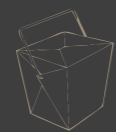


al gufo



*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 € 15

Insalata di mare € 12

Salmone marinato € 10

Cocktail di gamberi € 10

Alici marinate € 10

Pesce spada agli agrumi € 10

Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini € 12

Cozze e vongole alla marinara € 10

Lumachine € 8

Polipo saltato in padella € 14

Calamaro al testo € 14 (nostrano)

Antipasto completo (freddo e caldo) € 22 (a persona)

CRUDITÀ

(secondo disponibilità) Assortimento di crudità € 28

Carpaccio € 14

Tartare € 16

SPECIAL Ostriche € 4,00 / 5,00 (al pezzo)

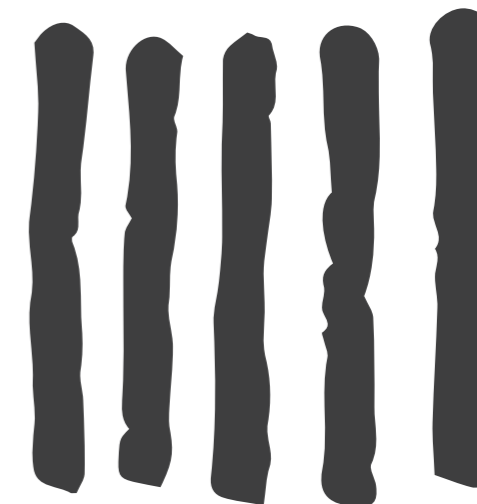
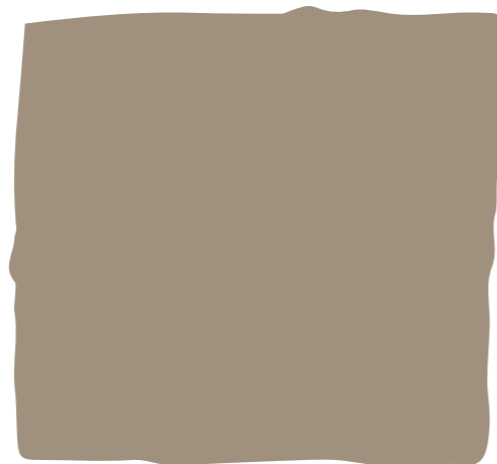
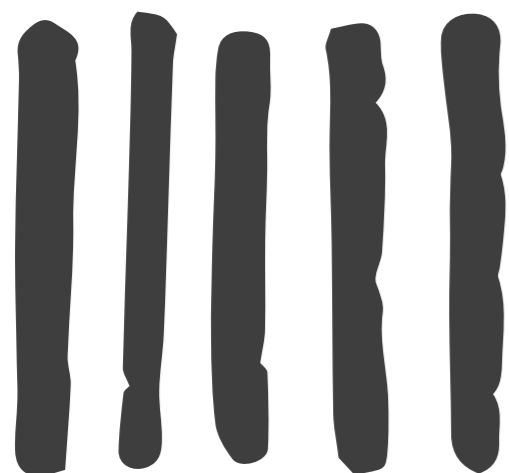
Scampi, gamberi rossi € 3,50 (al pezzo)

ANTIPASTI DI CARNE

Tagliere di salumi e formaggi € 14

Carpaccio di filetto di manzo € 16

Bresaola rucola e grana € 12



IL PESCE CON LA PASTA FATTA IN CASA

Tagliolini o Strozzapreti allo scoglio € 14

Tagliolini al salmone € 12

Gnocchi gamberi e zucchine € 12

Passatelli vongole, gamberi e pomodorini € 13

Strozzapreti alle canocchie € 12

Agnolotti agli scampi € 15

IL PESCE CON LA PASTA

Paccheri all'astice (min. 2 persone) € 20 (a persona)

