

1961
PORTONOVO

IL MOLO

MARE ALL'INFINITO



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...



menù degustazione

Solo per tutti i commensali al tavolo
minimo 2 persone

MOLO 1961

55 € a persona

Degustazione di antipasti

Gambero rosso di Mazara,
Insalata di "SEPA",
Tuna... Colada,
Polpo ubriaco,
Sgombro Riviera.



La Carbonara del Molo

Chitarrina artigianale
al nero di seppia con salsa carbonara,
seppie, Marlin affumicato,
chips di porro.



Frittura dell'Adriatico

Croccante frittura di calamari,
gamberi, pesci di paranza
e verdure.

MARE ALL'INFINITO

70 € a persona

Ostrica d'ouverture



Degustazione di antipasti

Gambero rosso di Mazara,
Insalata di "SEPA",
Tuna... Colada,
Polpo ubriaco,
Sgombro Riviera.



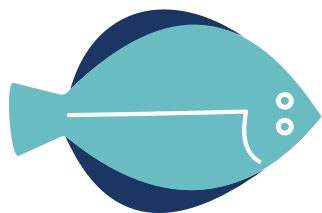
Fusillone alla Busara

Fusillone del *Pastificio Pietro Massi*
alla Busara di Scampi e Mazzancolle.
Bisque di crostacei, pomodorini
e coriandoli di pane.



Rombo Wild

Rombo in crosta di erbe aromatiche
con crema di alici marinate,
estratto di lattuga e patate dolci.



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

IL CRUDO

OSTRICA

Speciale Gillardeau

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

7 € cad.

OSTRICA

Cadoret Tsaritsa

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

6 € cad.

OSTRICA

Cadoret Fine Binic Selvaggia

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

4 € cad.

SELEZIONE DI OSTRICHE

Assaggiate tutte!

15 €

MOLO
CHOICE

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

il
CAVIALE

BELUGA › allevato 20 anni.

Il suo sapore presenta note iodate con finale lungo che lascia spazio a sentori di burro e frutta secca.

140 € › 30 gr

OSCIETRA › allevato 11 anni.

Sapore morbido e deciso caratterizzato dal retrogusto burroso e di frutta secca.

90 € › 30 gr

LA VIA DEL CRUDO

Gambero rosso di Mazara, Mazzancolla nostrana, carpaccio di Baccalà, sashimi di Tonno, pescato del giorno e Scampo.

33 €

Rendi il tuo crudo un'esperienza unica, non perderti la nostra selezione di ostriche:

LA VIA DEL CRUDO + SELEZIONE OSTRICHE

45 € *special price!*

MOLO
BEST

SALUMERIA DI MARE

del Marificio eccellenze dal mare: prosciutto di ricciola, bresaola di tonno, lonza di morone, nduja di spigola.

24 €

antipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gambero rosso di Mazara crudo, insalata di "SEPA", tuna... colada, polpo ubriaco, sgombro riviera.

26 €

*Top Choice!
Per scoprire ogni sapore.*

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!

MOLO
BEST



MOSCIOLI SELVATICI DI PORTONOVO ~ COZZE DEL CONERO

Il Mosciolo di Portonovo, Presidio Slow Food, che si riproduce spontaneamente solo nelle acque del Conero, quest'anno non verrà raccolto per permetterne il ripopolamento. I ristoratori della Baia supportano la Cooperativa dei Pescatori di Portonovo nella salvaguardia di questa preziosa risorsa, offrendo ai propri ospiti la Cozza del Conero, allevata esclusivamente nelle acque a tre miglia dagli scogli delle Due Sorelle.

POLPO UBRIACO

Polpo cotto a bassa temperatura in riduzione di Rosso Conero, spuma di cipollotti ed erbe di stagione.

20 €

TUNA... COLADA

Tataki di tonno con guacamole, salsa piña colada, brunoise di mango e cipolla rossa in agrodolce.

18 €

INSALATA DI "SEPA"

Seppie cotte a bassa temperatura, bisque di mazzancolle, pesto di sedano e carote al vapore.

17 €

SGOMBRO RIVIERA

Sgombro gratinato al pompelmo, insalata di zucchine alla scapece, pesto di basilico e gocce di burrata.

16 €

PEPITE DI PORTONOVO*

Cozze del Conero fritte con pastella, vinaigrette agli agrumi, insalatina di pomodori datterini, crema tzatziki ai paccasassi.

16 €

COZZA DEL CONERO*

al naturale, rigorosamente aperte al momento, con cuore di limone a cubetti.

15 €

la pasta

— TORTELLO AL MARE

Tortello artigianale ripieno di gamberi, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartare di gambero crudo.

22 €

— MALTAGLIATI ALL' ANCONETANA

Maltagliato artigianale con sugo bianco di baccalà cotto come da ricetta della tradizione anconetana ed erbe aromatiche.

18 €

— DAL POGGIO A PORTONOVO*

Spaghettoni quadrati artigianali al battuto di Cozze del Conero, guanciale e finocchietto.

17 €

— VERDE 'NOVO

Tagliatella artigianale con verdure di stagione.

15 €



— FUSILLONE ALLA BUSARA

Fusillone del *Pastificio Pietro Massi* alla Busara di Scampi e Mazzancolle. Bisque di crostacei, pomodorini e coriandoli di pane.

