da Guglie

CIBO VINO SPORT

”...a volte patate a volte bracioline”



LA NOSTRA STORIA

Nel cuore di Livorno,
tra mare, canali, navi e negozi
nasce “Guglie”,
locale pensato per tutti gli amanti
del cibo del vino e dello sport.
Guglielmo era mio padre
e da qua il nome “Guglie”,
il ricordo di uno sportivo
conosciuto per la passione
per il rugby livornese
e la sua voglia di condividere
i successi a tavola,
sorseggiando del buon vino.
"... a volte patate, a volte bracioline"
era una frase iconica di Guglielmo
legata al cibo, un modo tutto suo
per ricordare che la vita
alterna momenti difficili
e momenti migliori,
ma entrambi vanno accolti
con serenità.
Respirare sport
in un locale unico e ricercato
è ciò che io ho aggiunto
per rendere quest’avventura
un successo.

Richard Prima

ANTIPASTI MARE

- **ZUPPETTA DI COZZE**
  Cozze al profumo di aglio e peperoncino, servito con crostone di pane agliato [1,12,14] - 13€

- **SPUMA DI MARE**
  Baccalà mantecato al porro con lamelle di mandorle tostate e crema di bietole, tra croccantezza e cremosità [4,7,8,*] - 13€

IL PIÙ APPREZZATO

RICHIAMO DEL MARE
Selezione degli antipasti dello Chef, per un'esperienza completa e immersiva nei sapori del mare [1,3,4,7,8,12,14,*] - 21€



- **ESSENZA MARINA**
  Acciughe marinate all' aceto di mele con stracciatella cremosa e pan brioche tostato [1,3,4,7,12] - 13€

- **CRUDO D'AUTORE**
  Bis di Pescato del giorno al coltello con erbe spontanee, olio extravergine e zest di limone e arancia, servita ben fredda con germogli di stagione [4] - 14€

- **POLPO IN MILLEFOGLIE DI PATATE**
  Sottili strati di polpo e patate, germogli di stagione, olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo [14,*] - 15€

- **CROSTINI AL RAGÙ DI POLPO**
  Pane croccante fatto in casa, ragù di polpo al pomodoro, soffritto di ortaggi, rifinito con olio extravergine [1,4,12,14,*] - 10€

ANTIPASTI TERRA

- **PARMIGIANA DI MELANZANE**
  Strati di melanzane, pomodoro e fiordilatte con gratin di parmigiano e basilico fresco [7] - 12€

IL PIÙ APPREZZATO

IL GRAN TOSCANO
Selezione di salumi e formaggi toscani, finocchiona, prosciutto crudo toscano, mortadella e pecorino toscano accompagnati da flan di verdure, gnocco fritto, scagliozzi di polenta, crostini al pomodoro e confettura di cipolle rosse [1,3,4,7,12,14] - 21€



- **TARTARE GOURMET**
  Battuta di manzo al coltello con stracciatella di burrata cremosa e cipolla caramellata [7,12] - 14€

- **TRIS DI TARTARE**
  Tre interpretazioni di tartare: stracciatella di burrata, cipolle caramellata, granella di pistacchio croccante [7,8,12] - 19€

- **CROSTINI AL RAGÙ DI CINGHIALE**
  Pane croccante fatto in casa, ragù di cinghiale, marinato 24 ore con vino del Chianti e lentamente brasato [1,9,12,*] - 9€

- **GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO**
  Nuvole di impasto dorate e leggere, perfette da condividere accompagnate da prosciutto crudo toscano [1,3,4,7,12,14] - 12€

Il nostro pane e le nostre focacce vengono sfornate ogni giorno dallo chef.

Selezioniamo le migliori farine per garantirvi ogni giorno un prodotto di alta qualità.



