



1961
PORTONOVO

~LMOLO~

MARE ALL'INFINITO

CUCINA



1961
PORTONOVO

IL MOLO

MARE ALL'INFINITO

UN'APPASSIONATA ED UNICA STORIA DI FAMIGLIA, DAL 1961.

Nonna Adria e Nonno Ilario, decidono di dare inizio a tutto ciò che ora trovate intorno a voi, nei meravigliosi e tanto sospirati anni '60, con **il Ristorante tutt'ora sempre in grande movimento** e animato da un forte e **fresco spirito di ospitalità**.

Seguirà successivamente la creazione e gestione dello stabilimento balneare alla fine degli anni '70, con l'arrivo di **Papà Fabrizio e Mamma Rita** a dare manforte. Comincia così una **bella Storia di famiglia**, che tutt'ora continua **da oltre tre generazioni**, in continua evoluzione insieme al figlio **Giacomo** e sua moglie **Giada**.

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, concedendosi i meritati **"Vizi d'Estate"** tanto attesi, del buon cibo e buon bere, **dall'alba al tramonto**.

La **convivialità** e l'**atmosfera di Famiglia** si respirano tra queste mura e sulla spiaggia, oltre alla salsedine del mare, su quel Molo caratteristico della Baia di Portonovo che si scorge fuori dalla finestra.

C'è quella sensazione di pace,
dove **vi si accoglie con il cuore**,
con l'orizzonte abbracciato dai monti,
e il **Mare all'Infinito...**

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

SOLO PER TUTTI I
COMMENSALI AL TAVOLO

PORTONOVO 1961

Poker di Antipasti... Crudi e Cotti

Moscioli al Naturale, Moscioli Gratin

Spaghetto Adria '61

Grigliata e Frittura dell'Adriatico

1... 2... 3... Dolci Sorprese!

55.00€

TUFFATI A BOMBA!

Esplora il nostro mare
fino in fondo!

Aggiungi al
tuo menù degustazione
i Moscioli Selvatici
di Portonovo. + 5.00€
Puoi trovarli SOLO
qui nel Conero.



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 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.

UN TUFFO... NEL MOLO

Tris di Antipasti... e Rilancio!

La Carbonara del Molo

Frittura dell'Adriatico

Nuvola di Mascarpone

35.00€

BEST SELLER

I Menù sono comprensivi di
acqua, pane, caffè e coperto.
Vini e Bevande esclusi.

INIZIAMO COSÌ...

IL CRUDO...

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. 20.00€

OSTRICHE

Cadauna 3.00€

VESTILO CON

ELEGANZA

Gambero Rosso, spuma di mascarpone salato e scaglie di tartufo, crudità di ricciola con emulsione di menta e lime. 14.00€

GASTRONOMIA DI MARE

POKER DEL MOLO

Polpo su crema di patate, Baccalà mantecato, Salmone Coda Nera Riserva + una carta a sorpresa! 18.00€



RILANCIO CON LE SANTE!

Aggiungi le capesante scottate su purea di finocchio ed erba cipollina. +9.00€

CHE SARDELLA!

È il tipico antipasto che una volta provato, non vorresti mai che finisse. L'IRRINUNCIABILE!

Sardoni dell'Adriatico fritti con panatura all'uovo e maionese di Paccasassi. 14.00€

MOLO BEST

MOSCIOLI GRATIN



Moscioli Selvatici di Portonovo con panatura croccante. 12.00€

MOSCIOLI A MODO NOSTRO



Moscioli Selvatici di Portonovo rigorosamente aperti al momento, al naturale, con cuore di limone a cubetti. 12.00€

FANTASIA DI BACCALÀ

Baccalà in tre diverse consistenze. 14.00€

SARDONCINI SCOTTADITO

Sardoni dell'Adriatico panati e appena scottati. 12.00€

LA PASTA

GNOCCHI IN VIA DI SCAMPO

Non fartelo sfuggire!

Gnocco artigianale con scampi che donano il sapore di mare, pepe limonato e pomodori ciliegini. 15.00€

SPAGHETTO ADRIA '61



Spaghetti "Regina dei Sibillini" ai Moscioli Selvatici di Portonovo con guanciale del Conero croccante secondo l'antica ricetta di nonna Adria. 13.00€

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI MARE

Tagliatelle di pasta fresca, con il nostro ragù della tradizione... di mare. 12.00€

LISALI'

Linguina "Regina dei Sibillini" Aj Oj, Peperoncino **S**Ardoni, Spaccasassi e **L**ime. 12.00€

LA CARBONARA DEL MOLO

MOLO BEST

La più richiesta, imitata e venduta

Carbonara di Mare della Baia di Portonovo.
Quella da assaggiare almeno una volta nella vita.
Quella dalla quale non si torna più indietro...
PUÒ DARE DIPENDENZA.

Chitarra al nero di seppia,
salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo",
seppie, Marlin affumicato,
chips di porro. 14.00€

IL PESCE

TOP MOLO TODAY

THE SPECIAL ONE

7.00-8.00€ all'etto

PESCATO DEL GIORNO

6.00€ all'etto

SCAMPI ALLA GRIGLIA

8.00-10.00€ all'etto

CHIEDI AL NOSTRO STAFF COSA HANNO PORTATO OGGI I NOSTRI PESCATORI DI FIDUCIA!

