

1961
PORTONOVO

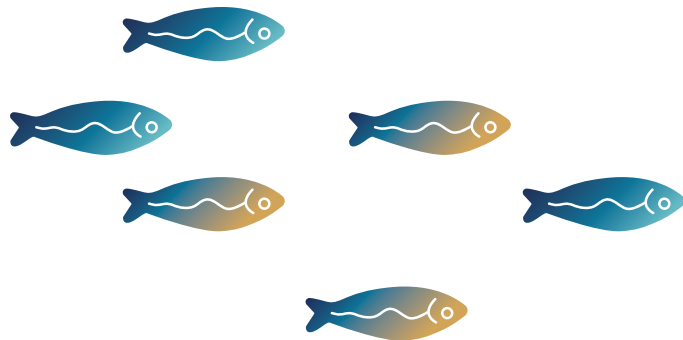
ALMOLO

MARE ALL'INFINITO



DESSERT

dessert



— SELEZIONE DI FORMAGGI

by *FerdyWild*

Azienda a conduzione familiare in Val Brembana, custode dell'arte casearia tradizionale. I suoi formaggi, prodotti con latte crudo di Bruna Alpina Originale e capre orobiche, esprimono il sapore autentico della montagna.

18 €

— ANICE COOL

Semifreddo all'Anice di Castignano, spuma di caffè e cialda sbriciolata.

9 €

MOLO
BEST



— ONDA MOLO

Spuma di mascarpone con sorpresa croccante.

8 €

.....● abbinamento consigliato
calice *Ratafià Champenois Solera 90-19*

18 €

— DOLCE INSALATA

Fragole fresche o pesca noce* al karcadè, mezze sfere di cioccolato bianco con zenzero e basilico, croccante di mandorle.

8 €

.....● abbinamento consigliato
cocktail *Americano del Molo*

15 €

— TERRA DI MARE

Ganache di cioccolato bianco, "terra" di olive nere, croccanti mandorle salate.

8 €

.....● abbinamento consigliato
L'Amaro dell'Erborista Varnelli con ghiaccio e menta

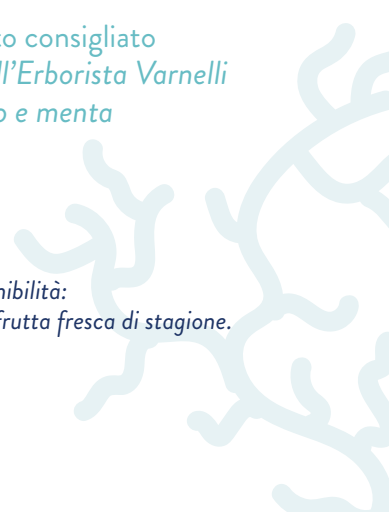
12 €

— FRESCA ESTATE

Sorbetti al cucchiaino di frutta fresca.

8 €

* Secondo disponibilità:
utilizziamo solo frutta fresca di stagione.



IL CAFFÈ

Un'emozione di sapori ed aromi.

Due speciali miscele del classico Espresso Italiano dell'Azienda familiare Di Giampaolo, che dal 1987 crea con passione e sapienza la storia del caffè ad Ancona.

MOLO
BEST

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.

MISCELA MAESTRALE

Sentori di fiori bianchi e leggere note tostate.

2 €

VINI DA DESSERT E DISTILLATI

PACCAGIN

bottiglia 47 € calice 6 €

PACCATONIC

drink 13 €



Il nostro Gin artigianale. Unico con i paccasassi che crescono sugli scogli del Conero e caratterizzano 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.

Calici e bottiglie



— Henri Giraud • Ratafià Solera 90-19	12 €
— Chateau Liot • Sauternes '20	40 € 9 €
— Umani Ronchi • Maximo '21	35 € 7 €
— Kopke • Porto Fine Ruby	30 € 6 €
— Cascina Fonda Moscato D'Asti Docg Canelli	22 € -
— Moon Import • Whisky No Age	- 18 €
— Nikka (Japan) • Whisky Yoichi Smoked	- 10 €
— Nikka (Japan) • Whisky From The Barrel	- 9 €
— Caol Ila • Whisky Single Malt 12Y	- 8 €
— Moon Import • Rhum Fiji '06 18Y	- 12 €
— Moon Import • Rhum "Remember" Barbados	- 8 €
— J. Bally • Rhum Martinique 12Y Agricole	- 9 €
— Santa Teresa • Rhum Venezuela Solera	- 8 €
— Damoiseau • Rhum Guadalupe Agricole V.O.	- 7 €
— Chateau de Castex • Bas Armagnac Noir '06	- 8 €
— Chateau du Breuil • Calvados	- 7 €
— Segnana F.Ili Lunelli • Solera di Solera Barrique	- 7 €
— Garofoli • Grappa di Agontano Barrique	- 6 €



AQUA VITE DEI MOSCIOLI

- 5 €

Il Molo > Acqua Vite di Verdicchio