Spaghetti al Gufo (alla pescatora) € 14

Penne con crema di curry e gamberetti € 10

Spaghetti alle vongole € 11

Risotto alla marinara o alla pescatora € 13

Spaghetti alla carbonara di pesce con bottarga € 14

LA CARNE CON LA PASTA

Tagliatelle al ragù o al pesto € 10

Strozzapreti salsiccia e radicchio € 10

Tortellini pasticciati € 10

Passatelli guanciaie, pecorino e pomodorini € 11

Ravioli burro e salvia € 10

LA PASTA IN BRODO

Passatelli € 10

Tortellini € 10

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 € 18

Spiedino di calamari (al pezzo) € 3,50

Spiedino di gamberi (al pezzo) € 4

Spiedini misti € 15

Fritto misto con verdure croccanti € 14

Fritto di calamari e gamberi € 16

Sogliole alla brace € 15

Branzino al sale € 20

Pesce del mediterraneo € 22

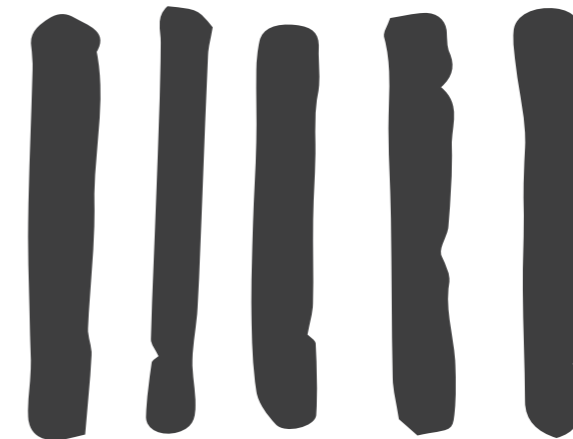
Zuppa di pesce con bruschette € 20

Tagliata di tonno € 16

Coda di Rospo (secondo disponibilità) S.Q. €

Rombo al forno S.Q. €

Catalana mista (astice, scampi, mazzancolle) € 40

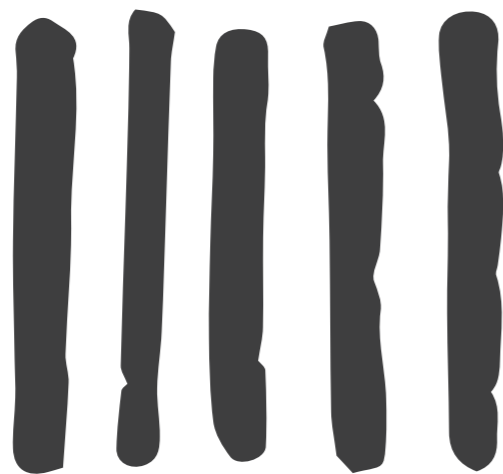




LA CARNE PER SECONDO



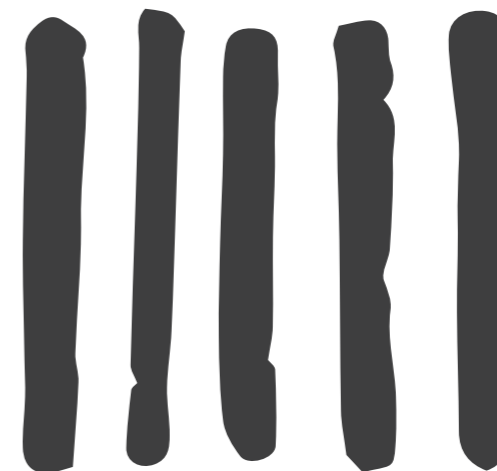
- Grigliata mista € 16*
- Costata Black Angus € 16*
- Filetto al pepe verde € 18*
- Filetto ai funghi porcini € 20*
- Filetto alla Giulio Cesare (con pancetta) alla griglia € 18*
- Scortichino rucola e grana in aceto balsamico € 18*
- Tagliata rucola e grana € 16*
- Tagliata sale e rosmarino € 15*
- Cotoletta alla milanese con patate fritte € 12*



LIQUORI E GRAPPE



- Amari € 3,50*
- Whisky Laphroaig (10 anni) € 7*
- Whisky Civas Regal (12 anni) € 6*
- Whisky Oban (14 anni) € 8*
- Whisky Lagavulin (16 anni) € 9*
- Rum Matusalem (15 anni) € 7*
- Rum Zacapa (23 anni) € 9*
- Rum Zacapa (XO) € 12*
- Grappa Bepi Tosolini "I Legni" € 5*
- Grappa Bepi Tosolini "Agricola € 4,50*
- Bepi Tosolini Barrique € 5,50*
- Giare Amarone € 5*
- Camilla Marzadro € 5*





LE SPECIALI



Danese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) € 9

Braccio di ferro (mozzarella, spinaci, salsiccia, grana) € 8

Tirolesi (pomodoro, mozzarella, funghi, speck) € 8,50

Affumicata (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) € 8

Montanara (pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, cipolla) € 9

Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) € 8,50

Desiderio (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melanzane, cacio piccante) € 9

Michele (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, rucola, pendolini, grana) € 9

Giuseppe (pomodoro, mozzarella, funghi, salame, origano, rucola, pendolini, grana) € 9 **Gufo**

(pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, peperoni, olive, funghi, uovo ad occhio di bue) € 10

Mandragora (pomodoro a dadini, mozzarella, pancetta, salsiccia, peperoni, cipolla, pepe, basilico) € 9,50



LE FORNARINE



Bianca (olio, sale, rosmarino) € 3

Rossa (pomodoro, olio, origano) € 3,5

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 di Parma DOC, pomodori secchi € 12

Stracciatella, mortadella e pistacchi € 12

Stracciatella, salmone marinato, pomodori confit € 12

Tataki di tonno, fior di latte e cipolla caramellata € 13

Burrata, pomodori datterino, alici del Cantabrico, basilico € 13



A scelta:

Farina di Khorosan (Kamut) € 1,50

Farina ai 7 cereali € 1,50



LE TRADIZIONALI



Marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo) € 5

Margherita (pomodoro, mozzarella) € 5

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 6

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) € 6,50

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) € 6,50

Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) € 7

Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi) € 6,5

Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel) € 6,5

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

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 7

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 7

Vecchia Napoli (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) € 8

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) € 7,50

Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, misto di pesce) € 11



A scelta:

Farina di Khorosan (Kamut) € 1,50

Farina ai 7 cereali € 1,50

PER CONTORNO

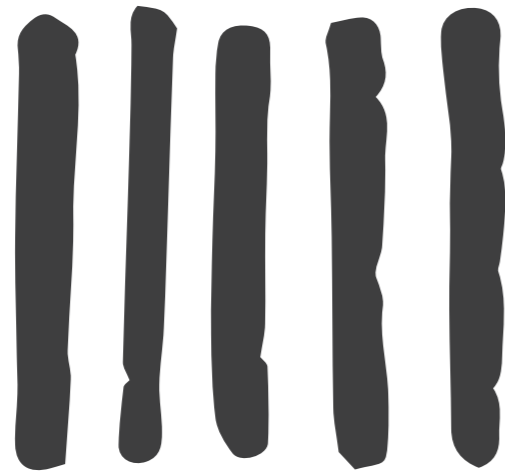
Pinzimonio € 7

Verdure cotte € 5

Verdure alla griglia € 5

Patatine fritte € 4

Insalata mista € 6



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*

al gufo

RISTORANTE PIZZERIA

MENÙ