ZUPPA DEL MOLO

Brodetto di pesci misti secondo la tradizione della Marineria Anconetana. 24.00€

I-TUNA

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

Tagliata di Tonno
con cipolla croccante
e maionese allo zenzero. 18.00€

**MOLO
BEST**

LA GRIGLIATA DI PESCE

Tutto alla griglia: scampo, sogliola dell'Adriatico, calamaro, filetto d'orata o spigola, canestrello, moscioli e contorno di pomodoro arrostito. 22.00€

DAL MARE ALL'ORTO IN UN "BALENO"

Filetto di spigola arrostito su letto di delicata crema di peperoni e valeriana croccante. 18.00€
Ricetta del cuore Chef Simone Baleani.

FRITTURA DELL'ADRIATICO

Croccante frittura di calamari, crostacei e pesce di paranza. 18.00€

CALAMARI ARROSTITI

Teneri calamari panati e appena scottati. 16.00€

MOLO SPECIALS

OGNI GIORNO UN PIATTO DIVERSO!

CHIEDI
ALLO STAFF
IL PIATTO
DI OGGI!

CODA NERA POKE

Salmone Coda Nera Riserva, cous cous, verdure e salsa yogurt. 18.00€

CACIO & MOSCIOLI

Spaghetti Regina dei Sibillini con moscioli su fondente di pecorino e cialde di parmigiano. 15.00€



PORKETTONNO

Maxi Burger di Tonno in porchetta con morbido pane home made al nero di seppia, maionese al dragoncello, misticanza, guanciale croccante e patate arrostiti. 16.00€



ROSAMARE

Risotto mantecato alla rapa rossa con gamberi crudi e cotti sfumati al Gin. 14.00€

MOLO TODAY

Il nostro piatto del giorno...
L'intraprendenza premia sempre!
Può variare tra 15.00-20.00€

SCOGLIO "MARINO"

Paccheri all'albume di Pasta Massi con salsa di pomodoro fresco e mix sublime di molluschi e crostacei della marineria Dorica. 18.00€
Ricetta del cuore Chef Marino Martelli.

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. 18.00€
L'abbiamo sempre immaginato come un'onda che si infrange sul verde del Monte Conero e ritirandosi lascia sopra i suoi frutti.

SENZA PESCE

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO

Tartare di vitellone con misticanza, senape al miele e Sale di Cervia. 12.00€



MO' CONERO

Mortadella, paccasassi, burrata marchigiana accompagnata da piada calda. 10.00€

PROSCIUTTO E MELONE

10.00 €



La maggior parte delle nostre pietanze può essere servita anche in versione Gluten Free.
Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala.

PRIMI

LA CARBONARA DOC

Spaghetti "Regina dei Sibillini" guanciale croccante del Conero, uovo, pecorino DOP, pepe. 12.00€

TORTELLINI ALLA PANNA 9.00€

PASTA

... al ragù, pomodoro o panna. 8.00€

I SECONDI

COTOLETTA DI POLLO E PATATE FRITTE 12.00€

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA
Scottona, servita con pomodoro arrostito. 12.00€

PER ACCOMPAGNARE

I CONTORNI DEL MOLO

CAPRESE MEDITERRANEA

Pomodoro, mozzarella, alici del Cantabrico, olive e capperi. 12.00€

PACCASASSI

con insalata di cicoria, tonno e alici del Cantabrico. 8.00€

CAPONATA DI VERDURE 6.00€

PATATINE FRITTE 5.00€

INSALATA MISTA 4.00€



PACCASASSI

É il nome dialettale del finocchio marino.

Tipico delle zone marine della Riviera del Conero, è così chiamato perchè cresce spontaneo tra le rocce e i sassi.
Da qui *spaccasassi* o *paccasassi*.

Ad essere sinceri, ne andiamo davvero pazzi. Ve li consigliamo!

LE MOLO SALADS

TROPICALE

Insalata, gamberi, melone e scaglie di Grana Padano DOP. 10.00€

CAPRICCIO

Insalata, pomodoro, tonno, mais e mozzarella. 10.00€



C'È SEMPRE SPAZIO PER IL **DESSERT**...
... lo sappiamo che lo pensi anche tu.

Un meritato e DOLCE finale per il tuo palato è l'elemento speciale per concludere la tua esperienza vissuta al Molo.

Chiedi al nostro Staff la carta dedicata, dove potrai trovare anche gli abbinamenti con i vini, ben studiati e suggeriti dal nostro Sommelier Giacomo.

In fin dei conti,
**“IL DESSERT È QUEL LUSSO
CHE TUTTI MERITANO DI CONCEDERSI...”**

Pane e coperto 3.00€ Acqua Naturalizzata “Sidea” 2.00€ Acqua Minerale 2.50€

Presso il nostro esercizio si lavorano tutti gli allergeni; per l'elenco e/o maggiori dettagli chiedere al personale di sala.
In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima qualità conservato a -18°.