

## DALLA CUCINA

### S...CAMPIGLIO

Scampi al naturale ai cristalli di Sale di Cervia con affumicatura alle erbe aromatiche alpine e Paccasasso del Conero. 24 €

EXCLUSIVE



### NUDO E CRUDO

Ostrica con gelatina al PaccaGin, scampo al naturale, trancio di baccalà con frutto della passione, carpaccio di spigola e lime, tonno con erba cipollina e cristalli di Sale di Cervia. 22 €

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

### SCOGLIO E BOSCO

Gambero Rosso, spuma di mascarpone salato e scaglie di tartufo, crudità di ricciola con emulsione di menta e lime. 16 €

### MOLO SASHIMI

Carpaccio di spigola con spugna di timo e salsa d'ostrica, sashimi di tonno con emulsione di rapa rossa e aceto di mirtillo, chips 'Nana' di mosciolo. 16 €

EXCLUSIVE

### MARENOSTRUM

Spaghetti Regina dei Sibillini, aglio, olio e peperoncino, mantecato alla clorofilla di prezzemolo con crudo di gambero rosso, scampo, spigola, tonno pinna gialla, ricci di mare e Moscioli di Portonovo.

Completano il piatto Paccasassi croccanti fritti e foglioline di misticanza. 20 €



*L'abbiamo sempre immaginato come un'onda che si infrange sul verde del Monte Conero e ritirandosi lascia sopra i suoi frutti.*

### DAL BOSCO AL MARE... IN UN "BALENO"

Filetto di spigola arrostito su letto di delicata crema di peperoni, valeriana croccante e funghi porcini fritti. 18 €

*Ricetta del cuore Chef  
Simone Baleani.*

## MOLO FERRARI SPARKLING BEACH

### MAXIMUM BLANC DE BLANC

calice 7.50 € • bottiglia 26 €

### PERLÈ '15

calice 9 € • bottiglia 35 €

### PERLÈ ROSÈ '16

42 €

### PERLÈ ZERO '13/14

50 €

### PERLÈ NERO '11

55 €

### RISERVA LUNELLI '12

55 €

### RISERVA FONDATORE "GIULIO FERRARI" '09

110 €

### RIS. 'GIULIO FERRARI' ROSÈ '08

180 €



*Siamo lieti di accogliervi  
nella prima e unica  
Ferrari Sparkling Beach  
di tutta la Riviera del Conero!*

1961  
PORTONOVO  
**LMOLO**  
MARE ALL'INFINITO

## ★ SPECIAL GUEST ★

### CAMERIERE... CHAMPAGNE!!!

#### LAURENT PERRIER REIMS (MONTAGNE DE REIMS)

La Cuvée Brut  
50% Chardonnay - 30% P.Nero - 20% P.Meunier  
50 €

#### ROBERT MONCUIT - LE MESNIL SUR OGER (CÔTE DE BLANC)

Blanc de Blanc Grand Cru  
100 % Chardonnay  
65 €

#### EGLY OURIET - AMBONNAY (VALLÉE DE LA MARNE)

Les Vignes de Vrigny Blanc de Noir  
100% Pinot Meunier  
95 €

### TOP PLAYERS

#### JACQUES SELOSSE - AVIZE

Brut Initial Grand Cru  
Champagne  
185 €

#### CRISTAL MILLESIME' '14

Louis Roeder - Reims  
Champagne  
220 €

### BIG SIZE › MAGNUM LT. 1.5

#### GIULIO FERRARI RIS. DEL FONDATORE '08

Ferrari  
Trento Doc  
180 €

#### CUVÉE PRESTIGE BRUT

Ca del Bosco  
Franciacorta  
80 €

#### FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC

Ferrari  
Trento Doc  
50 €

#### LH2 EXTRA BRUT 60° ANNIVERSARIO MOLO

Umani Ronchi  
Verdicchio Metodo Classico  
40 €