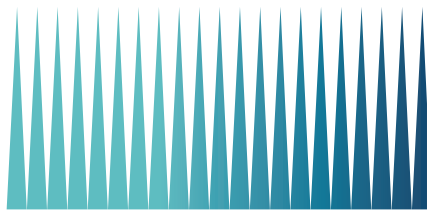


1961
PORTONOVO
ALMOLO
MARE ALL'INFINITO



*Saremo sempre
il tuo rifugio:
un'oasi di cose buone
e di paesaggi infiniti.*



aperimolo

Vi accogliamo nella cornice della nostra splendida Baia con nuove emozioni e vecchi amori. Perle di sapori si immergono in onde di spiriti allegri o rilassanti per farvi vivere un momento unico!

**MOLO
NEW**

SALUMI DI MARE

del Marificio eccellenze dal mare di Ischia prosciutto di ricciola, bresaola di tonno, carpaccio di morone, anduja di spigola.

18 €

SELEZIONE OSTRICHE

› Speciale Gillaudeau
› Cadoret Tsaritsa
› Cadoret Fine Binic Selvaggia

15 €

SCAMPO CRUDO

8 €

CHE SARDELLA!

Sardoni dell'Adriatico fritti con panatura all'uovo e maionese di Paccasassi.

16 €

BARCETTA DI FRITTO

Crocante frittura di calamari e gamberi.

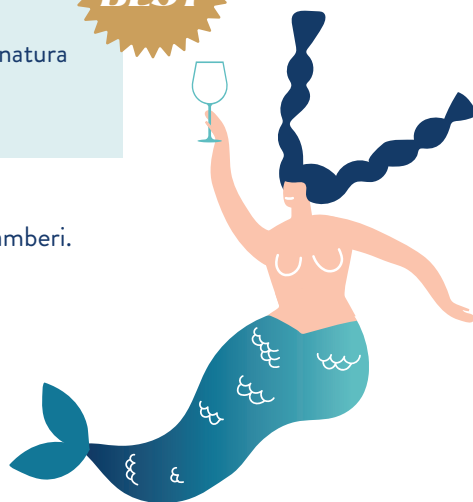
12 €

BACCALÀ BALLS

Crocchette di Baccalà, patate e hummus di cece nero.

8 €

**MOLO
BEST**



Servizio per il pranzo all'ombrellone 1 € / persona. Servizio per l'AperiMolo 2 € / persona.
Bottiglia di vino con tapas di pesce supplemento 2.50 € / persona.

al calice

DAL TERRITORIO

AQUA DEI MOSCIOLI

Verdicchio

🍷 6 € 🍷 19 €

ROSAMARE

Moscato Rosato secco

🍷 6 € 🍷 22 €



MOLO
BEST

— Pecorino / Passerina

🍷 6 €

INGIRO PER L'ITALIA

— Gewürztraminer, Sauvignon, Nazionali

🍷 7 €

BOLLICINE

— Champagne Sadi Malot Nature

🍷 12 € 🍷 37,5 cl 35 € 🍷 75 cl 70 €

— Ferrari Perlè

🍷 9 € 🍷 75 cl 38 €

— Ferrari, Maximum Brut Blanc de Blancs

🍷 7.50 € 🍷 75 cl 30 €

LH2 EXTRA BRUT M. CLASSICO

Umani Ronchi

Degorgement Special per Il Molo

🍷 6.50 € 🍷 75 cl 24 €

MOLO
SELECTION

cocktails

PRE DINNER

— NEGRONI 9 €

Vermouth Rosso, Bitter Campari e Gin.

— L'AMERICANO DEL MOLO 9 €

Vermuth rosso, Bitter Campari, Gingerbeer, essenza di Assenzio.

— SPRITZ FERRARI 9 €

Q bitter bianco, elixir di limone, soda, Ferrari Maximum Brut.

— SPRITZ APEROL 8 €

— SPRITZ CAMPARI 8 €

ANYTIME

— MARGARITA 9 €

Tequila, Triple Sec, Lime.

— MOLO WHITE LADY 9 €

Triple Sec, PaccaGin, Limone.

MOLO
BEST

— MOJITO 9 €

Rum, lime, menta, zucchero di canna.

