

Ristorot Guviol

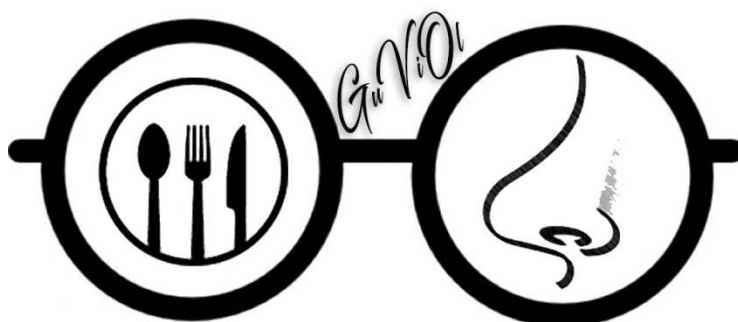
Gusto Vista Olfatto

LA RICERCA DEI SAPORI TRADIZIONALI IMPREZIOSITI DA TOCCHI DI CONTEMPORANEITÀ E L'OBBIETTIVO DI ESTASIARE I TRE SENSI DA CUI IL NOME DEL NOSTRO RISTORANTE HA TRATTO L'ISPIRAZIONE, UNITI ALL'AMORE PER IL VINO ED ALL'ATTENZIONE DEL SERVIZIO OFFERTO, HANNO ISPIRATO IL PROGETTO DEL RISTROT GUVIOL... GUSTO VISTA OLFATTO.

AL GUVIOL TROVERAI SEMPRE PIATTI ELABORATI IN MODO SEMPLICE, MA RICERCATO, UTILIZZANDO SOLO PRODOTTI DI PRIMARIA QUALITÀ, PER QUANTO POSSIBILE DI PICCOLI FORNITORI LOCALI... ABBRACCIEREMO LA TERRA E CI TUFFEREMO NEL MARE... E TROVERAI SEMPRE IL NOSTRO PANE FATTO NELLA NOSTRA CUCINA E LA DELIZIOSA, PROFUMATA ED ORIGINALE PASTA FATTA IN CASA... PARDON IN CUCINA, DAL NOSTRO CHEF

NON TI RESTA CHE FARTI ATTRARRE DA QUELLO CHE PIÙ TI ISPIRA, CHIEDENDOCI QUALUNQUE CHIARIMENTO O CURIOSITÀ E SOPRATTUTTO COMUNICANDOCI EVENTUALI ALLERGIE...

L'IMPORTANTE È CHE DA QUESTO MOMENTO TI RILASSI E TI LASCI ANDARE AD UN'ESPERIENZA GUVIOL... PERTANTO GUARDA, SENTI I PROFUMI E GUSTA... MAGARI SORSEGGIANDO DEL BUON VINO



Ristrot Guvioi

Gusto Vista Olfatto

* TUTTA LA PASTA, AD ESCLUSIONE DI DOVE ESPLICITAMENTE INDICATO, È PRODOTTA DA RISTROT GUVIOL. AL FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA AL CONSUMATORE, IL PRODOTTO È SOTTOPOSTO A PROCEDIMENTO DI PASTORIZZAZIONE E ABBATTIMENTO COME RICHIESTO DALLA NORMATIVA VIGENTE, REGOLAMENTO 852/2004.

