



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.

ME NÙ

Guglielmo

Per cominciare...	Spritz aperol	7
	Spritz campari	7
	Gin mare e tonica	8
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	15
	Insalata di mare (polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e alici marinate)	15
	Polpo fritto con insalatina di rucola e asparagi freschi	18
	Guazzetto ai frutti di mare (Antipasto caldo in umido leggermente piccante con crostini)	19
	Crudité di mare "da comporre a scelta" ostriche 4 al pezzo, gamberi di Mazara 5 al pezzo, scampetti 5 al pezzo	
	Crudité di mare "composta" (2 ostriche, 2 gamberi di Mazara, 2 scampetti, 2 mazzancolle Blu del mediterraneo)	36
	Tartare di ricciola o Tonno	17

ME NÙ



PRIMI PIATTI

di terra

Tagliatelle al ragù	11
Tortellini alla panna/brodo	13
Ravioli di bufala con pomodorini, basilico e ricotta salata	12
Gnocchetti crema di zucchine, provolone del monaco, guanciale e chips di zucchine	13

PRIMI PIATTI

di mare

Passatello con mazzancolle e asparagi	17
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)	17
Tonnarelli all'astice e calamari	25
Triangoli verdi all'ortica ripieno di ombrina, con vongole e calamari e olive essiccate	17
Scialatielli calamari, gamberi, olive di Gaeta, pomodorini e ricotta salata	16

tutta la pasta è di nostra produzione

ME NÙ



SECONDI PIATTI

di terra

Salsiccia ai ferri	9,5
Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino	19
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 (4pz)	19
Fritto misto del golfo (calamari, gamberi e paranza fresca)	20
Fritto di solo calamari e gamberi	20
Filetto di orata scottato, su insalatina di rucola e asparagi freschi	19
Cappesante fresche gratinate (4pz)	16
Grigliata mista gratinata spiedino di gamberi, spiedino di seppia gambero, calamaro, trancio di spada e capparanta	25
Grigliata mista gratinata con aggiunta di sogliola fresca gratinata	30
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	6/7 l'etto
Preferibilmente su prenotazione: Catalana di crostacei con pinximonio, insalata, pomodorini e cipolla tropea. (1 astice, 4 gamberoni, 6 scampi) per 2 persone	80

CONTORNI

Scarola saltata con capperi, olive e peperoncino	6
Insalata mista	5
Patate al forno	6

ME NÙ

Il Sabato e la Domenica a pranzo
non effettuiamo il servizio delle pizze

Guglielmo

PIZZE

REGINA	base pomodoro, bufala, basilico, grana	9
UMBERTO 3.0	crema di friarielli, provola affumicata, salsiccia ripassata in forno, basilico e cialde di grana	11
MARINARA		
A MODO NOSTRO	base pomodoro, pomodorini, capperi, acciughe, olive di Gaeta aglio, origano e basilico	10
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 ZUCCHINA	base crema di zucchine saltate, fior di latte, basilico, pecorino toscano e in uscita chips di zucchine fritte	12
MARECRUDO	base pomodoro, pomodorini freschi e basilico, all'uscita stracciatella di bufala, tartare di tonno, limone grattugiato e fili di peperoncino	16
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
LA NUOVA DOTTA	base bianca fior di latte, in uscita mortadella Bologna, insalatina di scarola riccia, burratina e pistacchio	13
SORRENTO	base passata di San Marzano in cottura, in uscita bocconcini di bufala, pomodori secchi, terra di olive essicate, basilico e ricotta salata a scaglie	13
LA 4 FORMAGGI		
SBAGLIATA	Base fior di latte, provolone del monaco, pecorino, grana, uscita: ricotta, crema di gorgonzola, culatello croccante e confettura di fichi	14
LE AGGIUNTE	Prosciutto crudo	2,5
	Bufala, rucola, pomodorini, chips di melanzane o zucchine, bordo ripieno di ricotta, stracciatella, guanciale	2
	Fior di latte, pesto, alici di Cetara	1,5
	Pomodoro e qualsiasi altro ingrediente base	1

Il nostro impasto è semi integrale a lunga lievitazione.

Le nostre pizze sono tutte rifinite con un filo di olio ev.

ME NÙ

Guiglielmo

DOLCI

Sorbetto	3,5
Gelato artigianale	6
Dolci di nostra produzione	6
Dolci della Pasticceria Officine Zuccherine	7

LIQUORI E DISTILLATI

Amari	5
Limoncello, liquerizia, meloncello	4
Rhum e cioccolato fondente	10
Grappe	7
Rhum Zacapa	8
Jefferson	8
Whisky	7
Passito	6

ME NÙ

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	2
Caffè corretto	2

BIRRE

Birra Lowenbrau piccola alla spina 20 cl	4
Birra Lowenbrau media alla spina 40 cl	6,5
Birra Leffe bionda belga bott. 33 cl	4,5
Birra Leffe rossa belga bott. 33 cl	4,5
Birra tedesca Erdinger original 50 cl	6
Birra tedesca Erdinger Weissbrau 50 cl	6
Birra artigianale Viola 75 cl	16
Coperto	2,5

ME NÙ



VINI BIANCHI

Ca' dei Frati (Lugana)	24
Pignoletto La Macina	19
Fabanghina Feudi di San Gregorio	23
Fabanghina 37,5cl Feudi di San Gregorio	12
Greco di tufo Feudi di San Gregorio	23
Vermentino Cantine Siddura	23
Ribolla Gialla Cantine di Manzano	22
Blange Arneis Ceretto	26
Gewurztraminer - Pinot grigio Cantina Merano	23
Pecorino - Passerina Cantine Zaccagnini	22
Chardonnay Cantine Tunella	23
Souvignon Cantine Tunella	23
Valmasia Cantine Tunella	23
Ribolla gialla 37,5 cl Cantine Tunella	12,5

VINI ROSSI

Sangiovese 37,5 cl	10
Montepulciano D'Abruzzo	22
Lagrein Cantine di Meran	23
Sangiovese superiore Fattoria Monticino	19
Lambrusco Otello	18
Aglianico Feudi di San Gregorio	23

SPUMANTI

PROSECCO

E CHAMPAGNE

Opera Brut Trentino Doc bianco oppure Rose'	32
Prosecco Valdobbiadene Foss Marai	22
Kettermeier Brut	50
Costa Champagne Overtur	65
Champagne Inspiration 1818.	80
Champagne Billecart Salmon	95
Cà del Bosco	61
Bellarivista	65



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.

Informiamo la Gentile Clientela che alcuni prodotti possono essere
surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di
temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi
del regolamento CE 852/2004