottato, su insalatina di rucola e carciofi freschi 19

Cappesante fresche gratinate 15

Grigliata mista gratinata di gamberoni, scampi, cappellette, spiedini di gamberi, seppie e calamari (min x 2 persone) 48

Orata e branzini alla griglia, all'acqua pazza con pomodorini e olive, al sale, al forno con verdure (patate, pomodorini, zucchine, olive di Gaeta e capperi) 5 l'etto

Pescato del giorno dalla nostra vetrina, dentici, rombi, san pietro, (secondo disponibilità) al forno con patate, pomodorini, zucchine, olive e capperi 6 l'etto

Preferibilmente su prenotazione: Catalana di crostacei con pinzimonio, insalata, pomodorini e cipolla tropea. (1 astice, 4 gamberoni, 6 scampi) per 2 persone 80

CONTORNI

Melanzane a funghetto (fritte e saltate con pomodorini e basilico) 5

Scarola saltata con capperi, olive e peperoncino 5

Insalata mista 4,5

Patate al forno 5

Pinzimonio di verdure 6



Guglielmo

PIZZE

REGINA base pomodoro, bufala, basilico, grana 8,5

UMBERTO base bianca con fior di latte, salsiccia, friarielli, grana e basilico 10

MARINARA A MODO NOSTRO base pomodoro, pomodorini, capperi, acciughe, olive di Gaeta, aglio, origano e basilico 9,5

LA BACCALÀ base pomodorini gialli, all'uscita bocconcini di baccalà fritti e patate viola chips 13

TRAMONTO base bianca con provola affumicata, guanciale, pomodorini semi dry, stracciatella di bufala e nocciole tostate 13

LA VIOLA bordo ripieno di ricotta e pepe, base pomodoro e crema di melanzane al forno, provola affumicata, grana e basilico, all'uscita chips di melanzane 12

MOLTIVOLTI base pomodorini gialli e olive di Gaeta, all'uscita stracciatella di bufala, pesto di basilico e polvere di pomodori secchi 12

LA DOTTA bianca base bufala, mortadella alla griglia, ricotta, scaglie di grana e polvere di pistacchi 12

MARECRUDO base pomodoro, pomodorini freschi e basilico, all'uscita stracciatella di bufala, tartare di tonno, limone grattugiato e fili di peperoncino 15

POLIPETTI pizza cotta al tegamino con polipetti affogati alla Luciana 15

PRAGA base fior di latte, carciofi grigliati sott'olio, prosciutto cotto di Praga, cialde di parmigiano e crema di parmigiano 14

Il nostro impasto è semi integrale a lunga lievitazione.
Le nostre pizze sono tutte rifinite con un filo di olio ev.



Guglielmo

DOLCI

Sorbetto 3,5

Gelato artigianale 6

Dolci di nostra produzione 6

LIQUORI E DISTILLATI

Amari 5

Limoncello, liquerizia, meloncello 4

Rhum e cioccolato fondente 10

Grappe 6

Rhum Zacapa 8

Jefferson 8

Whisky 7

Passito 6



Guglielmo

BEVANDE

Acqua 75 cl 2,2

Coca cola bott. 33 cl 3,5

Fanta bott. 33 cl 3,5

Calice di vino fermo/frizzante 5,5

Birra artigianale 50 cl 5

Vino in caraffa bianco Pignoletto ½ L 5,5

Vino in caraffa bianco Pignoletto 1 L 9

Caffè /Deca / Orzo 1,5

Caffè corretto 2

BIRRE

Birra Stella Artois piccola alla spina 20 cl 3,5

Birra Stella Artois media alla spina 40 cl 6

Birra Leffe bionda belga bott. 33 cl 4,5

Birra Leffe rossa belga bott. 33 cl 4,5

Birra artigianale Monchshof original 50 cl 6

Birra artigianale Kapuziner Weiss 50 cl 6

Birra artigianale Viola 75 cl 15

Coperto 2



Guglielmo

VINI BIANCHI

- Ca' dei Frati (Lugana) 22
Pignoletto La Macina 18
Falanghina Feudi di San Gregorio 21
Falanghina 37,5cl Feudi di San Gregorio 11
Greco di tufo Feudi di San Gregorio 21
Vermentino Cantine Siddura 21
Ribolla Gialla Cantine di Manzano 20
Blange Arneis Ceretto 26
Gewurztraminer Cantina Merano 22
Pinot grigio Cantina Merano 22
Pecorino Cantine Zaccagnini 21
Passerina Cantine Zaccagnini 21

VINI ROSSI

- Sangiovese 37,5 cl 10
Montepulciano D'Abruzzo Zaccagnini 21
Lagrein Cantine di Meran 22
Sangiovese superiore Fattoria Monticino 18
Lambrusco Otello 18
Aglianico Feudi di San Gregorio 21

SPUMANTI PROSECCO E CHAMPAGNE

- Man Brut Trentino bianco oppure Rose' 32
Prosecco Valdobbiadene Foss Marai 22
Champagne secondo disponibilità
Cà del Bosco 61
Bellavista 65



Guglielmo



AVVISO ALLA CLIENTELA

Come previsto dal REG. CE 1169/2011 i prodotti preparati e venduti nel nostro locale possono contenere i seguenti ALLERGENI

GLUTINE, LATTE E DERIVATI, UOVA E DERIVATI, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO ARACHIDI, LUPINI, SEMI DI SESAMO E ANIDRIDE SOLFOROSA.

per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o consultare il registro degli allergeni.