

1961
PORTONOVO

~LMOLO~

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 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...



al calice

DAL TERRITORIO

AQUA DEI MOSCIOLI

Verdicchio

6 € 75 cl 22 €

ROSAMARE

Moscato Rosato secco

6 € 75 cl 22 €



MOLO
BEST

Pecorino / Passerina

6 €

INGIRO PER L'ITALIA

Gewürztraminer, Sauvignon, Nazionali

7 €

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 26 €

MOLO
SELECTION

TOP SELECTION CORAVIN

BOLLICINE

Giulio Ferrari '15

35 €

Pierre Paillard Bouzy Grand Cru '19

20 €

Ferrari Riserva Lunelli '16

15 €

ROSSO

Ceretto Barolo Brunate '19

30 €

Vin Noé Gueule D'Amour

Pinot Nero '24

18 €

BIANCO

Ganevat Savagnin

Les Resistant '17

25 €

Valentini Trebbiano

D'Abruzzo '21

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.

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.

18 €

SELEZIONE OSTRICHE

- › Speciale Gillardeau
- › Mater Sardinia
- › Papillon de Jacques - Farfallina

15 €

BARCHETTA DI FRITTO

Croccante frittura
di calamari e gamberi.

16 €

CHAMPAGNE ROULETTE
*per rendere spumeggiante
il tuo AperiMolo!*
*Lasciati consigliare
dal Contavino di Mare
lo Champagne del giorno*



calice • 10 €

PEPITE DI PORTONOVO

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

16 €

MOSCILO DI PORTONOVO*

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

16 €

SCAMPO *crudo al naturale.*

9 € cad.

BRUSCHETTA A MANO LIBERA

Alici del Cantabrico, burro salato
e pane bruscato.

15 €

MERENDA DEL PESCATORE

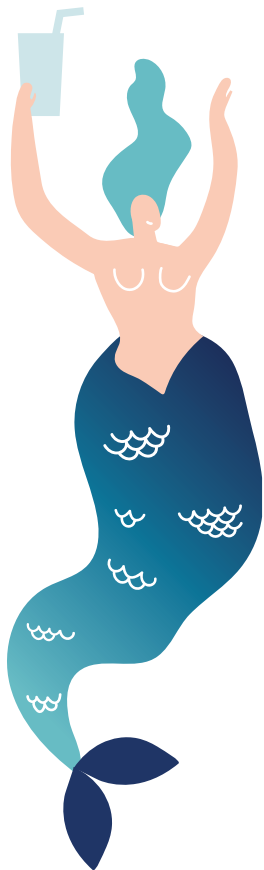
Paccasassi, pomodori secchi
e burrata marchigiana.

15 €

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.

vinì da spiaggia

Bianchi da sete

Vini freschi, tesi e vibranti, si fondono con il mare, lo iodio, gli scogli e la macchia mediterranea dissetando corpo e anima.

TOP PLAYER

Domaine Ganevat GREVIERE CHARDONNAY '20

Capolavoro di mineralità e tensione, rivela un grande 'scheletro' Jurassien, con una spiccata acidità, note sulfuree e una chiusura di agrume e sale. Sorso elettrico.

8 € 120 €

T.Ligier-Belair ALIGOTÈ CLOS DES PERRIÈRES LA COMBE '22

Da una vecchia cava di calcare di Nuti st. George un Aligotè di rara tensione e vibrante mineralità.

Un sorso salino e mentolato dalla texture profonda e verticale.

15 € 65 €

Bimbache GRAN CRUZ DEL CALVARIO '23

Dall'isola di El Hierro (Canarie) un Listan blanco che sa di mare, di sole, di vento e macchia mediterranea... un'onda balsamica e salmastra da bere d'un fiato!

10 € 55 €



Clos Costantin STRATE '24

Da suoli argillo-calcarei del Languedoc un blend (Grenache Blanc, Gris e Vermentino) dalla beva irresistibile. Una lama fresca, tesa e incredibilmente minerale.

8 € 38 €

Terre di Confine LINCONTRO '24

Vermentino, Trebbiano Rosa e Albarola danno vita ad un vino dalla spiccata mineralità salina che profuma di mare ed erbe aromatiche per un sorso mai domo.

8 € 35 €

Pranzegg TONSUR '24

Pinot Bianco, Chardonnay, Sylvaner
Field blend Alpino per una beva fresca, iodata ed erbacea a definire un vino fine, elegante, di grande tensione e profondità.

8 € 35 €

Marc Soyard MAGNUM L'EQUILIBRISTE'23

Da un grande maestro del mondo 'natural' uno Chardonnay elettrico, un vino vivo e tesissimo, con un sale ed un agrume super dissetanti. In formato magnum da il meglio diventa clamoroso!

180 €



selezione Giacomo Giacchetti

contavinodimare 



CONTAVINO DI MARE

Rossi da ombrellone

*Vini Rossi divertenti,
estivi da bere freschi
sotto l'ombrellone
godendosi la vista
della Baia.*

T. Ligier-Belair LES DEUX TERRES '22

Mito che non ha bisogno di presentazioni, sorprende con un blend tra Borgogna (Pinot Noir) e Beaujolais (Gamay) divertente, con grande equilibrio tra frutti rossi, erbe aromatiche e sale.