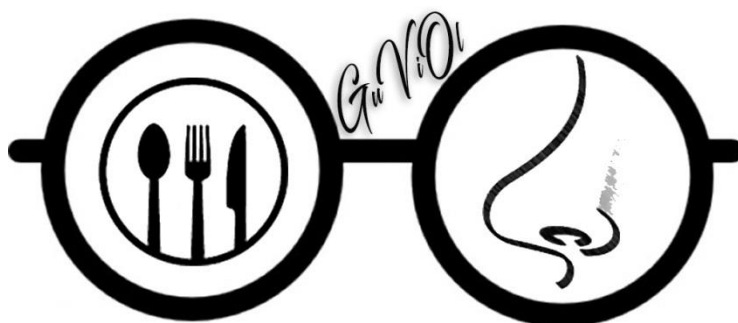
° IL PRODOTTO CHE ACQUISTIAMO È FRESCO E NON CONGELATO ALLA FONTE, PERTANTO È SEMPRE DA NOI TRATTATO CON LA FINALITÀ DI GARANTIRE LA MASSIMA SICUREZZA AL CONSUMATORE SOTTOPONENDOLO EVENTUALMENTE A PROCEDIMENTO DI ABBATTIMENTO OSSERVANDO LA NORMATIVA DETTATA DAL REGOLAMENTO 852/2004

^ IN CASO DI MANGANZA DI REPERIBILITÀ QUESTO PRODOTTO POTREBBE ESSERE ACQUISTATO CONGELATO

LEGENDA ALLERGENI



GENTILI OSPITI, SE AVETE DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDETE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE IL QUALE SAPRÀ CONSIGLIARVI AL MEGLIO, IN PARTICOLARE PER IL “PESCATO GUVIOL” CHE ESSENDO MOLTO VARIABILE NON È PRESENTE NELL’AGENDA DEGLI ALLERGENI.



MENU RISTROT GUVIOL

ANTIPASTI

MINI FISH BURGER

TARTARE° DI MARE SECONDO PESCATO, SERVITA IN PANINETTO FATTO IN CASA ALLE CIPOLLE BIONDE E SEMI DI PAPAVERO ED ACCOMPAGNATO DA MOSTARDE DI FRUTTA



14,00 €

IL NOSTRO SGOMBRO SOTT'OLIO

SGOMBRO° COTTO IN OLIO COTTURA E ERBE AROMATICHE, PANZANELLA ALLA BARBABIETOLA, STRACCIATELLA E CRESCIONE IN VARIE CONSISTENZE



13,00 €

ER POLPO A ROMA

POLPO^ SCOTTATO, FAGIOLI NERI IN DOPPIA CONSISTENZA, MAIONESE ALL'AGLIO NERO DI VOGHIERA FERMENTATO, SALSA AMATRICIANA E CROCCANTE DI GUANCIALE



14,00 €

IL CUBO

CUBO DI VERDURA COTTO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA, CHUTNEY DI POMODORO, POMODORO CONFIT E POLVERE DI GRISSINO TOSTATO



12,00 €

MEGLIO UN UOVO OGGI... E ANCHE DOMANI

UOVO MORBIDO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA E CUBETTI DI GASTAGNA, FOIE GRAS°, PETALI DI CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE, SPUMA DI LATTE E TARTUFO NERO



13,00 €

L'ANIMELLA CHE VOLEVA DIVENTARE TONNATA

ANIMELLA° SBIANCATA IN LATTE E AROMI, SPUMA DI SALSA TONNATA, POLVERE DI CAPPERO, ZEST DI LIMONE E VERDURA IN GIARDINIERA



13,00 €

PRIMI

RAVIOL CIUPIN

RAVIOLO* DI PASTA FRESCA RIPIENO DI PESCATO^o, SALSA CIUPIN,
LIMONE CANDITO E SALICORNIA



14,00 €

LO GNOCCHO DEL CONTADINO

GNOCCHI* DI PATATA E GRISSINI, GOCCE DI BLU DI CAPRA,
PERE CANDITE, MIELE E NOCCIOLA CROCCANTE



14,00 €

FARA_VIOLO

RAVIOLI* DEL PLIN RIPIENI DI FARAONA, PORCINI SALTATI,
CHINOTTO CANDITO E CONSOMMÈ DI PORCINI



14,00 €

COME UNA SARDENAIRA

RISO "VIALONE NANO" MANTECATO AL POMODORO, TERRA DI OLIVE NERE,
SALSA DI ACCIUGHE E POLVERE DI CAPPERO



14,00 €

TAJARIN CLASSICO MA INSOLITO

TAJARIN* FATTI IN CASA, RAGÙ DI CONIGLIO^o, MELOGRANO,
POLVERE DI CAFFÈ E SFUMATURE DI FINOCCHIO



13,00 €

SECONDI

IL PESCATO DEL GUVIOL

TRANCIO DI PESCE[°] DI MARE PESCATO E SCOTTATO ALLA PIASTRA
(CHIEDI AL PERSONALE DI SALA PER SAPERE LA PROPOSTA DEL GIORNO)