— PACCA MULE 8 €

PaccaGin, Ginger Beer, Lime.

MOLO
BEST

— MOSCOW MULE 8 €

Vodka, Ginger Beer, Lime.

ANALCOLICI

— FORMENTERA 7 €

Ananas, arancia, pompelmo rosa, lime e fragola.

— RIO DE JANEIRO 7 €

Pompelmo rosa, lime, limone, arancia, passion fruit, gingerbeer.

gin corner

crea il tuo Gin Tonic

1 > Scegli la tonica

— ALPEX
INDIAN DRY
*Gusto deciso, amaricante
con profumo intenso.*

— ALPEX
ITALIAN TASTE
*Con estratti naturali
di rosmarino
e note agrumate.*

— TASSONI
TONICA SUPERFINE
*Delicatamente amara
con una persistente frizzantezza.*

— TENDER
TONIC
*Una Tonica dry,
moderna e asciutta...
Tutta marchigiana!*

MOLO
SELECTION

2 > Abbinala al Gin Premium che preferisci

— GIN MARE CAPRI 15 €
*Limoni e bergamotti della penisola Sorrentina,
gli donano un carattere nuovo e una visione
profondamente mediterranea.*

— GIN N°3 14 €
*Mix perfetto di ginepro italiano, arance spagnole
e pompelmi, distillati secondo tradizione.*

— PACCAGIN 13 €
*Il nostro Gin artigianale.
Unico con i paccasassi del
Conero, il finocchio marino
che cresce sugli scogli
nutrendosi della salsedine
del mare e che caratterizza
questo spirit dal gusto iodato,
balsamico, fresco ed elegante, combinandosi
in armonia con altre 6 botaniche e spezie come
il rosmarino e i cristalli di sale dell'Adriatico.*



— ROKU GIN 12 €
*Gin giapponese elegante, pulito e profumato.
Distillato con botaniche classiche: ginepro,
limone e coriandolo, arricchito con legno
di ciliegio, tè verde, yuzu e pepe di Sichuan.*

— GIN ROULETTE da 12 € a 15 €
*Ogni giorno ha il suo spirito:
fatti consigliare dal barman il gin del giorno!*

— gin zero alcol
ZERO FLÛERE 11 €

*Botaniche distillate separatamente in corrente
di vapore. Saltando il processo di fermentazione,
non viene prodotto alcol.*



birre artigianali italiane

ALLA SPINA

— **BREWFIST**
LA BASSA - LAGER
40 cl 6.50 € 20 cl 4 €

— **MOSCIOLINA GOSE**
33 cl 6 €
Birra Artigianale sperimentale con mosto di Verdicchio, Sale di Cervia e agrumi. Elegante, gustosa e sapida per una beva unica e territoriale.

— **BREWFIST TERMINAL**
Pale Ale
40 cl 6.50 € 20 cl 4 €



BIRRE IL MOLO IN BOTTIGLIA

MOSCIOLINA

75 cl 13 € 33 cl 6 €
Una bionda a spasso per la Baia strizza l'occhio al principe di Portonovo, il Mosciolo... ed è Amore a prima vista! Una Pils intensa e luppolata dalla beva fresca e agile, da gustare con Moscioli e antipasti di mare. Perfetta anche da sola.



MOSCIOLINA

75 cl 13 € 33 cl 6 €
La nostra Gose anche in bottiglia! Birra Artigianale sperimentale con mosto di Verdicchio, sale di Cervia e agrumi. Elegante, gustosa, fruttata, dalla fresca acidità, da gustare con Moscioli, crudità e frutti di mare.



WILD WAD
KOMBU OYSTER STOUT › 33 cl · 8 €
Birrificio 61100



Dal mitico stile delle stout alle ostriche: con un ingrediente così eccezionale non poteva che nascere una birra strepitosa.

MAYO
SAISON › 33 cl · 6 €
Birrificio 61100



Con lievito Saison e sorgo, versatile e leggera, delicata nei sentori e lievemente luppolata. Senza glutine.

KISA
WHITE IPA › 33 cl · 6 €
Birrificio 61100



Di frumento, luppolata. Note marcate di pompelmo rosa e cedro.

