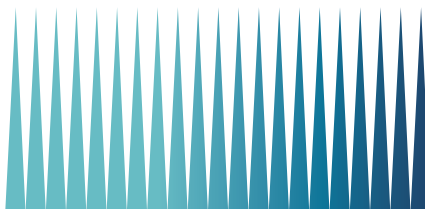


1961
PORTONOVO
IL MOLO
MARE ALL'INFINITO



*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!

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

MOLO
NEW

SALUMERIA DI MARE

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

24 €

MOLO
BEST

CHE SARDELLA!

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

16 €

SELEZIONE OSTRICHE

- › Speciale Gillardeau
- › Cadoret Tzaritsa
- › Cadoret Fine Binic Selvaggia

15 €

BARCETTA DI FRITTO

Croccante frittura
di calamari e gamberi.

16 €

*Rendi spumeggiante
il tuo AperiMolo!
Abbinalo al calice
di Champagne Neptune
ad un prezzo speciale*



calice · 10 €

CHAMPAGNE
NEPTUNE



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 €

SCAMPO *crudo al naturale.*

9 € cad.

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.



al calice

DAL TERRITORIO

AQUA DEI MOSCIOLI
Verdicchio

 6 €  75 cl 20 €

ROSAMARE
Moscato Rosato secco

 6 €  75 cl 22 €





— Pecorino / Passerina

 6 €

INGIRO PER L'ITALIA

— Gewürztraminer, Sauvignon, Nazionali

 7 €

TOP SELECTION CORAVIN

— **BOLLICINE**

Giulio Ferrari '12  35 €

Riserva Lunelli '16  23 €

Louis Roederer
Blanc de Blanc '15  25 €

— **ROSSO**

Ceretto Barolo Brunate '19  30 €

Vin Noé Gueule D'Amour
Pinot Nero '21  18 €

BOLLICINE

Champagne Neptune Nature
Paul Dangin & Fils

*in esclusiva per
Il Molo*

 12 €  75 cl 50 €  1,5 l
magnum 90 €



— Ferrari Perlè

 10 €  75 cl 40 €

— Ferrari, Maximum Brut Blanc de Blancs

 8 €  75 cl 30 €

**LH2 EXTRA BRUT
M. CLASSICO**
Umani Ronchi

Dégorgement Speciale per Il Molo

 7 €  75 cl 25 €





— **BIANCO**

Ganevat Chardonnay
Barraque '19  25 €

Valentini Trebbiano
D'Abruzzo '20  22 €

cocktails

PRE DINNER

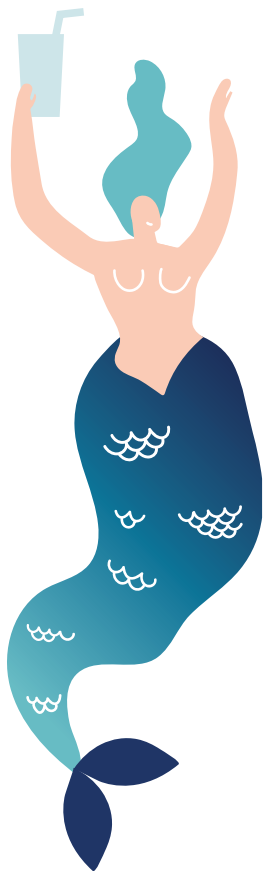
- **NEGRONI** 9 €
Vermouth Rosso, Bitter Campari e Gin.
- **L'AMERICANO DEL MOLO** 9 €
Vermouth rosso, Bitter Campari,
Ginger Beer, essenza di Assenzio.
- **SPRITZ FERRARI** 9 €
Q bitter bianco, elixir di limone,
soda, Ferrari Maximum Brut.
- **SPRITZ APEROL** 8 €
- **SPRITZ CAMPARI** 8 €

ANYTIME

- **MARGARITA** 9 €
Tequila, Triple Sec, Lime.
- **ROSEMARY MOLO SMASH** 9 €
PaccaGin, rosmarino, limone
e sciroppo di zucchero. **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, Ginger Beer.



