

# dessert

## DOLCE MOLO

Morbide e fresche BOE al limone in un mare di visciola ghiacciato

8 €

NEW

## DOLCE SALATO

Tris di cannoli farciti con crema di Casciotta di Urbino DOP, ricotta e salsa Rhum e Pere.

7.50 €

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

con salsa passion fruit e frutti rossi.

6 €

## COCCOLA CAFFÈ

Il vostro caffè "Miscela Portonovo" accompagnato da dolci sorprese.

6 €

## NUVOLE DI MASCARPONE

Spuma soffice di mascarpone al profumo di Varnelli e croccante di mandorla.

6 €

## PACCA COTTA

Panna cotta al limone e basilico con crumble al pepe e PaccaGin Gel.

6 €

*Se pensi che non sia possibile racchiudere in un dolce le emozioni che ci regala la Baia, beh... sapremo farti cambiare idea al primo assaggio.*

MOLO  
BEST

## abbinamenti consigliati

con calice

Porto Fine Ruby  
Q. do Noval

12 €

con calice

Maximo Umani Ronchi

12 €

con calice

Gold Traminer Cantina Toblino

10 €

con

L' Amaro dell'Erborista

Varnelli con ghiaccio e menta

10 €

con calice

Moscato D'Asti DOCG

Canelli Cascina Fonda

10 €

con

PaccaGin 10 €

PaccaTonic 15 €

## il caffè

Un'emozione di sapori ed aromi.  
Due speciali miscele del classico  
Espresso Italiano dell'Azienda familiare  
Di Giampaolo, che dal 1987 crea  
con passione e sapienza la storia  
del caffè ad Ancona.

### 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.



### MISCELA MAESTRALE

Sentori di fiori bianchi  
e leggere note tostate.

2 €

## sorbetti e frutta fresca

### CREMA AL CAFFÈ CON PANNA 5€

### SORBETTO CAFFÈ • LIMONE 4€

### FRAGOLE\* CON PANNA 6€

### FRAGOLE\* • ANANAS 5€

\*secondo disponibilità

## vini da dessert e distillati



### PACCAGIN

Il nostro Gin artigianale. Unico con i paccassassi  
che crescono sugli scogli del Conero e caratterizzano  
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.

### PACCAGIN PACCATONIC

bottiglia 47€ • calice 5€

drink 11€

## calici e bottiglie



Chateau Liot Sauternes '15	35 €	7 €
Az. Umani Ronchi • Maximo '16	32 €	6 €
Az. Toblino • Gold Traminer	30 €	5 €
Az. Quinta do Noval • Porto Fine Ruby	30 €	5 €
Az. Santa Barbara Mossatel Moscato Naturale	18 €	-
Az. Cascina Fonda Moscato D'Asti Docg Canelli	20 €	-
Az Nikka (Japan) • Whisky Yoichi Smoked	-	8 €
Az Nikka (Japan) • Whisky From The Barrel	-	7 €
Caol Ila • Whisky Single Malt 12Y	-	7 €
Santa Teresa • Rhum Venezuela Solera	-	7 €
J. Bally • Rhum Martinique 12Y Agricole	-	7 €
Damoiseau • Rhum Guadalupe Agricole V.O.	-	6 €
Az. Samalens • Bas Armagnac	-	6 €
Ax. Chateau du Breuil • Calvados	-	6 €
Garofoli • Grappa di Agontano Barrique Montepulciano	-	6 €
<b>IL MOLO • AQUA VITE DEI MOSCIOLI</b>	-	5 €
Acqua Vite di Verdicchio		
Segnana F.Ili Lunelli - Solera di Solera Barrique		6 €
Segnana F.Ili Lunelli - Grappa di Gewurtztraminer		5 €
Segnana F.Ili Lunelli - Grappa di Pinot Nero		5 €

