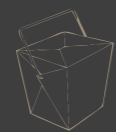


al gufo



*Volete gustare i nostri piatti a casa vostra?
Lo sapevate che "al Gufo"
potete ordinare anche da asporto?
Scegli dal menù e chiamaci allo 0541/478665
dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00*



www.ristorantealgufo.com
info@ristorantealgufo.com
[facebook.com/ristorantealgufo](https://www.facebook.com/ristorantealgufo)
twitter.com/guforistorante

al gufo

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ



LA PASTA FATTA IN CASA

Ogni giorno la pasta che arricchisce i primi piatti è fatta dalle mani delle nostre azdore, che impastano amorevolmente farina macinata tradizionalmente a pietra con uova freschissime che provengono da galline alimentate esclusivamente con materie prime naturali e prive di coloranti sintetici.



IL PESCE

Pescato dell'Adriatico di prima scelta raggiunge ogni mattina la cucina del Gufo grazie ai nostri pescatori di fiducia: la cosa migliore da fare è dunque chiedere quale pesce è stato pescato in nottata.



LA CARNE

Le carni e i salumi dei nostri piatti provengono da aziende agricole del territorio che assicurano un'ampia scelta di prima qualità. Gli animali vengono allevati con metodi biologici allo stato brado e nutriti dei soli foraggi prodotti all'interno delle stesse aziende.



IL FORMAGGIO

I formaggi che arricchiscono le nostre proposte provengono da caseifici che utilizzano latte appena munto per offrirvi prodotti freschi e stagionati di prima qualità.



IL PANE FATTO IN CASA

I piatti del Gufo vengono accompagnati con pane fresco di nostra produzione secondo una ricetta a lunga lievitazione (24 ore).

IL PANE DEL GUFO

Farina

Acqua

Sale

Lievito naturale

Lievitazione naturale di 24 ore



INFO UTILI

Alcuni dei nostri cibi e bevande potrebbero contenere ingredienti fonti di allergie, che abbiamo indicato in un elenco apposito a vostra disposizione su richiesta. Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie alimentari.

In mancanza di prodotti freschi a seconda della stagione di riferimento, utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge.

Coperto, servizio e pane € 1,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Buon appetito

VINI DOLCI

Albana Passito DOCG La Sabbiona (RA) € 18

Giallo dorato, sentori di frutti essiccati e spezie, vellutato, morbido e persistente

Moscato d'Asti DOCG Cascina Ruris (AT) € 14

Sentori di timo, erbe aromatiche e scorza di agrume candita, delicata dolcezza

ROSATI

Rosato di Lacrima Marche IGT Podere Santa Lucia (AN) € 14

Rosa scuro con nuance porpora, profumi di frutti rossi, mela verde e banana, gusto delicato e buona freschezza

ANTIPASTI DI PESCE

Delicatezze di mare € 12

Insalata di mare € 10

Salmone marinato € 9

Cocktail di gamberi € 9

Alici marinate € 9

Pesce spada agli agrumi € 9

Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini € 12

Cozze e vongole alla marinara € 10

Lumachine € 8

Polipo saltato in padella € 12

Calamaro al testo € 12

Antipasto completo (freddo e caldo) € 20 (a persona)

CRUDITÀ

(secondo disponibilità) Assortimento di crudità € 25

Carpaccio € 14

Tartare € 14

Ostriche € 3,50 / 4,00 (al pezzo)

