



1961
PORTONOVO

ALMOLO

MARE ALL'INFINITO

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

UNA STORIA DI FAMIGLIA, DAL 1961.



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.

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...

pre dinner

NEGRONI IN-FUSION

Campari infuso alle bucce di pompelmo rosa, Gin London Hill infuso al lemon grass, Vermouth rosso Martelletti infuso al Karkadè. 11 €

BOULEVARDIER homemade

Meyer's, Vermouth del Professore, Bourbon Old Crow, Orange Bitter. 11 €



LUXURY NEGRONI

Q Vermouth bianco aromatizzato al pompelmo rosa, Q Bitter bianco, Paccagin, Bitter home made. 10 €

UN AMERICANO SUL CONERO

Rosso Conero Julius, Bitter Campari, Bitter mix secret, soda al pompelmo rosa. 9 €

L'AMERICANO DEL MOLO

Vermouth rosso Martelletti, Bitter Campari, elixir di china, Gingerbeer, essenza di Assenzio. 9 €

FERRARI SPRITZ

Q Bitter bianco, elixir di limone, soda, Ferrari Maximum Brut. 8 €

analcolici

AMERICÀ NADA

Vermouth zero Roots, bitter zero Giffard, soda al pompelmo rosa. 8 €

FORMENTERA

Ananas, arancia, pompelmo rosa, lime e fragola. 7 €

RIO DE JANEIRO

Pompelmo rosa, lime, limone, arancia, passion fruit, gingerbeer. 7 €

cocktails

Barman Marco Gatti

anytime

MILANO MANILA

Rum Don Papa, Bitter Campari, Vermouth rosso Martelletti, Bitter al cioccolato, elixir di caffè. 12 €

NARCISO

Gin London Hill, liquore allo zenzero, sciroppo di miele, succo di limone, passion fruit, Ferrari Maximum Brut. 11 €

FIORI D'ESTATE

Vodka Russian Standard, Giffard passion fruit, pompelmo rosa, lichi-li, succo di lime, passion fruit. 10 €

ACQUA DI PORTONOVO

Tequila bianca Vivir, Mezcal Burrito Fiestero, lime, Blue Curaçao, crosta di sale. 10 €

MOLO
BEST

AGRICOL DAIQUIRI

Rum Agricol La Mauny, zucchero aromatizzato, succo di lime e pompelmo rosa, Bitter al cioccolato. 9 €

MOJITO IMPORTANTE

Rum Plantation, lime, zucchero di canna e menta. 9 €

HULKONG

Vodka Russian Standard, tè matcha, zucchero, succo di lime e pompelmo rosa, Cointreau, affumicatura al rosmarino. 9 €

MOLO MULE

Vodka Russian Standard, lime, Gingerbeer, coulis di lamponi. 8 €

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.

GOLDBERG TONIC

Lieve dolcezza assieme
alle note agrumate di
mandarino e limone.

TENDER TONIC

Una Tonica dry,
moderna e asciutta...
Tutta marchigiana!

MOLO
SELECTION

2. abbinala al gin premium che preferisci

GIN MARE CAPRI

Limoni e bergamotti della penisola Sorrentina, gli donano un carattere nuovo e una visione profondamente mediterranea. 15 €

GIN N°3

Mix perfetto di ginepro italiano, arance spagnole e pompelmi, distillati secondo tradizione. 14 €

AKORI CHERRY BLOSSOM

Di ispirazione nipponica, è distillato a partire da alcol di riso, con botaniche occidentali e giapponesi. La principale è il fiore di ciliegio. 14 €

zero alcol

ZERO FLÛERE

Botaniche distillate separatamente in corrente di vapore. Saltando il processo di fermentazione, non viene prodotto alcol. 11 €

paccagin

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. 13 €



ROKU GIN

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. 12 €

MARTIN MILLER'S

Questo Gin deve la sua finezza all'utilizzo di un'acqua pura e leggera, non trattata che arriva direttamente dall'Islanda. 12 €

