


1961  
PORTONOVO

ALMOLO

MARE ALL'INFINITO



CUCINA



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 congiunte,  
che vedono oggi Giacomo e sua moglie Giada  
appassionatamente 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

Per tutti i commensali al tavolo.

## MOLO 1961

55 € a persona

### Degustazione di antipasti

Tonno in Barça, Sashimi di ombrina marinata su crema di sedano, misticanza, agrumi e ricotta ghiacciata, Le... Sante, Polpo ubriaco.



### Lo Gnocco Stocco

Gnocchi artigianali con sugo bianco di baccalà, come da ricetta dello stoccafisso della tradizione anconetana, ed erbe aromatiche.



### Calamaro sul Conero

Calamari gratinati con insalatina di cicoria, paccasassi e citronette di limone. 20 €

## MARE ALL'INFINITO

70 € a persona

### Ostrega

Ostriche Papillon con crema di porri, patate prezzemolate e chips di pane alle erbe aromatiche.



### Ombra di Mare

Sashimi di ombrina su acqua di sedano, misticanza, agrumi e ricotta ghiacciata.



### Le... Sante

Capesante scottate su crema di carote, emulsione di alghe e prezzemolo, crumble di mais tostato.



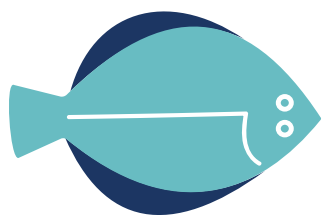
### Tortello al Mare

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



### Rombo Cunzatu

Rombo in crosta sicula su crema di pane cunzatu e caponata di verdure.



Menù comprensivi di acqua, pane e coperto. Vini e bevande esclusi.  
I piatti dei menù degustazione con prezzo indicato sono ordinabili anche singolarmente.

# Il crudo

## — OSTRICA

### *Speciale Gillardeau*

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

7 € cad.

## — OSTRICA

### *Mater Sardinia*

È un'eccellenza sarda, con polpa carnosa e un gusto intenso, il suo sapore è un equilibrio tra la sapidità del Mediterraneo e una dolcezza sottile con note finali di frutta a guscio.

6 € cad.

## — OSTRICA

### *Papillon de Jacques – Farfallina*

Ostrica speciale concava, dalla polpa dolce e croccante, con una sapidità bilanciata e note minerali. Il nome fa riferimento proprio alla sua caratteristica dimensione ridotta.

4 € cad.

## — SALUMERIA DI MARE

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

24 €

## — SELEZIONE DI OSTRICHE

Assaggiate tutte!

15 €

MOLO  
CHOICE

## CAVIAR HOUSE & PRUNIER

### BELUGA IMPERIAL

› maturazione uova 30 anni.

Il più raro e pregiato, da storione Huso huso. Uova molto grandi dal colore grigio perla, gusto delicato ed elegante. Salatura minima *Malassol* che ne preserva la purezza.

90 € › 20 gr

### BELUGA SIBERIAN

› maturazione uova 15 anni.

Uova grandi e burrose dal gusto elegante e deciso. Salatura minima *Malassol* che ne esalta la purezza.

60 € › 20 gr

### BELUGA GOLDEN STERLET

› maturazione uova almeno 8 anni.

Raro caviale dorato da storione Sterlet, offre un'esperienza unica. Piccole uova vellutate, gusto ricco e armonioso con eleganti note marine.

50 € › 20 gr

### SIBERIAN CLASSIC

› maturazione uova 8 anni.

Caviale da storione siberiano, dal gusto elegante ed equilibrato. Uova raffinate e versatili, lavorate con salatura minima *Malassol* per esaltarne la purezza.

40 € › 20 gr

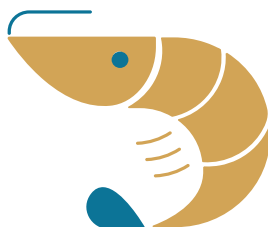
# costruisci la Tua Via del Crudo...

## NUDO E CRUDO

Gambero rosso di Mazara, mazzancolla nostrana, scampo, sashimi di tonno, pescato del nostro mare a sorpresa.

33 €

MOLO  
BEST



## NUDO E CRUDO + SELEZIONE OSTRICHE

45 € *\* special price! \**

## OSTREGA

Ostriche Papillon con crema di porri, patate prezzemolate e chips di pane alle erbe aromatiche.

