

*menù*



# antipasti

<b>Aperitivo del Guazzetto</b> <i>Ostrica, Flute di Prosecco e Frutto della Passione</i>	€ 5,00
<b>Mezza Dozzina di ostriche</b>	€ 18,00
<b>Crudità di Mare (una porzione)</b>	€ 18,00
<b>Carpaccio di Spigola</b> <i>profumato all'Aneto con spicchi d'Arancia e Pepe Rosa</i>	€ 4,00/etto
<b>Tartare di tonno</b>	€ 15,00
<b>Crostoni fantasia dello chef</b>	€ 8,00
<b>Antipasto "il Guazzetto" (min. 2 porz.)</b>	€ 13,00
<b>Carpaccio di Polpo</b>	€ 9,00
<b>Insalata di Mare</b>	€ 9,00
<b>Soutè di Cozze</b>	€ 8,00
<b>Gamberoni Indiafolati*</b>	€ 12,00
<b>Frittino di Calamaretti*</b> <i>con rucola, pomodorini e aceto balsamico</i>	€ 9,00
<b>Baccalà in pastella (4 pz)</b>	€ 6,00

## primi piatti

<b>Il Tagliolino "m'bè Cecc"</b> <i>con Calamari, Gamberi, Scampi, Cozze, Vongole e Pomodoro fresco</i>	€ 12,00
<b>Tagliolino "Mariodd"</b> <i>con Vongole bottarga profumato al limone</i>	€ 13,00
<b>Lo Gnocchetto "Sparm m'Bett"</b> <i>con Gamberetti, Pomodoro fresco e Pesto di Basilico</i>	€ 10,00
<b>Calamarata "Azzedt i Meng" (min. 2 persone)</b> <i>con sugo all'Astice, Pomodoro fresco e Basilico</i>	€ 13,00
<b>Gli Strigoli "Affumchet"</b> <i>con Pesce Spada, Rucola e Scamorza Affumicata</i>	€ 10,00
<b>Tagliolino "n'Zvét"</b> <i>con Scampi, Canocchie e Gamberi, Pomodorino fresco, profumati all'alloro</i>	€ 13,00
<b>Strascinata "Cuzzlecchije"</b> <i>con Tonno, Melanzane, Peperoni, Capperi, Basilico, Pomodorino Ciliegino</i>	€ 13,00
<b>Il Risotto "Viet Accè u Prov" (min. 2 persone)</b> <i>con frutti di mare</i>	€ 13,00
<b>La Tagliatella "de Ziett"</b> <i>Salsa alle verdure</i>	€ 10,00
<b>Lo Gnocco "Farffall'n"</b> <i>in Salsa Bolognese gratinato nel coccio con Scamorza affumicata</i>	€ 10,00
<b>Strascinata "d'Nononne"</b> <i>al Sugo di Pomodoro fresco, Basilico e Cacio</i>	€ 8,00

Coperto € 1,50

**In caso di intolleranze alimentari, si prega di informare il personale durante l'ordinazione.**

*\*In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.*

## Secondi piatti

Grigliata Mista di Pesce <i>(secondo disponibilità del giorno)</i>	€ 16,00
Spiedini Misti di Mare <i>Calamari, gamberi e alici</i>	€ 10,00
Frittura Mista dell'Adriatico* <i>con Verdurine Croccanti</i>	€ 13,00
Tagliata di Tonno scottata ai ferri <i>Condita con erbe aromatiche</i>	€ 14,00
Polpo ai ferri	(secondo quant.)
Trancio di Pesce Spada alla Griglia*	€ 13,00
Pescato di giornata al Forno <i>al sale, alla pugliese, alle verdure, porcini e patate</i>	(secondo quant.)
Spigola in Crosta di Patate e Zucchine	(secondo quant.)
Gamberoni al Sale*	€ 12,00
Scampi al Ghiaccio <i>(6 pezzi)</i>	€ 18,00
Il Guazzetto <i>Zuppa di Pesce con Crostoni di Pane</i>	€ 20,00
Tagliata di Manzo	€ 13,00

## Contorni

Patate al Forno <i>con Olive, Pomodorini e Rosmarino</i>	€ 5,00
Patate Fritte*	€ 4,00
Insalata Mista	€ 4,00
Pinzimonio di Verdure	€ 5,00
Verdurine Fritte Croccanti	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 6,00

## Dessert

Frutta Fresca di Stagione	€ 6,00
Tortino al Cioccolato	€ 5,00
Mousse al Cioccolato Bianco con Frutti di Bosco	€ 5,00
Semifreddo al Mou con Croccante di Arachidi	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Mousse al Mascarpone con Fragole	€ 5,00
Crema Catalana	€ 5,00

## Bevande

Acqua Naturale & Frizzante	€ 2,00
Birra Nastro Azzurro	50 cl € 3,00
Coca Cola/Fanta	1 l € 3,00
Coca Cola	33 cl € 2,00
Sorbetto	€ 2,00
Caffé	€ 1,50
Amaro / Grappa	€ 2,50
Rosoli della casa	€ 2,00

# il Guazzetto

RISTORANTINO

*Il guazzetto è una zuppa di pesce, un piatto semplice che, per una buona riuscita, richiede come ingredienti pesce freschissimo, pomodorini maturi, erbe aromatiche, crostoni fragranti di pane e... tanta passione.*

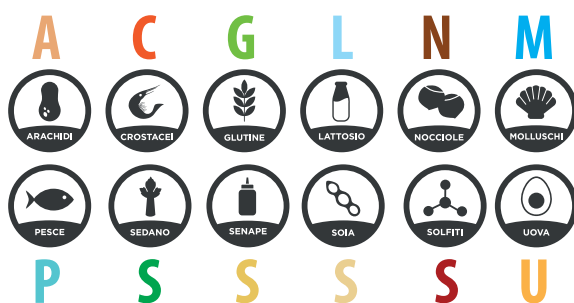
*Tra i vicoli stretti del centro storico di Monopoli, "il Guazzetto" propone un viaggio delizioso tra le specialità gastronomiche pugliesi.*

*Una cucina di originale concezione, semplice e genuina, fatta dei sapori autentici del pescato del nostro mare e contaminata solo dalle spezie odorose del Mediterraneo.*

*Delicate rivisitazioni che intendono valorizzare la tradizione, accompagnate da una curata selezione di vini del territorio. Il pane, la pasta fresca, i dolci, i rosoli, e tutti gli elementi del menù sono preparazioni realizzate dalle mani degli Chef Francesco e Mario che sono al timone in questa avventura professionale.*

*Un Ristorantino giovane, come lo spirito che si esprime attraverso la creatività delle portate e come l'atmosfera che si percepisce nel locale, dove il mare è il protagonista assoluto.*

## INFORMAZIONI INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI



**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

*menù*



ilGuazzetto

RISTORANTINO



# Starters

"Il Guazzetto"	€ 5,00
<i>Oyster, flute of Prosecco and Passion Fruit</i>	
Half dozen oysters	€ 18,00
Raw fish (1 portion)	€ 18,00
Carpaccio of sea bass	€ 4,00/etto
<i>flavoured with dill and seasoned with orange slices and pink pepper</i>	
Tunadfish tartare	€ 15,00
Chef's style canapès	€ 8,00
Our starter "il Guazzetto" <i>min 2 portions (per person)</i>	€ 13,00
Octopus carpaccio	€ 9,00
Sea food salad	€ 9,00
Sautéed mussels	€ 8,00
<i>Mussels and Clams cooked in Marinara or Tarantine style</i>	
Spicy king prawns	€ 12,00
Fried squid*	€ 9,00
<i>with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar</i>	
Salt-cod fish <i>fried in batter (4 portions)</i>	€ 6,00

## first courses

"m'bè Cecc" tagliolini fresh pasta	€ 12,00
<i>With squids, langoustine, prawns, mussels, clams and fresh tomatoes</i>	
"Mariodd" tagliolino fresh pasta	€ 13,00
<i>with clams and mullet roe with lemon scent</i>	
"Sparm m'bett" gnocchetto	€ 10,00
<i>with shrimp, fresh tomato and basil pesto sauce</i>	
"Azzedt ì Meng" calamarata pasta	€ 13,00
<i>in lobster, fresh tomato and basil sauce (minimum 2 persons)</i>	
"Affumchet" strigoli fresh pasta	€ 10,00
<i>with swordfish, rocket, and smoked scamorza cheese</i>	
"n'Zvét" tagliolini fresh pasta	€ 13,00
<i>with langoustine, shrimps and prawns, fresh tomato, flavoured with fragrant laurel</i>	
"Cuzzlecchije" strascinata pasta	€ 13,00
<i>with tuna, aubergine, peppers, capers, basil, cherry tomato</i>	
"Viet Accè u Prov" risotto	€ 13,00
<i>with seafood (minimum 2 persons)</i>	
"de Ziett" tagliatella	€ 10,00
<i>with vegetables sauce</i>	
"Farffall'n" Gnocco	€ 10,00
<i>in Bolognese Sauce and cooked au gratin in Earthen Crock with smoked Scamorza Cheese</i>	
"d' Nononne" strascinata pasta	€ 8,00
<i>in fresh tomato sauce, with basil and cacio cheese</i>	



On demand, we can serve gluten-free pasta and bread. Cover ch. € 1,50

In case of food allergies, please inform the staff before to order.

\*Some products on menu could be frozen.

# fish main courses

Mixed grilled fish <i>(Subject to availability of the day)</i>	€ 16,00
Mixed seafood skewers	€ 10,00
Mixed fried adriatic fish <i>with crunchy vegetables*</i>	€ 13,00
Slices of grilled tuna <i>(seasoned with herbs)</i>	€ 14,00
Octopus grilled	<i>The price depend of the quantity</i>
Grilled swordfish steak	€ 13,00
Baked Fish of the day <i>(with salt, in Apulian cooking style, with vegetables, Porcini mushrooms and potatoes)</i>	<i>The price depend of the quantity</i>
Sea bass in a potato and zucchini crust	<i>The price depend of the quantity</i>
King prawns in salt crust	€ 12,00
Steamed langoustine in a crushed ice <i>(6 pcs)</i>	€ 18,00
Il Guazzetto <i>Fish soup with croutons</i>	€ 20,00
Sliced of beef	€ 13,00

# Side dishes

Baked potatoes <i>with olives, cherry tomatoes and rosemary</i>	€ 5,00
French fries*	€ 4,00
Mixed salad	€ 4,00
Vegetable crudités	€ 5,00
Crispy fried vegetables	€ 5,00
Grilled vegetables	€ 6,00

# dessert

Seasonal fresh fruit	€ 6,00
Chocolate warm pie	€ 5,00
White chocolate mousse with berries	€ 5,00
Mou parfait with crunchy peanuts	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Mascarpone mousse with strawberries	€ 5,00
Creme brulèe	€ 5,00

# beverage

Natural & sparkling water	€ 2,00
Nastro Azzurro Beer	50 cl € 3,00
Coke/Fanta	1 l € 3,00
Coke	33 cl € 2,00
Lemon sorbet	€ 2,00
Coffee	€ 1,50
Liqueur/Grappa	€ 2,50
Homemade rosolio liqueurs	€ 2,00

# il Guazzetto

R I S T O R A N T I N O

*“Il guazzetto” is the name of a fish soup, a simple dish that, for being successful, requires as ingredients very fresh fish, ripe tomatoes, aromatic herbs, fragrant slices of roasted bread and... a lots of passion.*

*Hide in the heart of Monopoli's old town, “Il Guazzetto” offers a delicious journey through the Apulian culinary specialities.*

*An original, simple and genuine way of cooking, made by authentic flavours of our sea fishing mixed with Mediterranean aromatic spices.*

*Delicate recipes’ remakes that want to promote tradition and served with carefully selected local wines. Bread, home made pasta, cakes, liqueurs and all the dishes on the menu are made by the hands of the chefs Francesco and Mario who are at the helm of this professional adventure.*

*A young restaurant, just like the spirit expressed through the courses’ creativity as well as the atmosphere you can feel in this place, where the sea plays a leading role.*

## INFORMATION RELATING TO THE PRESENCE IN THE FOODS OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS TECHNOLOGICAL CONSIDERED ALLERGENS OR FOODS THEIR DERIVATIVES



### FOOD ALLERGY NOTICE

**Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish.**



il guazzetto ristorante



ilguazzettomonopoli



tripadvisor  
il guazzetto (Monopoli)