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 - 13

- **SPUMA DI MARE**
  Baccalà mantecato al porro con lamelle di mandorle tostate e crema di bietole, tra croccantezza e cremosità - 13 *

IL PIÙ APPREZZATO

RICHIAMO DEL MARE
Selezione degli antipasti dello Chef, per un'esperienza completa e immersiva nei sapori del mare - 21 *



- **ESSENZA MARINA**
  Acciughe marinate all' aceto di mele con stracciatella cremosa e pan brioche tostato - 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 - 14

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

- **CROSTINI AL RAGÙ DI POLPO**
  Pane croccante fatto in casa, ragù di polpo al pomodoro, soffritto di ortaggi, rifinito con olio extravergine - 10 *

ANTIPASTI TERRA

- **AUBERGINE PARMIGIANA**
  Layers of aubergine, tomato and fiordilatte mozzarella, topped with a Parmesan cheese crust and fresh basil - 12

IL PIÙ APPREZZATO



IL GRAN TOSCANO
A selection of Tuscan cured meats and cheeses, including finocchiona salami, Tuscan prosciutto crudo, mortadella and Tuscan pecorino cheese, served with vegetable flan, fried dough, crispy polenta slices, tomato crostini and red onion chutney - 21

- **TARTARE GOURMET**
  Battuta di manzo al coltello con stracciatella di burrata cremosa e cipolla caramellata - 14
- **TRIS DI TARTARE**
  Tre interpretazioni di tartare: stracciatella di burrata, cipolle caramellata, granella di pistacchio croccante - 19
- **CROSTINI AL RAGÙ DI CINGHIALE**
  Pane croccante fatto in casa, ragù di cinghiale, marinato 24 ore con vino del Chianti e lentamente brasato - 9 *
- **GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO**
  Nuvole di impasto dorate e leggere, perfette da condividere accompagnate da prosciutto crudo toscano - 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 - 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 - 18



- **TAGLIOLINI AL GRANCHIO BLU**
  Tagliolini avvolti in un delicato sugo al pomodoro e polpa di granchio blu - 16
- **DELIZIE DI MARE**
  Crepes ripiene di besciamella, gamberi e salmone, gratinate con una bisque di scampi e completate da grana padano - 16

TERRA

- **LA CACIO E PEPE**
  Pici mantecati con Pecorino Romano e pepe nero, secondo la tradizione romana - 14

IL PIÙ APPREZZATO

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO
Tagliatelle fresche con funghi porcini trifolati, profumate alle erbe aromatiche - 16



- **PAPPARDELLE DEL CACCIATORE**
  Pappardelle al ragu di cinghiale, marinato 24h con vino del Chianti e lentamente brasato - 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 - 18

IL PIÙ APPREZZATO



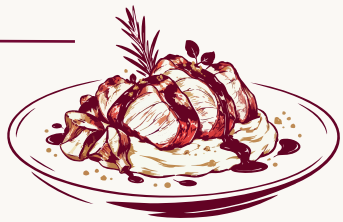
IL CACCIUCCO DI GUGLIE SENZA LISCHE
Cacciucco di seppie, polpo, cicale di mare, cozze, palombo e pescato misto senza lische, servito con crostone di pane agliato - 25 *

- **FRITTURA COSTA E CAMPAGNA**
  Calamari e gamberi accompagnati da zucchine e carote - 20 *
- **GRIGLIA D'ORATA**
  Filetto d'Orata alla griglia con verdure di stagione saltate in padella - 17

TERRA

- **TAGLIATA AL GORGONZOLA**
  Tagliata di Controfiletto di manzo condito con crema al gorgonzola - 22
- **TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI**
  Tagliata di Controfiletto di manzo servito con funghi porcini trifolati - 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 - 17

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

CONTORNI

- **FANTASIE DELL'ORTO**
  Verdure di stagione alla griglia con olio e sale - 6
- **LE DORATE**
  Bastoncini di patate fritte dorati e croccanti - 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 - 6

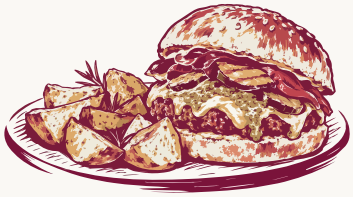
I BURGER DI GUGLIE

- **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 - 12

- **LA REGINA**
  San Marzano, fiordilatte e basilico fresco, semplicità regale - 11

IL PIÙ APPREZZATO

LA GOURMET
San Marzano e fiordilatte con prosciutto crudo toscano, stracciatella IGP e noci, ricca e fragrante - 14



- **LA PARTENOPEA**
  San Marzano, fiordilatte, filetti di acciughe selezionate e capperi, sapidità mediterranea - 12

- **LA MARINARA**
  San Marzano, aglio origano e profumo di olio extravergine d'oliva - 10

- **LA GOLOSA**
  Gorgonzola , mozzarella fiordilatte, noci e miele - 14

- **LA RICCA**
  Mozzarella di bufala fiordilatte, melanzane grigliate, crudo, pomodorini e pesto - 15

- **LA DELICATA**
  Fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio - 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

CONSULTA IL MENU CON GLI ALLERGENI


14
BAUERI
69
10


14
PIETRAN
14
CHELLINI
3
JAGUAR



www.guglie.net