22,00 €

FINAL LIGURE

CALAMARO[^] COTTO A BASSA TEMPERATURA, RIPIENO DI BRANDAGUJUN[°],
SPUMA AL BEURRE BLANC AL LEMONGRASS, PANNOCCCHIA TOSTATA E
SPREMITA DI PREZZEMOLO



20,00 €

L'ANATRA A PESCA DI GAMBERI

PETTO D'ANATRA[°] DI BARBERIE, PAK-CHOI SCOTTATO, COMPOSTA D'UVA,
GAMBERI[°] ROSA E SALSA DI FOIE GRAS[°]



21,00 €

SVELATO... IL DIAFRAMMA

DIAFRAMMA[°] ROSOLATO IN BURRO DI CACAO, GREMA DI SEDANO RAPA E
MELA VERDE, SCORZONERA AL VINO E CHIPS DI MANIOWA



18,00 €

TRA TERRA E MARE

SELLA DI CERVO[°] NAPPATA AL BURRO, FUNGO CARDONCELLO,
POLVERE DI LATTUGA DI MARE E
QUENELLE DI PATATA VIOLA ALLA NOCCIOLA



22,00 €

LE NOSTRE SELEZIONI

FORMAGGI PICCOLO (4 ASSAGGI)

8,00 €

FORMAGGI GRANDE (7 ASSAGGI)

13,00 €

DESSERT

IN RIVA AL LAGO

GELATO ALLA CAROTA PRALINATO ALLA MANDORLA SIGILIA,
CAVOLFIORÈ^o ALLA VANIGLIA BOURBON, TERRA DI NOCI, CACAO E TIMO,
SPUGNE DOLCI E ACQUA DENSA AL LIME E OLIO EXTRAVERGINE



8,00 €

TROPICAL & SMOKE

CREMOSI DI FRUTTA TROPICALE[^] CON LIQUIDO DI KALAMANSI[^],
GRUÈ DI CACAO VALRHONA, MERINGA BRUCIATA AL PEPE



8,00 €

CONNUBIO

PARFAIT[^] DI LIQUIRIZIA SERVITO CON CREMA DI LAMPONI
E SPUGNA DI PISTACCHIO DI BRONTE I.G.P.



8,00 €

BIANCO MANGIARE 2.0

CREMOSO ALLE MANDORLE TOSTATE SIGILIA, OLIVE TAGGIASCHE SEMI
CANDITE E CREMA DI AGRUMI, IL TUTTO RACCHIUSO IN CIOCCOLATO
FONDENTE ED ACCOMPAGNATO DA SABBIA SALATA DI CACAO E RISO



8,00 €

TIRAMISÙ*



6,00 €

COPERTO 2,50 €

BAR

3/4 ACQUA POTABILE TRATTATA AI SENSI DEL D.M. N.181 DEL 23/06/03	€ 1,50
---	---------------

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
ORZO	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50

BIBITE ANALCOLICHE & BIRRE

COCA COLA	€ 3,50
SCHWEPS TONICA	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,50

APERITIVI

CRODINO	€ 3,50
MARTINI BIANCO	€ 5,00
APEROL SPRITZ	€ 7,00
GIN TONIC	€ 8,00

AMARI E VINI LIQUOROSI

AMARO SAN SIMONE	€ 4,00
AMARO MONTENEGRO	€ 4,00
AMARO LUCANO	€ 4,00
AMARO AVERNA	€ 4,00
AMARO UNICUM	€ 4,00
JAGERMEISTER	€ 4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,50
MIRTO	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,50
VERMOUTH	€ 5,00