FALSE FLAT
BERLINER WEISS › 33 cl · 6 €
Brewfist



Di frumento con aggiunta di lamponi e basilico, profuma di rosa, frutti di bosco e limone. Leggera e aspra.

LEMON PARTY
BLANCHE › 33 cl · 6 €



Birrificio Godog
Ispirata alle belghe di frumento. Corpo leggero e ben carbonato unito all'aroma inebriante degli agrumi.

MARACAIBU
APA › 33 cl · 6 €



Birrificio Godog
Spiccato gusto agrumato su cui prevale il pompelmo. Fresca e dissetante con una chiusura decisamente amara.

SPACEMAN
WEST COAST IPA › 50 cl · 8 €



Brewfist
Alcolica, secca, profumata e amara, esprime tutte le esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani.

caffetteria



CAFFÈ & SFIZI

MOLO
BEST

MISCELA SHAMAL A PORTONOVO

Un'aromatica ventata di sentori intensi e persistenti, con piacevoli note di frutti di bosco e agrumi iniziali che si concludono con una morbidezza che sa di nocciola.

2.20 €

*Si va oltre il semplice caffè...
assolutamente da provare.*

- Caffè shakerato · 4 €
- Espresso, Deca, Orzo piccolo · 2 €
- Marocchino · 2.20 €
- Cappuccino, Latte Macchiato, Orzo grande · 2.50 €
- Ginseng piccolo · 2 €
- Ginseng grande · 2.50 €
- Correzione · 0.50 €
- Brioche · 1.50 €
- Pizza o Sandwich · 2 €

BIBITE

- Acqua 0.50 lt · 2 €
- Acqua 1 lt · 2.50 €
- Succo di frutta Bio · 4 €
- Spremuta d'arancia · 4 €
- Cedrata e Tonica · 4 €
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tè · 4 €
- Ginger Beer, Tonica, Chinotto · 4 €

AMARI

- Liquori, Amari · 3.50 / 4.50 €
- Grappe, Distillati · 4.50 / 6.50 €
- Distillati Premium · 7.50 / 9.50 €

SORBETTI e FRUTTA FRESCA

- CREMA AL CAFFÈ
CON PANNA · 5 €
- SORBETTO
CAFFÈ O LIMONE · 4 €
- FRAGOLE*
CON PANNA · 6 €
- FRAGOLE*
O ANANAS · 5 €
- MACEDONIA · 6 €

*secondo disponibilità



*Il dolce è come l'ultimo bagno
di fine estate: è quel ricordo
che ti scalda sempre il cuore...*

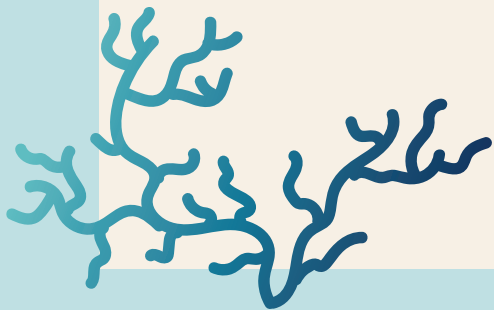
C'è solo un momento
che risulta dolce quanto
un tramonto sul mare:

il dessert...

La conclusione perfetta
per rendere sublime
l'esperienza di sapori
vissuta tra le creazioni
dei nostri Chef.

**Chiedi la carta dedicata
al nostro Staff** e lasciati
tentare dalle sorprendenti
e intense sfumature
di dolcezza.

Sei amante degli
abbinamenti perfetti?
Per ogni dessert
ti suggeriamo un vino
attentamente selezionato
dal nostro Sommelier
Giacomo, che renderà
l'assaggio ancora
più inebriante.



La maggior parte delle nostre pietanze
può essere servita anche
in versione Gluten Free.
Per maggiori dettagli potete
rivolgervi al personale di sala.



Nelle nostre cucine lavoriamo tutti gli allergeni; per l'elenco e/o maggiori dettagli
chiedere al personale di sala. In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce
di ottima qualità conservato a -18°.

Quando, per via del maltempo o fuori dal periodo di pesca, i Moscioli Selvatici
di Portonovo non sono reperibili, utilizziamo le Cozze del Conero.