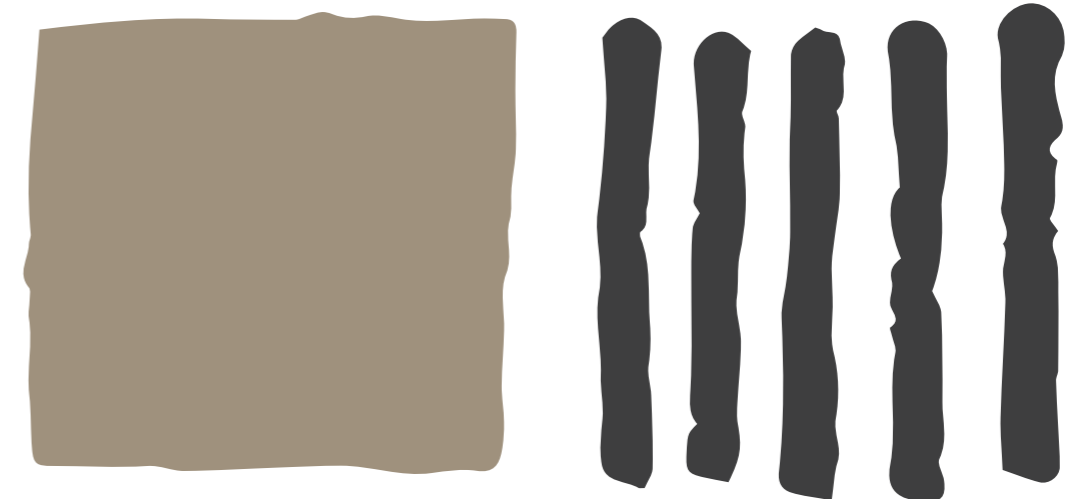
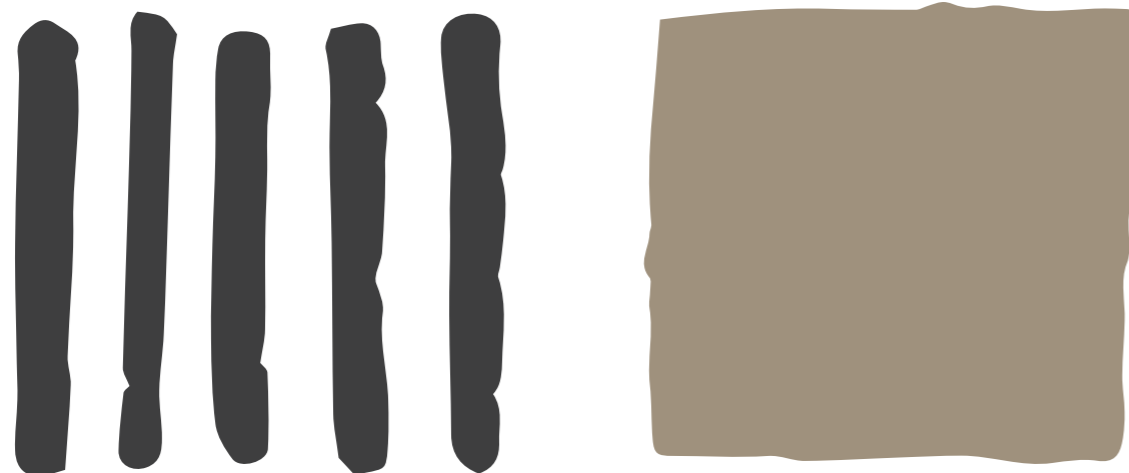
Scampi, gamberi rossi € 3,50 (al pezzo)

ANTIPASTI DI CARNE

Tagliere di salumi e formaggi € 10

Carpaccio di filetto di manzo € 14

Bresaola rucola e grana € 10



IL PESCE CON LA PASTA FATTA IN CASA

- Strozzapreti allo scoglio € 12*
Tagliolini al salmone € 10
Gnocchi gamberi e zucchine € 12
Passatelli vongole, gamberi e pomodorini € 12
Strozzapreti alle canocchie € 10
Agnolotti agli scampi € 12

IL PESCE CON LA PASTA

- Paccheri al grillo (min. 2 persone) € 15 (a persona)*
Spaghetti al Gufo (alla pescatora) € 12
Penne con crema di curry e gamberetti € 9
Spaghetti alle vongole € 10
Risotto alla marinara o alla pescatora € 12

LA CARNE CON LA PASTA

- Tagliatelle al ragù o al pesto € 9*
Strozzapreti salsiccia e radicchio € 9
Tortellini pasticciati € 9
Passatelli guanciaie, pecorino e pomodorini € 10
Ravioli burro e salvia € 9

