1961
PORTONOVO

IL MOLO

MARE ALL'INFINITO

Cucina

menù degustazione

Solo per tutti i commensali al tavolo
minimo 2 persone

TRA MARE E CONERO

70 € a persona

Degustazione Antipasti

Gambero rosso di Mazzara,
Tonno in Barça, Polpo ubriaco,
Baccalà balls e Cannolicchio.

⚓

Mezzaluna tra il Mare e il Monte

Mezzaluna di ricotta bio al limone
con ragù bianco di seppia al rosmarino,
vongole, piselli e asparagi.

⚓

Rombo Wild

Rombo, jus di vitello,
beurre blanc e carciofo fritto.

MARE NOSTRO

48 € a persona

Degustazione Antipasti

Gambero rosso di Mazzara,
Tonno in Barça, Polpo ubriaco,
Baccalà balls e Cannolicchio.

⚓

Bis di Primi

La Carbonara del Molo
Chitarrina al nero di seppia
con salsa carbonara, seppie,
Marlin affumicato, chips di porro.

Dal Poggio a Portonovo
Spaghetto al battuto di Moscioli
selvatici di Portonovo,
guanciale e finocchietto.

ROTTE DI SAPORE

50 € a persona

Degustazione Antipasti

Gambero rosso di Mazzara,
Tonno in Barça, Polpo ubriaco,
Baccalà balls e Cannolicchio.

Spigola nell'orto d'Oriente

Spigola glassata al vapore
con brodo Dashi aromatico
emulsionato e verdure in padella.

I Menù sono comprensivi di acqua, pane e coperto. Vini e bevande esclusi.

antipasti

IL CRUDO

OSTRICA
Speciale Gillardeau

Il suo gusto inimitabile è dato dal grande equilibrio tra dolcezza e salinità, morbidezza e croccantezza.

6 € cad.

OSTRICA
Cadoret Tsaritsa

Ha una conchiglia arrotondata, la sua carne è croccante dal gusto iodato e dalle note fruttate.

5 € cad.

OSTRICA
Cadoret Fine Binic Selvaggia

È un'ostrica speciale, molto carnosa con una bassa percezione di iodio e lievi note dolci.

4 € cad.

MOLO BEST

LA VIA DEL CRUDO

Gambero rosso di Mazzara, Mazzancolla nostrana, carpaccio di Baccalà, sashimi di Ricciola e Tonno, Scampo

+

Selezione di Ostriche Cadoret e Gillardeau.

48 €

GAMBERO NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Gambero rosso di Mazzara crudo, marshmallow al limone, coulisse di pomodoro e vaniglia con pomodoro confit e foglia d'ostrica.

24 €

MOLO BEST

CHE SARDELLA!

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

16 €

Una volta provato,
non vorresti mai
che finisse: l'antipasto
imprescindibile!

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gambero rosso di Mazzara,
Tonno in Barça,
Polpo ubriaco, Baccalà
balls e Cannolicchio.

26 €

Top Choice!
Per scoprire ogni sapore.

POLPO UBRIACO

Polpo cotto a bassa
temperatura in riduzione
di Rosso Conero,
spuma di cipollotti
e erbette di stagione.

18 €

TONNO IN... BARÇA

Catalana di tonno:
gel di cipolla rossa,
insalatina di datterini,
sedano, cipolla in agrodolce,
servito con pane Carasau.

16 €

CANNOLICCHIO

Cannelli con il loro
brodo ristretto,
spuma di aglio dolce,
origano e pane tostato.

16 €

BACCALÀ BALLS

Crocchette di Baccalà,
patate e hummus
di cece nero.

16 €

la pasta

MEZZALUNA TRA IL MARE E IL MONTE

Mezzaluna di ricotta bio al limone del *Pastificio Artigianale Marinelli di Osimo*, con ragù bianco di seppia al rosmarino, vongole, piselli e asparagi.

18 €

CACIO & BACCALÀ

Pappardella del *Pastificio Artigianale Marinelli di Osimo* al ragù di baccalà e pecorino dei *Sibillini*.

16 €

DAL POGGIO A PORTONOVO...

Presidio Slow Food

Spaghetto *Regina dei Sibillini* al battuto di *Moscioli selvatici di Portonovo*, guanciale e finocchietto.

15 €

VERDE CONERO

Tagliatella del *Pastificio Artigianale Marinelli di Osimo* con verdure di stagione.

15 €

MOLO BEST

FUSILLÒ

Fusillone *Pasta Massi* all'albume, patate, provola affumicata home made e *Moscioli di Portonovo* con perle di colatura di alici.