DISTILLATI

GRAPPE

BERTA CLASSICHE BIANCHE	€ 4,00
BERTA AFFINATE IN LEGNO (VARI UVAGGI)	€ 4,00
BERTA OLTRE IL VALLO (INVECCHIATA IN BOTTI DI WHISKY)	€ 6,00
GAIA ROSSJ BASS	€ 6,00
BERTA BRIC DEL GAIAN - MOSCATO - 10 ANNI	€ 7,00
BERTA ROCCA NIVO - BARBERA - 10 ANNI	€ 7,00
BERTA TRE SOLI TRE - NEBBIOLO - 10 ANNI	€ 7,00
BERTA CASALOTTO - 1986- ACQUAVITE DI VINO	€ 7,00
BERTA SOLO PER GIAN - MOSCATO, NEBBIOLO E BARBERA - 10 ANNI	€ 8,00

I FRANCESI

BAS ARMAGNAC	€ 7,00
FINE CALVADOS	€ 7,00

COGNAC

COGNAC VSOP 40%	€ 7,00
-----------------	--------

WHISKY

TALISKER SKYE	€ 6,00
OBAN 14 ANNI	€ 7,00
CLYNELISH 7YO	€ 7,00
LAGAVULIN 16 ANNI	€ 7,00
BENRINNES 11YO	€ 7,00
ARDBEG TEN 10 YEARS OLD	€ 7,00

BOURBON

KNOB CREEK	€ 7,00
------------	--------

VODKA

MOSKOSKAYA	€ 4,00
------------	--------

RUM

RUM JAMAICA	€ 6,00
RUM TRINIDAD	€ 6,00
VIEUX AGRICOLE GUADALUPE	€ 7,00
ZACAPA SISTEMA 23 SOLERA GRAN RISRVA	€ 7,00
DEMERARA GUYANA	€ 9,00

VINI DA MEDITAZIONE

ALEATICO	LAZIO	€ 4,00
PER POCCHI (BRACHETTO BIO)	PIEMONTE	€ 5,00
ANTHOS PASSITO (BRACHETTO)	PIEMONTE	€ 5,00
SULÈ PASSITO DI CALUSO (ERBALUCE)	PIEMONTE	€ 5,00
BAROLO CHINATO	PIEMONTE	€ 5,00
PASSITO DI NOTO (MOSCATO)	SICILIA	€ 5,00
MONBAZILLAC (BOTRITIZZATO)	FRANCIA	€ 5,00
MUFFATO DELLA SALA	UMBRIA	€ 6,00
SAUTERNES	FRANCIA	€ 6,00
MOSCATO ORO LA SPINETTA	PIEMONTE	€ 8,00
BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA (ZIBIBBO)	SICILIA	€ 8,00

LIQUORI PIEMONTESI

BERTA LIQUORE DI MOMBARUZZO (AMARETTO)	€ 5,00
BERTA ROSOLIO	€ 5,00
BERTA ASSENZIO	€ 5,00
BERTA DINERO (LIQUORE AL CAFFÈ)	€ 5,00
JENEPI	€ 5,00

"LE CHICCHE"

IL 28 DI VIA SAN NICOLA O (AMARO DI BERTA)	€ 5,00
AMARO ERDICO	€ 5,00
ELIXIR (ALLA LIQUIRIZIA)	€ 5,00

MARSALA

VECCHIO SAMPERI DI MARCO DE BARTOLI	SICILIA	€ 6,00
MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 2004	SICILIA	€ 7,00

PORTO

PORTO RUBY RESERVE - BURMESTER	€ 5,00
PORTO TAWNY 10 YEARS OLD - BURMESTER	€ 7,00