20 €

MOLO
BEST

— LA CARBONARA DEL MOLO

Chitarrina artigianale al nero di seppia con salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro.

16 €

MOLO
BEST

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!

La pasta fresca è prodotta per noi dal Pastificio Artigianale Marinelli.



il pesce

— ROMBO WILD

Rombo in crosta di erbe aromatiche con crema di alici marinate, estratto di lattuga e patate dolci.

28 €

— SPIGOLA FUSION

Spigola con panure mediterranea, crema al kimchi, fagottino di lattuga con ricotta e uvetta.

26 €

— FRITTURA DELL'ADRIATICO

Croccante frittura di calamari, crostacei, pesci di paranza e verdure.

24 €

— I-TUNA



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

23 €

— BACCALÀ MEDITERRANEO

Cuore di baccalà con panure croccante di olive e finocchietto selvatico, crema di pomodoro gratinato, brodo di patate arrosto ed erbe di campo.

26 €

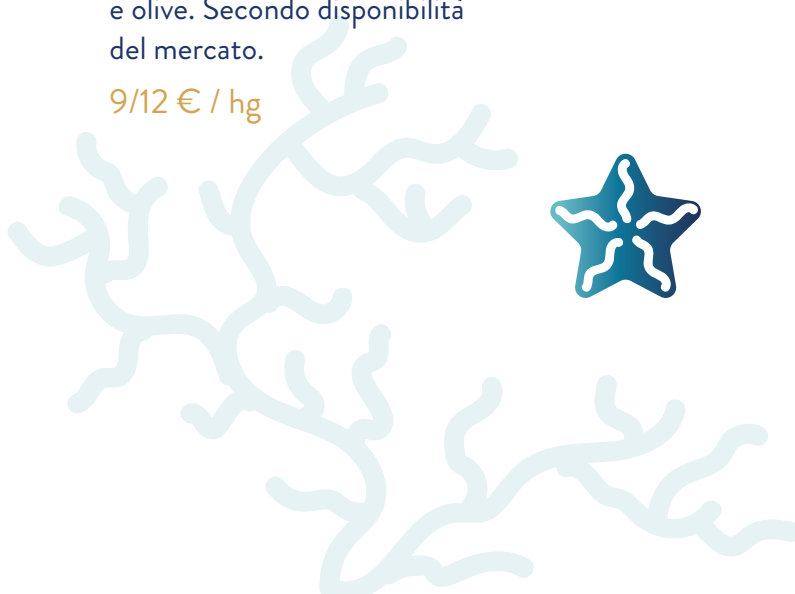
*Quando Semplice
fa rima con Buono...
Quando vale la pena
essere curiosi!*

MOLO
BEST

— PESCATO DEL GIORNO

Al forno con patate, pomodorini e olive. Secondo disponibilità del mercato.

9/12 € / hg



contorni

MOLO
BEST

PACCASASSI

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

13 €

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 RUBIA GALLEGA

battuta al coltello con tuorlo marinato, scalogno glassato, fior di capperi, gel di cipolla rossa e senape al miele.

18 €

VITELLO TONNATO

cubi di vitello con salsa tonno e paccasassi.

16 €

MO' CONERO

Mortadella, paccasassi, burrata e piada calda.

14 €

LA PASTA

MOLO
BEST

ANATRA SUL MOLO

Tagliatella del *Pastificio Artigianale Marinelli* con ragù bianco d'anatra e erbe aromatiche.

18 €

LA CARBONARA DOC

Spaghettoni quadrati del *Pastificio Artigianale Marinelli* con guanciale croccante del Conero, uovo, pecorino DOP, pepe.

14 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI RUBIA GALLEGA 20 €

con sale di Cervia
e patate arrosto.



COTOLETTA DI POLLO CON CHIPS DI PATATE 16 €

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

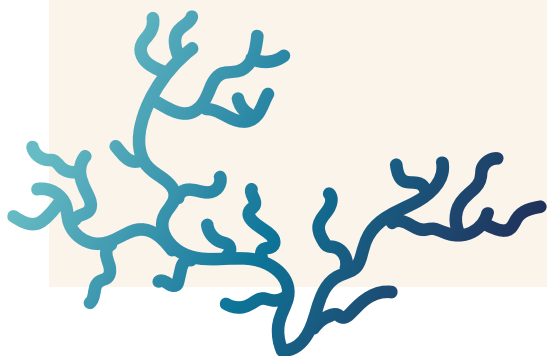
C'è solo un momento
che risulta dolce quanto
un tramonto sul mare:

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 lasciatevi
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 completo inquadra il qr code.
In mancanza di prodotto fresco verrà servito del
pesce di ottima qualità conservato a -18°.*



*** Per garantire la qualità delle nostre preparazioni utilizziamo esclusivamente Cozze del Conero fresche.
In caso di maltempo o non disponibilità di prodotto fresco i piatti a base di Cozze non verranno serviti.**

*AMIAMO COCCOLARTI
COME FA IL MARE,
UN'ONDA ALLA VOLTA:*



La magia della Baia, che dipinge il cielo...

La nostra crew, che accoglie col cuore...

I piatti, un viaggio tra onde di sapori...

Lasciati avvolgere.

Qui il mare si gusta e si vive.



1961
PORTONOVO
~LMOLO~
MARE ALL'INFINITO



info@ilmolo.it · ilmolo.it

SHOP ONLINE

ilMoloPortonovo