al calice



dal territorio

AQUA DEL MOSCIOLO

IL MOLO

Verdicchio

 6 €  18 €

ROSAMARE

IL MOLO

Moscato Rosato secco

 6 €  22 €

Pecorino

Passerina

 6 €

in giro per l'Italia

Gewürztraminer, Sauvignon, Nazionali

 7 €

bollicine

Champagne Laurent Perrier La Cuveè

Ferrari Perlè

Ferrari, Maximum Brut Blanc de Blancs



12 €

9 €

7.50 €



37.5 cl 30 €



75 cl 60 €

75 cl 36 €

75 cl 28 €

MOLO
SELECTION

LH2 EXTRA BRUT M. CLASSICO
UMANI RONCHI

Degorgement Special per Il Molo

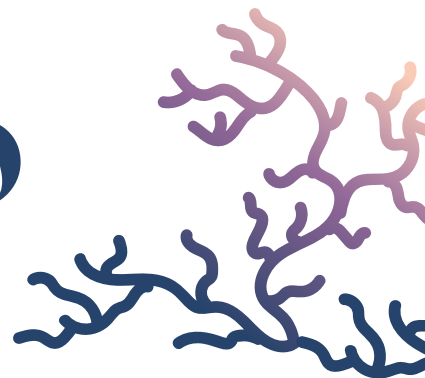


6.50 €



75 cl 22 €

aperimolo



Le nostre perfette unioni sono qui per ispirarvi,
ma come il mare insegna, la più dolce sensazione è la libertà.
Quindi esplorate tutto il nostro menù,
e scegliete la rotta di sapori perfetta per voi!

RAINBOW OYSTERS • trilogia di ostriche

- › Con acqua di scarola e kefir
- › Con gelatina al Paccagin e zeste di limone candito
- › Con crema di pompelmo e perle di Campari.

15 €

MOLO CLUB SANDWICH

Tre Club Sandwich di Pesce... a sorpresa.

15 €

BARCETTA DI FRITTO

Crocante frittura di calamari e gamberi.

12 €

STECCO MOLO

Magnum di baccalà con giardiniera homemade.

12 €

ALICE AI MONTI

Burrata marchigiana,
paccasassi e alici del Cantabrico.

10 €

APERIMOSCIOLO

I Moscioli a modo nostro... aperti al naturale
con cuore di limone a cubetti.

8 €

abbinamenti consigliati

Paccatonic

Cocktail

13 €

Mosciolina Pils

bottiglia 33 cl

6 €

RosaMare

calice 6 €

LH2

calice 6.50 €

Mosciolina Gose

bottiglia 33 cl

6 €

Aqua dei Moscioli

calice 6 €

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



antipasti



il crudo

RAINBOW OYSTERS

trilogia di ostriche

- › Con acqua di scarola e kefir
- › Con gelatina al Paccagin e zeste di limone candito
- › Con crema di pompelmo e perle di Campari.

15 €

ne facciamo di crude

Ostrica al naturale, scampo olio e limone, tonno con frutta di stagione, ceviche di ricciola con passion fruit e misticanza, sashimi di spigola e gel di Aqua dei Moscioli.

24 €

Come solo il mare sa offrire se stesso, semplicemente al naturale...



perfetto con:

 LH2 · Extra Brut Metodo Classico

 Umani Ronchi · 6.50 €

 PaccaTonic · 13 €

BLUE SUNSET

Chef Angela Giordano

Gamberi Rossi, julienne di cavolo viola e la sua acqua, gocce di limone, salsa pompelmo e menta.

18 €

OSTRICHE AL NATURALE

3.50 € cad.



gastronomia di mare

TUFFO NEL MOLO

- › Salmone Coda Nera Riserva con mascarpone salato
- › Baccalà mantecato
- › Sgombro su crema di patate, indivia e perle di Campari
- › Alici marinate homemade su patata viola e crostino di pane
- › Variazione di mare con crudo di ricciola, moscioli, calamaro scottato, canocchie con paccasassi canditi, passion fruit e cavolini di bruxelles.

22 €

CAPESENTE ALLA PUTTANESCA

Capesante con salsa di pomodorino arrosto, concassé di pomodoro ramato, peperoncino e tuille croccante.

16 €

CAPPUCCINO DI MOSCIOLI

Chef Gabriela Damico

Polpa di moscioli, crostini di pane, crema di patate, schiuma di latte e polvere di caffè.

15 €



BACCALÀ PASSION

- › Spuma di baccala
- › Gazpacho e baccalà in olio cottura
- › Magnum di baccalà fritto con giardiniera rainbow homemade.

16 €

che sardella!

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

15 €

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

.....

perfetto con:



Aqua dei Moscioli · Verdicchio · 6 €



MOSCIOLI A MODO NOSTRO

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

13 €



MOSCIOLI GRATIN

Moscioli Selvatici di Portonovo con panatura croccante.

13 €



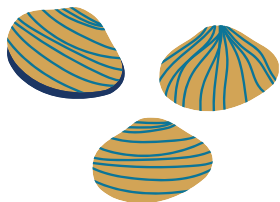
paccasassi

con insalata di cicoria, tonno e alici del Cantabrico.

12 €



la pasta



GNOCO TRA LA BAIJA E L'ORTO

Gnocco artigianale con vongole, colatura di alici di Cetara e fiori di zucca.

16 €

SPAGHETTO MOSCIOLO MIO



Seguendo la tradizione, prepariamo un primo che è parte del cuore di Portonovo: Spaghetti *Regina dei Sibillini* ai Moscioli di Portonovo con salsa di pomodoro fresco.