 9 €  45 €

J. Purcell VIN NOË GOOD KARMA '23

Rodano 'Light' (Grenache e altre varietà)
Macchia mediterranea, spezie e frutti rossi,
fresco e scorrevole con l'agilità
di un bianco. Vino glou glou.

 8 €  38 €

Pranzegg CAMPILL '22 (SCHIAVA)

Una Schiava 'libera' dal sorso natural,
giocata tra frutto, spezie, roccia e sale.

 7 €  35 €

Terre di Confine LINTERO '24

Intrigante blend tra Vermentino nero,
Sangiovese e Syrah per un sorso
super juicy, teso e vibrante.

 7 €  32 €

Garofoli BLU NAMI '24

Il Rosso Conero che non ti aspetti...
ti travolge come un'onda rinfrescante.

 6 €  28 €

Pranzegg MAGNUM MMXV FUORISERIE SCHIAVA '15

Schiava prodotta solo in magnum e solo
nelle migliori annate, da' viti vecchie...
vini Speciali e fuori dagli schemi!

 95 €

TOP PLAYER

Domaine Prieure Roche VIN DE FRANCE '23

La Borgogna natural che diventa
riferimento. Un Pinot Noir etereo,
speziato, balsamico... una piuma nel calice...
da bere sognando al tramonto.

 30 €  130 €

bolle da Mare

Rosa spumeggiante

**TRENTO DOC
PERLÈ ROSÈ '16**

Ferrari

70% Pinot Nero - 30% Chardonnay

Rosè potente, intenso
e dalla beva intrigante.

45 €

**ERPACRIFE ROSÈ
DOSAGGIO ZERO**

Erpacrife

100% Nebbiolo

Il principe delle Langhe
in una versione sorprendente.

35 €

**LA HOZ METODO CLASSICO
ROSÈ NATURE**

Umani Ronchi

100% Montepulciano

Il Re del Conero vestito
di finezza ed eleganza.

30 €

Bolle di Montagna

CUVÉE I

Marco Comai

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

Dai monti sul Garda una cuvée fine,
elegante, calcarea.

40 €

EXTREME XT EXTRA BRUT '20

Cave Mont Blanc

100% Prie Blanc

Dalla Val d'Aosta una bollicina
estrema e balsamica.

32 €

BLANC DE SERS NATURE '19

Casata Monfort

70% Nosiola - 30% Vernaza

Uvaggio alpino, insolito e intrigante.

28 €

Marche in bolla

PERLUGO DOSAGGIO ZERO BIO

Pievalta

100% Verdicchio

Bollicina di Verdicchio dal sorso "Natural".

30 €

**DAL NERO PAS DOSÈ
METODO CLASSICO**

Strologo

100% Montepulciano

Vitigno Principe del Conero
in una veste senza filtri.

28 €



contavinodimare 



selezione Giacomo Giacchetti

Cameriere... Champagne!

LE VIGNE DE VRIGNY

Egly Ouriet-Ambonnay

100% Meunier

Meunier per antonomasia,
avvolgente e croccante.

120 €

BOREAL

Clandestin-Landerville

100% Pinot Nero

Dalla Côte des Bar un champagne
etereo e salino.

95 €

REVOLUTION GRAND CRU NATURE

Doyard-Vertus

100% Chardonnay

Mineralità gessosa in pieno stile
Cotés des Blancs.

85 €

TOP PLAYER

GIULIO FERRARI '15

Ferrari

Trento Doc

130 €

RISERVA LUNELLI '16

Ferrari

Trento Doc

65 €

BEST
CHOICE

Bolle naturali

ROSÈ DE NOIR 60 LUNE

Nicola Gatta

100% Pinot Nero

Interpretazione magistrale del Pinot Nero.

50 €

MPFC (mi pareva fosse champagne...) '19 Cà del Vent

100% Chardonnay

Sapido, fresco e dalla cremosità avvolgente.

50 €

CUVÉE NATURE 30 LUNE

Nicola Gatta

70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

Dai suoli calcarei di Gussago
una bollicina senza compromessi.

40 €

Big size Magnum lt. 1.5

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE '12

Ferrari • Trento Doc

280 €

TRENTO DOC BRUT PERLÈ '18

Ferrari • 100% Chardonnay

80 €

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC

Ferrari • Trento Doc

60 €

LH2 EXTRA BRUT 60° ANNIVERSARIO MOLO

Umani Ronchi • Verdicchio Metodo Classico

50 €

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...

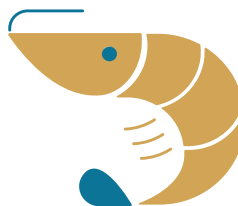


NUDO E CRUDO

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

Ostiche 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!*

MOLO
BEST

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 erbe 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 €



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.

la pasta

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 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 • 8 €  bottiglia • 30 €

MOLO
BEST

DAL POGGIO A PORTONOVO*

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

17 €

il pesce



OMBRINA CAUDA

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

26 €

FRITTURA DELL'ADRIATICO

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

24 €

MOLO
BEST

I-TUNA

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

23 €

*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.



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

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

- Caffé 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 / 3 €

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 · 4.50 / 5 €
- 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 abbinamento
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 Moscioli Selvatici di Portonovo.
Quando, per via del maltempo o fuori dal periodo di pesca non sono reperibili, utilizziamo le Cozze del Conero.