

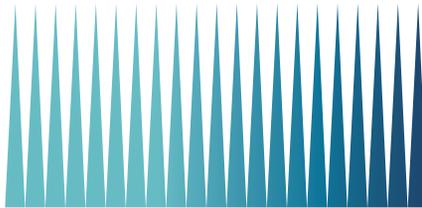
1961
PORTONOVO

ALMOLO

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 €

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

9 € 75 cl 40 €

Ferrari, Maximum Brut Blanc de Blancs

7.50 € 75 cl 30 €

LH2 EXTRA BRUT
M. CLASSICO

Umani Ronchi

Dégorgement Speciale per Il Molo

6.50 € 75 cl 25 €

MOLO
SELECTION



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!



SALUMERIA DI MARE

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

22 €

SELEZIONE OSTRICHE

- › Speciale Gillardeau
- › Cadoret Tsaritsa
- › Cadoret Fine Binic Selvaggia

15 €

Rendi spumeggiante
il tuo Aperimolo!
Abbinalo al calice
di Champagne Neptune
ad un prezzo speciale

 calice · 10 €

CHAMPAGNE
NEPTUNE



SCAMPO

crudo al naturale.

9 € cad.

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.



MOLO
BEST

CHE SARDELLA!

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

16 €

PEPITE DI PORTONOVO

Mosciolo Selvatico di Portonovo fritto
con pastella, insalatina di pomodori
datterini, maionese di carota,
gel di limone marinato,
salsa di paccasassi e olive.



16 €

BARCETTA DI FRITTO

Crocante frittura di calamari e gamberi.

15 €

APERIMOSCIOLO

Moscioli Selvatici di Portonovo
aperti al momento
al profumo di limone.



10 €

cocktails

PRE DINNER

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

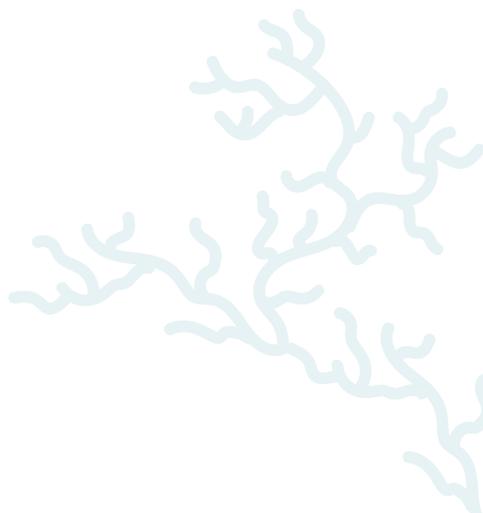


ANYTIME

- **MARGARITA 9 €**
Tequila, Triple Sec, Lime.
- **MOLO WHITE LADY 9 €** **MOLO BEST**
Triple Sec, PaccaGin, Limone.
- **MOJITO 9 €**
Rum, lime, menta, zucchero di canna.
- **PACCA MULE 8 €** **MOLO BEST**
PaccaGin, Ginger Beer, Lime.
- **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, gingerbeer.



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 paccassassi 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.

antipasti

OSTRICA

Speciale Gillardeau

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

6 € cad.

OSTRICA

Cadorets Tsaritsa

Ha una conchiglia arrotondata, la sua carne è croccante dal gusto iodato e dalle note fruttate.

5 € cad.

OSTRICA

Cadorets Fine Binic Selvaggia

È un'ostrica speciale, molto carnosa con una bassa percezione di iodio e lievi note dolci.

4 € cad.

SCAMPO

crudo al naturale

9 € cad.

IL CRUDO



LA VIA DEL CRUDO

Gambero rosso di Mazara, Mazzancolla nostrana, carpaccio di Baccalà, sashimi di Tonno, pescato del giorno e Scampo.

+ Selezione di Ostriche Cadoret e Gillardeau.

48 €

SALUMERIA DI MARE

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

22 €





MOLO
BEST

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gambero rosso di Mazara,
Tonno in Barça, Polpo Ubriaco,
Capasanta al PaccaGin,
Bignè con Baccalà mantecato.

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 €

TONNO IN... BARÇA

Catalana di tonno:
gel di cipolla rossa,
insalatina di datterini, sedano,
cipolla in agrodolce,
servito con pane Carasau.

18 €

PEPITE DI PORTONOVO



Mosciolo Selvatico
di Portonovo fritto con pastella,
insalatina di pomodori datterini,
maionese di carota, gel di limone
marinato, salsa di paccasassi e olive.

16 €

MOSCIOLO AL NATURALE



Mosciolo Selvatico
di Portonovo aperto al momento
al profumo di limone.

14 €

MOLO
BEST

PACCASASSI

con insalata di cicoria,
tonno e alici del *Cantabrico*.

12 €



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!

la pasta

ONDA DI MARE

Risotto integrale al limone, crudità di pesci, molluschi, crostacei, petali di Katsuobushi e tè Matcha.

22 €

DAL POGGIO A PORTONOVO...