LA PASTA IN BRODO

- Passatelli € 8*
Tortellini € 8

VINI ROSSI

- Pinot Nero DOC A.A. St. Pauls (BZ) € 18*
Sentori di bacche rosse e ciliegie selvatiche, vellutato ed elegante
- Aulente IGT Rosso Rubicone, 13,5 gradi (0,375 cl) € 6 (0,75 cl) € 13*
Colore rosso rubino, con note che vanno principalmente dal fruttato al floreale

- Ripasso Valpolicella Negrar (VE) € 18*
Rosso rubino, fruttato e speziato, complesso, armonico, pieno e vellutato

- Sangiovese Sup. DOC La Sabbiona € 14*
Note floreali di viola, armonico, bella persistenza aromatica, buona tannicità

- Sangiovese Sup. Riserva DOC La Sabbiona (RA) € 15*
Note di frutti di bosco e spezie, sentori vegetali, floreali, secco caldo e morbido

- “Sodi del Paretaio” Chianti DOCG Badia di Morrone (PI) € 13*
Note fruttate e floreali, al palato piacevole, versatile con tannino morbido e maturo

BOLLICINE

- Franciacorta Brut DOCG Bosio (BS) € 22*
Profumi floreali e lieviti, al palato morbido fresco, complesso e persistente
- Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene Extra Dry Pietro Bernardi (TV) € 16*
Perlage fine e persistente, ampio, intenso, note di mela e albicocca, armonico, brioso, elegante e fresco

- Prosecco DOC Treviso Pietro Bernardi (TV) € 14*
Giallo paglierino, profumo di mela, fruttato leggermente aromatico, elegante

- Lambrusco Grasparossa DOC L'antica Vite (MO) € 12*
Rosso rubino, note di frutta rossa, ciliegia e mora, asciutto e sapido

- Pignoletto Colli Bolognesi DOCG La Mancina (BO) € 14*
Sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli, note minerali, spiccata sapidità

- “Casta” Passerina Spumante Brut Carminucci (AP) € 16*
Sentori agrumati, mela, in bocca sapido e persistente, fresco e brioso il finale

Bellavista, Ca' del Bosco € 35



I VINI



VINO IN CARAFFA

Rosso

Bianco fermo/frizzante

un quarto di litro € 2,50

mezzo litro € 4

un litro € 8

VINI BIANCHI

Traminer aromatico DOC Friuli Annia Le Favole (PN) € 17

Toni di rosa, ciclamino e gelsomino, frutta gialla esotica, erbe aromatiche

Chardonnay DOC A.A. St. Pauls (BZ) € 17

Giallo paglierino, profumi di ananas, banana, minerale al gusto

Muller Thurgau DOC A.A. St. Pauls (BZ) € 17

Giallo paglierino tenue, profumo delicato e leggermente aromatico, secco e morbido

Vitigno Famoso Randi (RA) € 13

Profumi intensi di agrumi canditi, albicocca, secco, morbido, sapido

Pecorino IGT Marchesi De Cordano (PE) € 15

Sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli, note minerali, spiccata sapidità

Passerina IGT Marche Carminucci (AP) € 15

Sentori di mela e fiori bianchi, secco, buona persistenza, equilibrato

Verdicchio di Jesi DOC Podere S. Lucia (AN) € 15

Profumi di mela verde, pesca e albicocca, biancospino e ginestra, sapido

Aulente IGT Bianco Rubicone, 13 gradi (0,375 cl) € 6 (0,75 cl) € 13

Colore giallo paglierino, a volte prevalgono note delicatamente ebracee, a volte invece sentori di mela verde, scorza di pompelmo e sambuco

Greco Sannio DOC Terre Stregate (BN) € 17

Note floreali e agrumate, grande bevibilità, buona vena acida e minerale

Falanghina IGT Terre Stregate (BN) € 17

Profumi delicati e floreali, sentori di glicine e biancospino, bella sapidità



IL PESCE PER SECONDO



Grigliata di crostacei € 22

Grigliata mista € 16

Spiedini misti € 14

Fritto misto € 14

Sogliole alla brace € 14

Branzino al sale € 18

Pesce del mediterraneo € 20

Zuppa di pesce con bruschette € 18

Tagliata di tonno € 16



LE STRADE DEL PESCE



(min. 2 persone)

Degustazione n. 1

€ 38

(a persona)

Antipasto completo caldo e freddo

Risotto alla pescatora

Strozzapreti allo scoglio

Sorbetto

Grigliata mista con fritto

Contorno a scelta

Dolce

Calice di vino

Acqua e caffè

Degustazione n. 2

€ 30

(a persona)

Antipasto completo caldo e freddo

Spiedini misti con fritto

Contorno a scelta

Dolce

Calice di vino

Acqua e caffè

Degustazione n. 3

€ 25

(a persona)

Strozzapreti allo scoglio

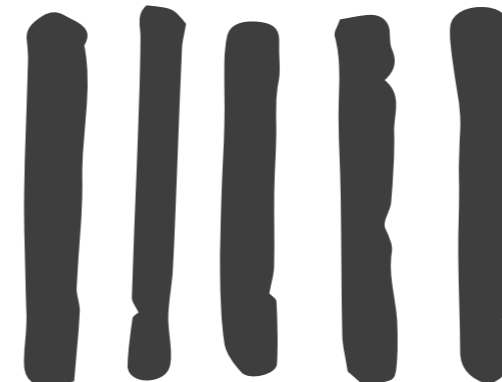
Grigliata mista

Contorno a scelta

Calice di vino

Sorbetto

Acqua e caffè





LA CARNE PER SECONDO



- Grigliata mista € 15*
Costata di manzo € 14
Filetto al pepe verde o funghi porcini € 18
Filetto alla Giulio Cesare (con pancetta) € 16
Scortichino rucola e grana in aceto balsamico € 16
Tagliata rucola e grana o sale e rosmarino € 14
Cotoletta alla milanese € 8



LE STRADE DELLA CARNE



(min. 2 persone)

Degustazione n. 1
€ 28
(a persona)

Tagliere di salumi e formaggi
Tagliatelle al ragù
Grigliata mista
Contorno a scelta
Dolce
Calice di vino
Acqua e caffè

Degustazione n. 2
€ 25
(a persona)

Tagliere di salumi e formaggi
Tagliatelle al ragù
Grigliata mista
Contorno a scelta
Calice di vino
Acqua e caffè



LE BEVANDE



- Acqua € 2*
Bibite da 330 ml € 3
Bibite alla spina
piccola € 2 media € 4 litro € 7
Caffè € 1,20
Caffè corretto € 1,50
Amari, Cognac nazionali € 3
Whisky S.M. € 2,5 / 4,5 / 8
Limoncello o crema di limone € 3
Grappa S.M. € 3 / 4



LE BIRRE



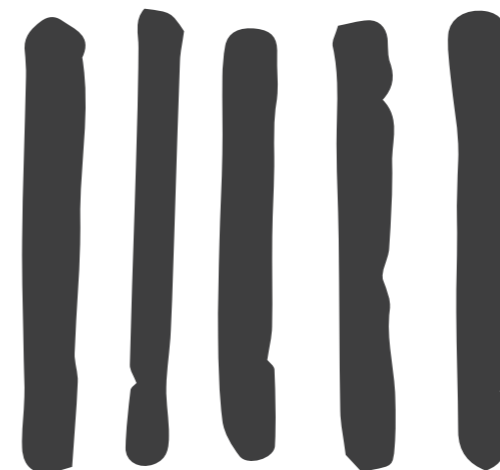
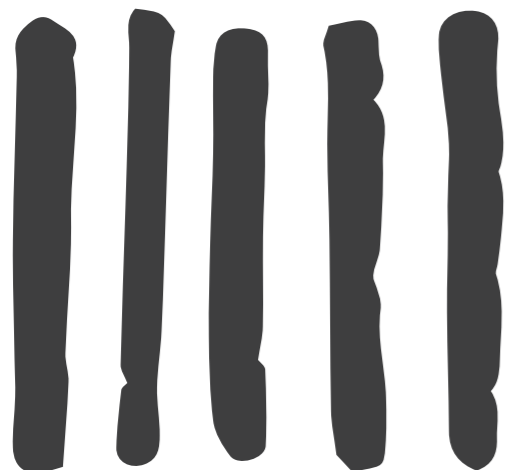
BITBURGHER
BITBURG (GERMANIA)

Birra alla spina Warsteiner
Export Lager bionda, 4,8 gradi

Corposa e dal sapore leggermente speziato, con note aromatiche di luppolo di prima scelta
piccola 0,20 ml € 3 media 0,40 ml € 5 litro € 10

LE CLASSICHE

- Moretti*
4,6 gradi 660 ml € 3,50
Beck Premium
Pilsener giallo chiara, 5 gradi, piccola 330 ml € 3
Premium Weissbier
5 gradi 500ml € 3,50





LE SPECIALI



Danese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) € 8

Braccio di ferro (mozzarella, spinaci, salsiccia, grana) € 7

Tirolesi (pomodoro, mozzarella, funghi, speck) € 7,50

Affumicata (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) € 7

Montanara (pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, cipolla) € 8

Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) € 8

Desiderio (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melanzane, cacio piccante) € 8

Michele (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, rucola, pendolini, grana) € 8

Giuseppe (pomodoro, mozzarella, funghi, salame, origano, rucola, pendolini, grana) € 8

Gufo (pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, peperoni, olive, funghi, uovo ad occhio di bue) € 9

Mandragora (pomodoro a dadini, mozzarella, pancetta, salsiccia, peperoni, cipolla, pepe, basilico) € 9



LE FORNARINE



Bianca (olio, sale, rosmarino) € 2

Rossa (pomodoro, olio, origano) € 3

Riminese (stracchino e rucola) € 5

Romagnola (pomodorini, stracchino, prosciutto crudo, rucola) € 7

Tricolore (pomodori pendolini, rucola, mozzarella di bufala) € 7

Vegana (verdure grigliate, funghi, rucola) € 8



PIZZE GOURMET



Burrata, crudo, pomodori secchi € 12

Squacquerone, mortadella e pistacchi € 12

Burrata, salmone marinato, pomodori confite € 12



A scelta:

Farina di Khorosan (Kamut) € 1

Farina ai 7 cereali € 1

PER CONTORNO

Pinzimonio € 7

Verdure cotte € 5

Verdure alla griglia € 5

Patatine fritte € 4

Insalata mista € 6

IL MENÙ DEI BIMBI

Tortellini pasticciati
Cotoletta con patatine fritte

Bibita

€ 10

(mini porzioni)



I DOLCI FATTI IN CASA



Tiramisù € 5

Panna cotta € 5

Mascarpone € 5

Crema catalana € 5

Tartufo bianco o nero € 4

Sorbetto € 3

Accompagnali con:
un calice di Albana € 3 o di Passito di Pertinello € 4



LA PIZZA

L'impasto della nostra pizza è fatto di ingredienti semplici, genuini e naturali, a partire dalla farina macinata tradizionalmente a pietra che garantisce il mantenimento delle proprietà nutritive del cereale. Dalla farina di grano tenero "0" qualità superiore e da quella dell'antico grano Khorosan (Kamut) nascono pizze altamente digeribili e ricche di gusto.

La vera arte da cui dipendono gusto e leggerezza sta inoltre nei lunghi tempi di lievitazione naturale (ben 72 ore).

La cottura nel forno a legna perfettamente preparato e mantenuto alle temperature ottimali dà il tocco finale ai sapori della vera tradizione.

LA PIZZA DEL GUFO

250 grammi di farina
50 grammi di acqua
un pizzico di sale fino
un cucchiaino di olio extravergine di oliva
2 grammi di lievito naturale
Lievitazione naturale di 72 ore



LE TRADIZIONALI



Marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo) € 4

Margherita (pomodoro, mozzarella) € 4,50

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 5,50

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) € 5,50

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) € 6

Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) € 6

Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi) € 6

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) € 6

Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 6

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 6

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 6

Vecchia Napoli (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) € 7

4 formaggi (mozzarella, formaggi misti) € 7,50

4 stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive) € 8

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi, salsiccia) € 8

Calzone (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) € 7,50

Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) € 7

Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, misto di pesce) € 9



A scelta:

Farina di Khorosan (Kamut) € 1

Farina ai 7 cereali € 1