Presidio Slow Food

17 €

MOLO BEST

LA CARBONARA DEL MOLO

Chitarrina al nero di seppia del *Pastificio Artigianale Marinelli di Osimo* con salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro.

16 €

La Carbonara di Mare della Baia di Portonovo da assaggiare almeno una volta nella vita, quella dalla quale non si torna più indietro... Può dare dipendenza!

IL TERRITORIO > MOSCIOLI SELVATICI DI PORTONOVO

Nascono e si riproducono spontaneamente solo nelle acque del Conero e questo li rende davvero speciali. Oggi, come negli anni '50, la pesca di questi molluschi avviene da maggio a settembre con piccole barche di pescatori e il supporto di subacquei. Nel 2004 Slow Food ha inserito tra i suoi Presidi questa rara specialità, per salvaguardarla e valorizzarla.

il pesce

ROMBO WILD
Rombo, jus di vitello,
beurre blanc
e carciofo fritto.

28 €

SPIGOLA NELL'ORTO D'ORIENTE
Spigola glassata al vapore
con brodo Dashi
aromatico emulsionato
e verdure in padella.

26 €

I-TUNA
Presidio Slow Food

Tonno, sale di Cervia
aromatico, cipolla
in agrodolce e salsa
di yogurt, senape e miele.

22 €

FRITTURA DELL'ADRIATICO
Croccante frittura
di calamari, crostacei,
pesci di paranza e verdurine.

22 €

MOLO BEST

BACCALÀ MEDITERRANEO
Baccalà, panure
mediterranea, erbe
di campo e schiacciata
di patate confit.

26 €

*Quando Semplice
fa rima con Buono...
Quando vale la pena
essere curiosi!*

contorni

MOLO BEST

PACCASASSI
con insalata di cicoria,
tonno e alici del *Cantabrico*.
12 €

FRICCHIÒ ALL'ANCONETANA
8 €

PATATE ARROSTO
6 €

CHIPS ARTIGIANALI FRITTE
6 €

INSALATA MISTA
5 €

IL TERRITORIO

> **PACCASASSI**

È il finocchio marino tipico delle zone della Riviera del Conero, dove cresce spontaneo tra le rocce e i sassi. Da qui il nome dialettale di spaccasassi o paccasassi. Ad essere sinceri, noi ne andiamo davvero pazzi. Ve li consigliamo!

senza pesce

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE
con tuorlo marinato, scalogno glassato, fior di cappero, gel di cipolla rossa e senape al miele.
16 €

VITELLO TONNATO
con salsa tonno e paccasassi.
14 €

MO' CONERO
Mortadella artigianale ai paccasassi, burrata e piada calda.
12 €

LA PASTA

MOLO BEST

LA CARBONARA DOC
Spaghetto *Regina dei Sibillini* con guanciale croccante del Conero, uovo, pecorino DOP, pepe.
13 €

TAGLIATELLA AL RAGÙ 12 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO
con sale di Cervia e patate arrosto.
18 €

COTOLETTA DI POLLO E PATATE FRITTE 14 €

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.

PANE E COPERTO 3.50 € / **ACQUA NATURALIZZATA SIDEA** 2.50 € / **ACQUA MINERALE** 2.50 €

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.

Nei meravigliosi e tanto sospirati anni ‘60,
Nonna Adria e Nonno Ilario decisero di dare inizio a tutto quello che ora trovate intorno a voi: un Ristorante sempre in grande movimento e animato da un forte e fresco spirito di ospitalità.

Alla fine degli anni ‘70 seguiranno la creazione e gestione dello stabilimento balneare, con l’arrivo di Papà Fabrizio e Mamma Rita a dare manforte. Comincia così una bella storia di famiglia, in continua evoluzione: tre generazioni insieme, con il figlio Giacomo e sua moglie Giada oggi insieme al timone.

Una storia di famiglia, dal 1961.

La riserva del Conero, terra antica, selvaggia e ricca di storia, diventa la cornice ideale per vivere a bordo mare un’esperienza in totale relax, sia sulla spiaggia che nel ristorante, all’insegna del buon cibo e buon bere, dall’alba al tramonto.

Tra queste mura e sulla spiaggia si respirano convivialità e atmosfera di famiglia, oltre al profumo intenso della salsedine, e ci si può abbandonare lasciando correre lo sguardo sulle onde, verso il Molo della Baia di Portonovo, oltre l’orizzonte.

Per vivere una profonda sensazione di armonia, accolti sempre con il cuore, con l’orizzonte abbracciato dai monti e il Mare all’Infinito...