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 €**
Limon 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 FLÙERE 11 €

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



piadine

- **MO' CONERO 8 €**
Mortadella, paccasassi,
crema di burrata marchigiana.
■ *perfetto con:*
Mosciolina Gose 33 cl · 6 €
- **RIVIERA 7 €**
Prosciutto crudo, mozzarella.
- **VEGETARIANA 7 €**
Pomodoro, mozzarella, lattuga.

panini

- **MEDITERRANEO 9 €**
Pesce spada del Mediterraneo,
crema di burrata marchigiana,
pomodori, capperi.
- **SALMONE 9 €**
Salmone, crema di
formaggio, lattuga.
- **PACCUSCOLO 8 €**
Ciauscolo ai paccasassi
e mozzarella.
■ *perfetto con:*
Mosciolina Pils 33 cl · 6 €
- **MAXI TOAST 6 €**
Prosciutto cotto, formaggio.

stuzzicheria

- **CHIPS ARTIGIANALI
FRITTE 6 €**
- **PATATAS NANA**
servite con pepe e lime.
140 gr · 6 €



birre artigianali italiane

ALLA SPINA

— **BREWFIST**
LA BASSA - LAGER
40 cl 7 € 20 cl 4.50 €

— **MOSCIOLINA GOSE**
33 cl 6.50 €
*Birra Artigianale sperimentale
con mosto di Verdicchio,
Sale di Cervia e agrumi.
Elegante, gustosa e sapida
per una beva unica e territoriale.*

— **BREWFIST LA MOSCA**
Blanche
33 cl 6.50 €



ARTIGIANALI "IL MOLO"



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.*



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.*



TERMINAL
PALE ALE › 50 cl › 8 €



Brewfist
Leggera, snella e profumata. Corpo sottile
e amaro tenue, ma grande freschezza e
carattere agrumato grazie al luppolo Citra.

SPACEMAN
WEST COAST IPA › 50 cl › 8 €



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

UNDERGROUND
EXTRA SPECIAL BITTER › 33 cl › 7 €



Birrificio Godog
Una birra rossa bitter di grande carattere ed
eleganza. Color ambra, al naso crea un punto
di incontro tra maltato e frutta matura.

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.

FREIBURGER
PILS ANALCOLICA › 33 cl › 5 €



Ganter
Analcolica a bassa fermentazione,
una vera alternativa per chi vuole bere
con leggerezza e spensieratezza.

ANALCOLICA

Birre con tapas di pesce supplemento 2.50 € / persona.

caffetteria

CAFFÈ & SFIZI

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.*

MOLO
BEST

- Caffè shakerato · 4 €
- Espresso, Deca · 2 €
- Marocchino · 2.50 €
- Cappuccino, Latte Macchiato · 2.50 €
- Cappuccino con Latte di Soia · 2.80 €
- Ginseng piccolo, Orzo piccolo · 2 €
- Ginseng grande, Orzo grande · 2.50 €
- Correzione · 0.50 €
- Brioche · 1.80 €
- Brioche salata, Sandwich, Pizza · 2 €

wellness drink

- SMOOTHIE
Frutta fresca di stagione · 7 €

BIBITE

- Acqua 0.50 lt · 2 €
- Acqua 1 lt · 2.50 €
- Succo di frutta Bio · 4 €
- Spremuta d'arancia · 4.50 €
- Cedrata e Tonica · 4 €
- Coca Cola, Fanta, Sprite,
Lemonsoda, Tè · 4 €
- Ginger Beer, Chinotto, Cedrata
Tassoni, Sambuco Tassoni · 4 €

AMARI

- Liquori, Amari · 4 / 4.50 €
- Grappe, Distillati · 4.50 / 6.50 €
- Distillati Premium · 7.50 / 12 €

sorbetti e frutta fresca

- CREMA AL CAFFÈ
CON PANNA · 5 €
- SORBETTO
CAFFÈ o LIMONE · 4 €
- MACEDONIA
o FRUTTA FRESCA · 7 €

**secondo disponibilità*



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°.



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

* 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.