I PRIMI DI GUGLIE

MARE

- **CALAMARATA AL PROFUMO D'ABISSO**
  Calamarata con ragù di polpo al pomodoro, soffritto di ortaggi, rifinito con olio extraverginea [1,3,4,7,9,12,14, *] - 15€

IL PIÙ APPREZZATO

LO SCOGLIO DELLA REGINA
Spaghetti con cozze, lupini, gamberi, seppie e polpo, pomodorini freschi e finitura di olio extravergine di oliva [1,2,3,4,7,9,12,14] - 18€



- **TAGLIOLINI AL GRANCHIO BLU**
  Tagliolini avvolti in un delicato sugo al pomodoro e polpa di granchio blu [1,2,3,4,7,9,12] - 16€

- **DELIZIE DI MARE**
  Crepes ripiene di besciamella, gamberi e salmone, gratinate con una bisque di scampi e completate da grana padano [1,2,3,4,7,9,12] - 16€

TERRA

- **LA CACIO E PEPE**
  Pici mantecati con Pecorino Romano e pepe nero, secondo la tradizione romana [1,2,7] - 14€

IL PIÙ APPREZZATO

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO
Tagliatelle fresche con funghi porcini trifolati, profumate alle erbe aromatiche [1,3,7,12] - 16€



- **PAPPARDELLE DEL CACCIATORE**
  Pappardelle al ragu di cinghiale, marinato 24h con vino del Chianti e lentamente brasato [1,3,9,12, *] - 15€

I SECONDI DI GUGLIE

MARE

- **TATAKI AL TRAMONTO**
  Tonno scottato al sesamo, crema di patate dolci al rosmarino, insalatina al Vermouth e olio olio extravergine di oliva [4,11,12] - 18€

IL PIÙ APPREZZATO

IL CACCIUCCO DI GUGLIE SENZA LISCHE
Cacciucco di seppie, polpo, cicale di mare, cozze, palombo e pescato misto senza lische, servito con crostone di pane agliato [1,2,4,12,14,*] - 25€



- **FRITTURA COSTA E CAMPAGNA**
  Calamari e gamberi accompagnati da zucchine e carote [1,2,3,4,7,12,14,*] - 20€
- **GRIGLIA D'ORATA**
  Filetto d'Orata alla griglia con verdure di stagione saltate in padella [1,4] - 17€

TERRA

- **TAGLIATA AL GORGONZOLA**
  Tagliata di Controfiletto di manzo condito con crema al gorgonzola [7] - 22€
- **TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI**
  Tagliata di Controfiletto di manzo servito con funghi porcini trifolati [12] - 23€

IL PIÙ APPREZZATO

FILETTO FUME'
Filetto di maiale cotto in CBT (cotto a bassa temperatura) servito su vellutata di patate e completato da una delicata glassa di aceto balsamico [7,12] - 17€



- **TAGLIATA RUCOLA, GRANA E POMODORINI**
  Tagliata di Controfiletto di manzo servita con rucola, grana e pomodorini, sale, pepe nero e olio extravergine [7] - 20€

CONTORNI

- **FANTASIE DELL'ORTO**
  Verdure di stagione alla griglia con olio e sale - 6€
- **LE DORATE**
  Bastoncini di patate fritte dorati e croccanti [1,2,3,4,7,12,14,*] - 5€
- **LE NOVELLE DI GUGLIE**
  Patate novelle speziate al forno con erbe - 6€
- **INSALATA MISTA**
  Misticanza con carote, finocchi e pomodorini - 5€
- **LO SCAGLIOZZO DI GUGLIE**
  Quadrati di polenta fritta croccanti [1,2,3,4,7,12,14] - 6€

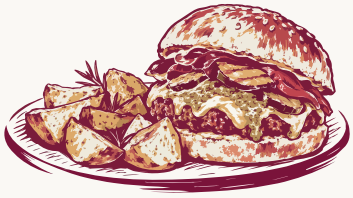
I BURGER DI GUGLIE

- **TERZO TEMPO**
  Hamburger di Manzo, pecorino toscano a scaglie, lattuga croccante e la nostra salsa rosa in pane artigianale, essenziale e goloso servito con le nostre patate arrosto - 16€

