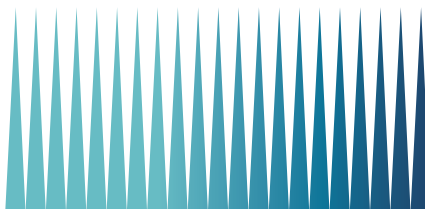


1961
PORTONOVO
IL MOLO
MARE ALL'INFINITO



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



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...



al calice

DAL TERRITORIO

AQUA DEI MOSCIOLI

Verdicchio

 6 €  75 cl 20 €

ROSAMARE

Moscato Rosato secco

 6 €  75 cl 22 €



MOLO
BEST

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*

CHAMPAGNE
NEPTUNE

 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 €

MOLO
SELECTION



BIANCO

Ganevat Chardonnay

Barraque '19

 25 €

Valentini Trebbiano

D'Abruzzo '20

 22 €

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 Tsaritsa
- › 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.



cocktails

PRE DINNER

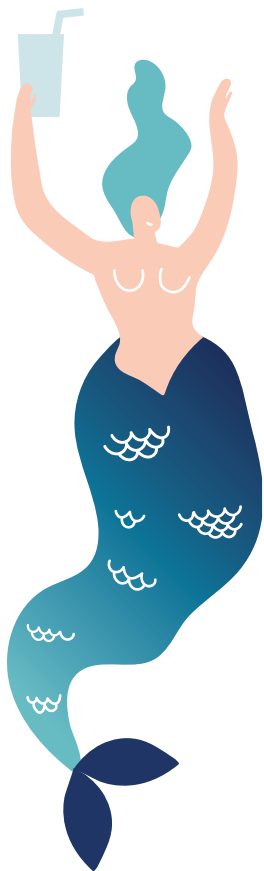
- **NEGRONI** 9 €
Vermouth Rosso, Bitter Campari e Gin.
- **L'AMERICANO DEL MOLO** 9 €
Vermouth rosso, Bitter Campari,
Ginger Beer, essenza di Assenzio.
- **SPRITZ FERRARI** 9 €
Q bitter bianco, elixir di limone,
soda, Ferrari Maximum Brut.
- **SPRITZ APEROL** 8 €
- **SPRITZ CAMPARI** 8 €

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 €**
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 FLÙERE 11 €

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

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

Assaggiale tutte!

15 €

SCAMPO

crudo al naturale

9 € cad.

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

MOLO
BEST

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!**

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.

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!*

perfetto con:  Margarita · 9 €

MOLO
BEST



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!

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 €

PEPITE DI PORTONOVO*

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

16 €

COZZA DEL CONERO*

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

15 €

PACCASASSI

con insalata di cicoria,
tonno e alici del Cantabrico.

13 €

MOLO
BEST



la pasta

MALTAGLIATI ALL' ANCONETANA

Maltagliato del *Pastificio Artigianale Marinelli* 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 €

LA CARBONARA DEL MOLO

Chitarrina al nero di seppia del *Pastificio Artigianale Marinelli* 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!

perfetto con:

Trento Doc
Maximum Brut Blanc de Blancs
Ferrari

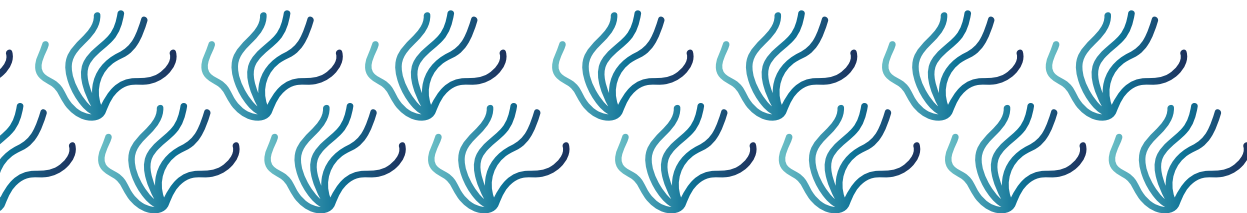


calice · 7.50 €



bottiglia · 30 €

MOLO
BEST



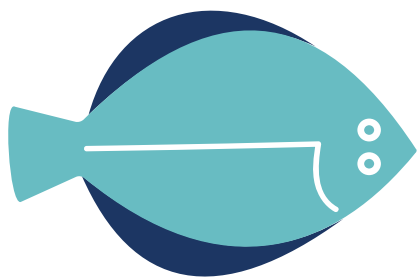
il pesce



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, pesce di paranza e verdure.

24 €

MOLO
BEST

I-TUNA

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

23 €



Presidio Slow Food

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

perfetto con:

RosaMare · Moscato Rosato secco
Il Molo

 calice · 6 €



molo salad



— MOLO POKÈ 15 €

Riso, gamberi al vapore,
cubetti di mango,
pomodorini datterini,
paccasassi, salsa teriyaki,
maionese ai paccasassi spicy,
crema di formaggio.

— GRECA 13 €

Insalata verde, pomodoro
fresco, cetrioli, cipolla,
feta e olive nere.



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.

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.

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*

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.



*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.