20 €



## OMBRA DI MARE

Sashimi di ombrina su acqua di sedano, misticanza, agrumi e ricotta ghiacciata.

18 €

## LA VIA DEL CRUDO

SELEZIONE OSTRICHE + NUDO E CRUDO  
+ DEGUSTAZIONE DI OSTREGA e OMBRA DI MARE

*Rendi il tuo crudo un'esperienza unica con un percorso degustazione indimenticabile.*

60 € *\* special price! \**

# antipasti



## DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

- › Gambero Rosso di Mazara crudo con umami di pomodoro
- › Sashimi di ombrina marinata su crema di sedano, misticanza, agrumi e ricotta ghiacciata
- › Tonno in Barça
- › Le... Sante
- › Polpo ubriaco

28 €

*Top Choice!*  
*Per scoprire ogni sapore.*

## CHE SARDELLA!

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

18 €

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



## LE... SANTE

Capesante scottate su crema di carote, emulsione di alghe e prezzemolo, crumble di mais tostato.

22 €

## POLPO UBRIACO

Polpo cotto a bassa temperatura in riduzione di Rosso Conero, spuma di patate ed erbette di stagione.

20 €

## TONNO IN BARÇA

Tataki di ventresca di tonno con insalatina di datterini, sedano, cipolla in agrodolce ed il suo gel, pane Carasau.

18 €

## PEPITE DI PORTONOVO

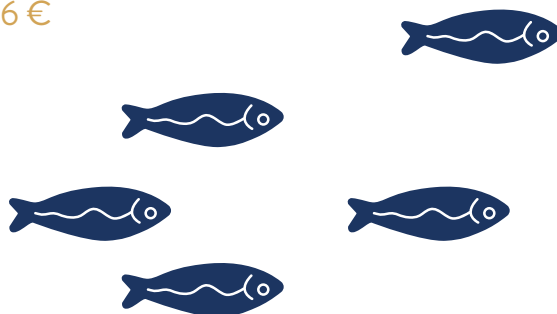
Cozze del Conero fritte con pastella, vinaigrette agli agrumi, insalatina di pomodori datterini, crema tzatziki ai paccasassi.

16 €

## MOSCIOLO DI PORTONOVO\*

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

16 €



# la pasta



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

## TORTELLO AL MARE

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

22 €

## LO GNOCCHO STOCCO

Gnocchi artigianali con sugo bianco di baccalà, come da ricetta dello stoccafisso della tradizione anconetana, ed erbe aromatiche.

18 €

## DAL POGGIO A PORTONOVO\*

Spaghettoni quadrati artigianali al battuto di Moscioli di Portonovo, guanciales e finocchietto.

17 €

## VERDE 'NOVO

Tagliatella artigianale con verdure di stagione.

15 €

MOLO  
BEST

## 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 €

*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. In assenza del prodotto, offriamo ai nostri ospiti la Cozza del Conero, allevata esclusivamente nelle acque a tre miglia dagli scogli delle Due Sorelle.

# il pesce

## ROMBO CUNZATU

Rombo in crosta sicula  
su crema di pane cunzatu  
e caponata di verdure.

28 €

## OMBRINA CAUDA

Filetto di ombrina  
su riduzione di sedano,  
bagna cauda e patate  
scottate.

26 €

## FRITTURA DELL'ADRIATICO

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

24 €

## I-TUNA

Tataki di tonno, sale Maldon,  
cipolla in agrodolce,  
salsa di yogurt, senape  
e miele.

23 €

MOLO  
BEST

## 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!*

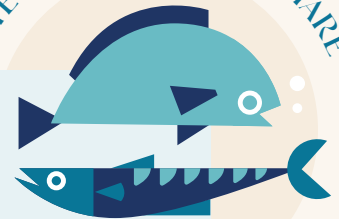
I TESORI DEL NOSTRO MARE



## 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*.

14 €

## 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

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

18 €

### VITELLO TONNATO

Tenero 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.

15 €

## SECONDI PIATTI

### TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE 20 €

con sale Maldon, rosmarino 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 lasciati  
tentare dalle sorprendenti  
e intense sfumature  
di dolcezza.

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



**PANE E COPERTO 3.50 € / ACQUA NATURALIZZATA SIDA 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 **Moscioi Selvatici di Portonovo**.  
Quando, per via del maltempo o fuori dal periodo di pesca non sono reperibili, utilizziamo le **Cozze del Conero**.



*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