Spaghettoni quadrati del *Pastificio Artigianale Marinelli* al battuto di *Moscioli selvatici di Portonovo*, guanciale e finocchietto.

16 €



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 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 salvarla e valorizzarla.

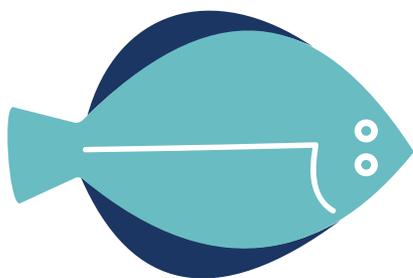
il pesce



SPIGOLA NELL'ORTO D'ORIENTE

Spigola glassata al vapore
con brodo Dashi aromatico
emulsionato e verdure in padella.

26 €



FRITTURA DELL'ADRIATICO

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

24 €

I-TUNA

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



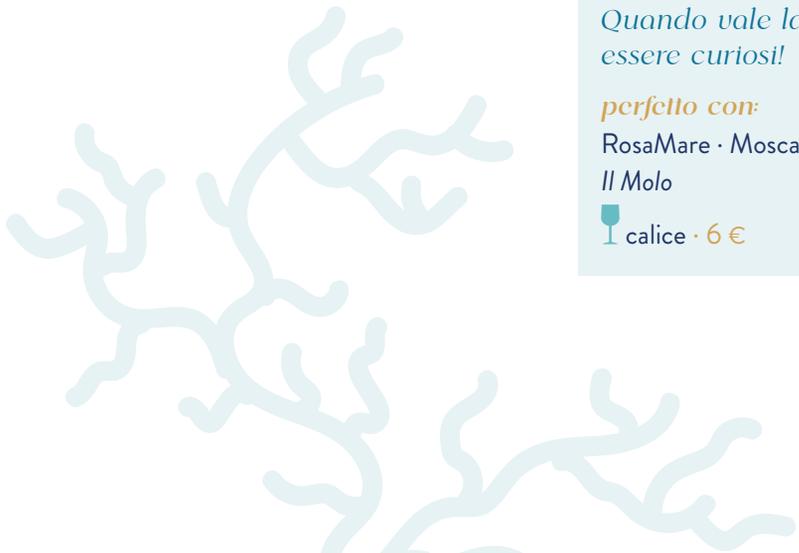
22 €

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

perfetto con:

RosaMare · Moscato Rosato secco
Il Molo

 calice · 6 €



molo salad



— IN SALATA DI MARE 15 €

Polpo, seppia, gamberi,
verdure di stagione
e vinaigrette.

— ESTIVA 13 €

Farro, gamberi, olive nere,
pomodoro secco,
mais e salsa al basilico.

— GRECA 12 €

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



piadine

— MO' CONERO 8 €

Mortadella, paccasassi,
burrata marchigiana.

 *perfetto con:*
Mosciolina Gose 33 cl · 6 €

— RIVIERA 7 €

Prosciutto crudo, mozzarella.

— VEGETARIANA 7 €

Pomodoro, mozzarella, insalata.

panini

— SALMONE 9 €

Salmone, crema di mascarpone
salato, misticanza.

— MEDITERRANEO 9 €

Pomodoro, mozzarella,
capperi, alici.

— 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.*

50 gr · 4 € | 250 gr · 7 €



birre artigianali italiane

ALLA SPINA

— **BREWFIST**
LA BASSA - LAGER
40 cl 6.50 € 20 cl 4 €

— **MOSCIOLINA GOSE**
33 cl 6 €
*Birra Artigianale sperimentale
con mosto di Verdicchio,
Sale di Cervia e agrumi.
Elegante, gustosa e sapida
per una beva unica e territoriale.*

— **BREWFIST TERMINAL**
Pale Ale
40 cl 6.50 € 20 cl 4 €



BIRRE IL MOLO IN BOTTIGLIA



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.*

WILD WAD
KOMBU OYSTER STOUT, 33 cl · 8 €
Birrificio 61100



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

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.

LEMON PARTY
BLANCHE, 33 cl · 6 €



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

MARACAIBU
APA, 33 cl · 6 €



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

SPACEMAN
WEST COAST IPA, 50 cl · 8 €



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

caffetteria

CAFFÈ & SFIZI

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.*

- Caffè shakerato · 4 €
- Espresso, Deca, Orzo piccolo · 2 €
- Marocchino · 2.50 €
- Cappuccino, Latte Macchiato, Orzo grande · 2.50 €
- Ginseng piccolo · 2 €
- Ginseng grande · 2.50 €
- Correzione · 0.50 €
- Brioche · 1.50 €
- Pizza o Sandwich · 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 €
- Cedrata e Tonica · 4 €
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tè · 4 €
- Ginger Beer, Chinotto, 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 lasciatevi 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°. Quando, per via del maltempo o fuori dal periodo di pesca, i Moscioli Selvatici di Portonovo non sono reperibili, utilizziamo le Cozze del Conero.



La maggior parte delle nostre pietanze può essere servita anche in versione Gluten Free.

Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala.