



1961
PORTONOVO

ALMOLO

MARE ALL'INFINITO

I DOLCI

1961
PORTONOVO

LMOLO

MARE ALL'INFINITO

PER CONCLUDERE... IN BELLEZZA.

I DESSERT

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



DOLCE SALATO

Tris di cannoli farciti
con crema di Casciotta di Urbino DOP,
ricotta e salsa Rhum e Pere. 7.00€

- con Calice Maximo
Umani Ronchi 10.00€

PACCA COTTA

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.

Panna cotta al limone e basilico
con crumble al pepe e PaccaGin Gel. 6.00€



- con PaccaGin 10.00€
o PaccaTonic 15.00€

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

con salsa passion fruit e frutti rossi. 6.00€

- con Calice Gold Traminer Cantina
Tobolino 10.00€

FONDENTE MOLO

Morbido al fondente, yogurt bianco
e granella di pistacchio. 6.00€

- con Calice Porto Fine Ruby
Q. do Noval 10.00€

COCCOLA CAFFÈ

Il vostro caffè "Miscela Shamal"
accompagnato da dolci sorprese. 6.00€

- con L' Amaro dell'erborista
Varnelli con ghiaccio
e menta 10.00€

NUVOLA DI MASCARPONE

Spuma soffice di mascarpone al profumo
di Varnelli e croccante di mandorla. 6.00€



- con Calice Moscato Bianco
Leonhard - Mongioia 10.00€

SORBETTI E FRUTTA FRESCA

SORBETTI E CREME FREDDE

CREMA AL CAFFÈ
con panna 5.00€

SORBETTO
al caffè o al limone 4.00€

FRUTTA FRESCA

FRAGOLE*
con panna 6.00€

FRAGOLE* o ANANAS 5.00€

*secondo disponibilità

IL CAFFÈ

Il caffè è un'emozione di sapori ed aromi.

Noi vi proponiamo 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.

SHAMAL

"Quella Assolutamente da Provare"

Si va oltre al semplice caffè...

Un'aromatica ventata di sentori intensi e persistenti, con piacevoli note di frutti di bosco, e agrumi iniziali, che si concludono con una morbidezza finale che sa di nocciola. 2.00€

MOLO BEST

MAESTRALE

Sentori di fiori bianchi e leggere note tostate. 1.50€



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

Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala.

VINI DA DESSERT E DISTILLATI

BOTTIGLIE E CALICE



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.

46.90€ 5.00€



PACCATONIC

11.00€

Chateau Liot Sauternes '15	35.00€	7.00€
Az. Umani Ronchi • Maximo '16	32.00€	6.00€
Az. Toblino • Gold Traminer	30.00€	5.00€
Az. Quinta do Noval • Porto Fine Ruby	30.00€	5.00€

SOLO BOTTIGLIE

Az. Santa Barbara Mossatel Moscato Naturale	18.00€
Az. Moroder Bianco Conero Moscato e Alicante	18.00€

CALICI

Az Nikka (Japan) • Whisky Yoichi Smoked	8.00€
Az Nikka (Japan) • Whisky From The Barrel	7.00€
Caol Ila • Whisky Single Malt 12Y	7.00€
Santa Teresa • Rhum Venezuela Solera	7.00€
J. Bally • Rhum Martinique 12Y Agricole	7.00€
Damoiseau • Rhum Guadalupe Agricole V.O.	6.00€
Az. Samalens • Bas Armagnac	6.00€
Ax. Chateau du Breuil • Calvados	6.00€

Garofoli • Grappa di Agontano Barrique Montepulciano 6.00 €



IL MOLO • AQUA VITE DEI MOSCIOLI Acqua Vite di Verdicchio

5.00€

Segnana F.Ili Lunelli - Solera di Solera Barrique	6.00€
Segnana F.Ili Lunelli - Grappa di Gewurtztraminer	5.00€
Segnana F.Ili Lunelli - Grappa di Pinot Nero	5.00€