



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 NU



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 verdurine	14
Insalata di mare (polpo, seppia, gamberi, salmone marinato e alici marinata)	14
Polpo fritto su insalatina di rucola, datterini pesto di pistacchio e paprika piccante	18
Guazzetto ai frutti di mare (Antipasto caldo in umido leggermente piccante con crostini)	19
Cruditè di mare "da comporre a scelta" ostriche 4 al pezzo, gamberi di Mazara 5 al pezzo, scampetti 5 al pezzo	
Cruditè di mare "composta" (2 ostriche, 2 gamberi di Mazara, 2 scampetti, 2 mazzancolle Blu del mediterraneo)	36
Tartare di ricciola o Tonno	17

ME NU



PRIMI PIATTI di terra

Tagliatelle al ragù	11
Tortellini alla panna/brodo	13
Ravioli di bufala con pomodorini, basilico e ricotta salata	12
Gnocchi di zucca con crema di carciofi affogati guanciale e carciofi fritti	13

PRIMI PIATTI di mare

Passatelli con le sarde e molllica fritta	16
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
Fagottini Bianchi ripieni di gamberi rosa e burrata con crema di crostacei e polvere di prezzemolo	17
Scialatielli calamari, gamberi, olive di Gaeta, pomodorini e ricotta salata	16

tutta la pasta è di nostra produzione

ME NU



Guglielmo

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 carciofi freschi	19
Cappesante fresche gratinate (4pz)	16
Grigliata mista gratinata di gamberoni, scampi, cappesante, spiedini di gamberi, seppie, calamari	24
Grigliata mista gratinata di gamberoni, scampi, cappesante, spiedini di gamberi, seppie, calamari e 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 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 datterini e basilico	6
Scarola saltata con capperi, olive e peperoncino	6
Insalata mista	5
Patate al forno	6
Pinzimonio di verdure	6

ME NU

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



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
MOLTI VOLTI	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
POLIPIETTI	pizza cotta al tegamino con polipietti 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 crema di datterini arrostiti, in uscita rucola, ricotta alla paprika, bocconcini di bufala e cialde di parmigiano	13
LA ZUCCA	base crema di zucca al forno, provolone del monaco, in uscita chips di zucca al rosmarino, terra di olive di Gaeta, noci tostate e crema di gorgonzola	13
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 evo.

ME NU



Guglielmo

DOLCI

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

LIQUORI E DISTILLATI

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

ME NU

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 Stella Artois piccola alla spina 20 cl	4
Birra Stella Artois 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 NU



VINI BIANCHI

Ca' dei Frati (Lugana)	24
Pignoletto La Macina	19
Falanghina Feudi di San Gregorio	23
Falanghina 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 Cantina Merano	23
Pinot grigio Cantina Merano	23
Pecorino Cantine Zaccagnini	22
Passerina Cantine Zaccagnini	22

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
Champagne secondo disponibilità	
Cà del Bosco	61
Bellavista	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