14 €

cacio & moscioli

Fusillone *Pasta Massi* all'albume con Moscioli selvatici di Portonovo su fondente di pecorino e cialde di parmigiano.

16 €

Un piatto immaginato per chi ama il mare, ma lancia ogni tanto uno sguardo sognante verso le montagne. O viceversa. Comunque sia, ve ne innamorerete perdutamente...



la carbonara del molo

Chitarra al nero di seppia, salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro.

15 €

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 · 28 €





il pesce

i-tuna

Tagliata di Tonno con cipolla croccante e maionese allo zenzero.

21 €

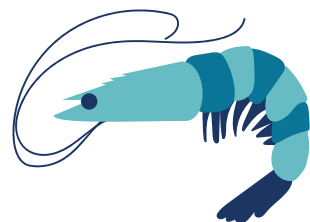
*Quando Semplice fa rima con Buono...
Quando vale la pena essere curiosi!*



perfetto con:



RosaMare · Moscato Rosato secco · 6 €



SCAMPI ALLA GRIGLIA

8 - 10 € all'etto

FRITTURA DELL'ADRIATICO

Croccante frittura di calamari, crostacei e pesce di paranza.

21 €

DAL MARE ALL'ORTO IN UN "BALENO"

Ricetta del cuore

Chef Simone Baleani

Filetto di spigola arrostito su letto di delicata crema di peperoni e valeriana croccante.

19 €

CALAMARO WILD

Teneri calamari scottati su letto di misticanza, passion fruit e menta.

18 €



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.

il territorio

birre artigianali italiane

alla spina

BREWFIST LA BASSA - Lager

Dorata e brillante, profuma di miele, grano falciato e luppolo speziato. Corpo pieno e lungo finale amaro.

6.50 € 4 €
40 cl 20 cl

MOSCIOLINA GOSE

Birra Artigianale sperimentale con mosto di Verdicchio, Sale di Cervia e agrumi. Elegante, gustosa e sapida per una beva unica e territoriale.

6 €
33 cl

BREWFIST TERMINAL - Pale Ale

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

6.50 € 4 €
40 cl 20 cl



WILD WAD

KOMBU OYSTER STOUT › 33 cl · 7 €

Birrificio 61100

Dal mitico stile delle stout alle ostriche: con un ingrediente così eccezionale non poteva che nascere una birra strepitosa.



LEMON PARTY

BLANCHE › 33 cl · 6 €

Birrificio Godog

Ispirata alle belghe di frumento. Corpo leggero e ben carbonato unito all'aroma inebriante degli agrumi.



MAYO

SAISON › 33 cl · 6 €

Birrificio 61100

Con lievito Saison e sorgo, versatile e leggera, delicata nei sentori e lievemente luppolata. Senza glutine.



MARACAIBU

APA › 33 cl · 6 €

Birrificio Godog

Spiccato gusto agrumato su cui prevale il pompelmo. Fresca e dissetante con una chiusura decisamente amara.



KISA

WHITE IPA › 33 cl · 6 €

Birrificio 61100

Di frumento, luppolata. Note marcate di pompelmo rosa e cedro.



SPACEMAN

WEST COAST IPA › 50 cl · 8 €

Brewfist

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



birre il Molo in bottiglia



LA BELLA BIONDA DEL MOLO DI PORTONOVO

*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,
ma perfetta anche da sola.*



75 cl 13 €



33 cl 6 €



LA BELLA BIONDA DEL MOLO DI PORTONOVO

*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.*



75 cl 13 €



33 cl 6 €

caffetteria

bibite

Acqua 0.50 lt · 2 €

Acqua 1 lt · 2.50 €

Succo di frutta Bio · 3.50 €

Spremuta d'arancia · 4 €

Cedrata e Tonica alla spina
3.50 €

Coca Cola, Fanta, Sprite,
Lemonsoda, Tè · 4 €

Ginger Beer, Tonica, Chinotto · 4 €

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.*



Caffè shakerato · 4 €

Espresso, Deca, Orzo piccolo · 2 €

Marocchino · 2.20 €

Cappuccino, Latte Macchiato,
Orzo grande · 2.50 €

Ginseng piccolo · 2 €

Ginseng grande · 2.50 €

Correzione · 0.50 €

Brioche · 1.50 €

Pizza o Sandwich · 2 €



amari

Liquori, Amari · 3.50 / 4.50 €

Grappe, Distillati · 4.50 / 6.50 €

Distillati Premium · 7.50 / 9.50 €

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.

Il dolce è come l'ultimo bagno di fine estate:
è quel ricordo che ti scalda sempre il cuore...



*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 e/o maggiori dettagli chiedere al personale di sala.
In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima qualità conservato a -18°.*

*Quando, per via del maltempo o fuori dal periodo di pesca, i Moscioli Selvatici di Portonovo non sono reperibili,
utilizziamo le Cozze del Conero.*