

DALLA CUCINA

S...CAMPIGLIO

Scampi al naturale ai cristalli di sale di Cervia con affumicatura alle erbe aromatiche alpine e Paccasasso del Conero. 22 €

EXCLUSIVE

NUDO E CRUDO

Come solo il mare sa offrire se stesso, semplicemente al naturale...
Ostrica con gelatina al mojito, scampo al naturale, trancio di baccalà con frutto della passione, tartare di spigola e lime, tonno con burratina marchigiana. 20 €

VESTILO CON ELEGANZA

Gambero Rosso, spuma di mascarpone salato e scaglie di tartufo, crudità di ricciola con emulsione di menta e lime. 14 €

VESTILO CASUAL

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. 14 €

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. 18 €

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 € · bottiglia 25 €

PERLÈ '15
calice 9 € · bottiglia 35 €

PERLÈ ROSÈ '15
42 €

PERLÈ ZERO '11/12
48 €

PERLÈ NERO '11
55 €

RISERVA LUNELLI '12
55 €

**RISERVA FONDATORE
"GIULIO FERRARI" '08**
95 €

RIS. 'GIULIO FERRARI' ROSÈ '08
160 €



*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
€ 60

**EGLY OURIET - AMBONNAY
(VALLÉE DE LA MARNE)**
Les Vignes de Vrigny Blanc de Noir
100% Pinot Meunier
€ 85

TOP PLAYERS

JACQUES SELOSSE - AVIZE
Brut Initial Grand Cru
Champagne
€ 165

ANNA MARIA CLEMENTI D. ZERO '11
Ca del Bosco
Franciacorta
€ 110

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