- **LA RABONA**
  Hamburger di Manzo, con scamorza affumicata, salsa verde, verdure grigliate, servito con le nostre patate arrosto - 17€

- **CINQUEDEA**
  Hamburger di Manzo Gourmet con crema al gorgonzola DOP, guanciale croccante e cipolla caramellata, intensità e dolcezza in equilibrio servito con le nostre patate arrosto - 18€

IN AGGIUNTA
Doppio Hamburger +5€
Triplo Hamburger +8€



PINSE

- **LA RUSTICA PICCANTE**
  San Marzano, fiordilatte e salame piccante, dal morso vivace e deciso [1,6,7] - 12€

- **LA REGINA**
  San Marzano, fiordilatte e basilico fresco, semplicità regale [1,6,7] - 11€

IL PIÙ APPREZZATO

LA GOURMET
San Marzano e fiordilatte con prosciutto crudo toscano, stracciatella IGP e noci, ricca e fragrante [1,6,7,8] - 14€



- **LA PARTENOPEA**
  San Marzano, fiordilatte, filetti di acciughe selezionate e capperi, sapidità mediterranea [1,4,6,7,12] - 12€

- **LA MARINARA**
  San Marzano, aglio origano e profumo di olio extravergine d'oliva [1,6] - 10€

- **LA GOLOSA**
  Gorgonzola , mozzarella fiordilatte, noci e miele [1,6,7,8] - 14€

- **LA RICCA**
  Mozzarella di bufala fiordilatte, melanzane grigliate, crudo, pomodorini e pesto [1,7,6,8] - 15€

- **LA DELICATA**
  Fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio [1,6,7,8] - 14€

BEVANDE

- Acqua Filtrata (70cl) 2€
- Acqua Minerale “Surgiva” 2,5€
- Birra alla spina “Menabrea” (bionda/rossa piccola) 4€
- Birra alla spina “Menabrea” (bionda/rossa media) 6€
- Birra artigianale “Flea” (75cl) 14€
- Birra “Corona” (bott.33cl) 4€
- Birra “Menabrea” (bott.33cl) 3,5€

CAFFETTERIA

- Caffè 2,5€
- Caffè d’Orzo 2,5€
- Ginseng 2,5€
- Caffè decaffeinato 2,5€
- Caffè corretto 3€
- Ponce alla livornese 3,5€

LIQUORI E DISTILLATI

- Amaro Classico 4€
- Amaro “Jefferson” 5€
- Amaro “Artista” 5€
- Grappa 5€
- Rum “Don Papa” 8€
- Rum “Kraken” 6€
- Rum “Matusalem” 5€
- Rum “Saint James” 5€
- Whisky “Laphroaig” 8€
- Whisky “Lagavulin” 8€
- Whisky “Talisker” 8€

PANE, SERVIZIO E COPERTO 3€

ALLERGENI

- **1 - GLUTINE**
  cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- **2 - CROSTACEI E DERIVATI**
  marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
- **3 - UOVA**
  uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
- **4 - PESCE E DERIVATI**
  prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
- **5 - ARACHIDI E DERIVATI**
  creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- **6 - SOIA E DERIVATI**
  prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- **7 - LATTE E DERIVATI**
  ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- **8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
  mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- **9 - SEDANO E DERIVATI**
  sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- **10 - SENAPE E DERIVATI**
  si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- **11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
  Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
- **12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E DERIVATI**
  anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- **13 - LUPINO E DERIVATI**
  presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
- **14 - MOLLUSCHI E DERIVATI**
  canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti con abbattitore per garantirne la freschezza e la sicurezza alimentare come da normativa vigente


14
BAUERI
69
10


14
PIETRAN
14
CHELLINI
3
JAGUAR



www.guglie.net