

1961
PORTONOVO

ALMOLO

MARE ALL'INFINITO

antipasti

IL CRUDO

— OSTRICA

Speciale Gillardeau

Il suo gusto inimitabile è dato dal grande equilibrio tra dolcezza e salinità, morbidezza e croccantezza.

7 € cad.

— OSTRICA

Cadoret Tsaritsa

Ha una conchiglia arrotondata, la sua carne è croccante dal gusto iodato e dalle note fruttate.

6 € cad.

— OSTRICA

Fine Binic Selvaggia

È un'ostrica speciale, molto carnosa con una bassa percezione di iodio e lievi note dolci.

4 € cad.

— SELEZIONE DI OSTRICHE

Assaggiale tutte!

15 €

MOLO
CHOICE

MOLO
BEST

— LA VIA DEL CRUDO

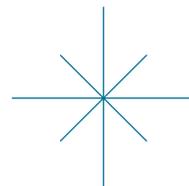
Gambero rosso di Mazara, Mazzancolla nostrana, carpaccio di Baccalà, sashimi di Tonno, pescato del giorno e Scampo.

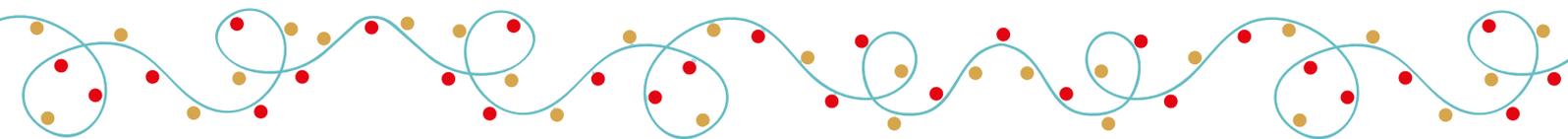
33 €

Rendi il tuo crudo un'esperienza unica, non perderti la nostra selezione di ostriche:

— LA VIA DEL CRUDO + SELEZIONE OSTRICHE

45 € **special price!**





DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gamberi rossi di Mazara con insalata di puntarelle, melograno e gel di arancia, Polpo cotto a bassa temperatura in riduzione di Rosso Conero, spuma di cipollotti e erbe di stagione, Calamaro ripieno di Lenticchie e Ciauscolo Marchigiano, Capasanta con funghi finferli.

26 €

*Top Choice!
Per scoprire ogni sapore.*

CAPASANTA FINFERLA

Capasante scottate con funghi finferli, spuma di mais e spugna di nocciole.

22 €

MARE E MONTI

Gamberi rossi di Mazara con insalata di puntarelle, melograno e gel di arancia.

20 €

POLPO UBRIACO

Polpo cotto a bassa temperatura in riduzione di Rosso Conero, spuma di cipollotti e erbe di stagione.

18 €

CALAMARO DI CAMPAGNA

Calamaro ripieno di Lenticchie e Ciauscolo Marchigiano con verdure di stagione.

18 €

FISH&CHIPS

con Salsa Tartara.

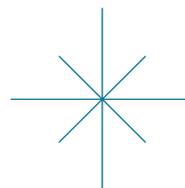
16 €

CHE SARDELLA!

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

16 €

*Una volta provato,
non vorresti mai
che finisse: l'antipasto
imprescindibile!*



la pasta

— TORTELLO

Tortello del *Pastificio Artigianale Marinelli* ripieno di gamberi, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartare di gambero crudo.

22 €

— SPAGHETTO ALLA BUSARA

Spaghettoni quadrati del *Pastificio Artigianale Marinelli* alla Busara di Scampi e Mazzancolle. Bisque di crostacei, pomodorini e coriandoli di pane.

20 €

— LA CARBONARA DEL MOLO

Chitarrina al nero di seppia del *Pastificio Artigianale Marinelli* con salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro.

16 €

La Carbonara di Mare della Baia di Portonovo da assaggiare almeno una volta nella vita, quella dalla quale non si torna più indietro... Può dare dipendenza!

MOLO
BEST

il pesce

— ROMBO MEDITERRANEO

Rombo in crosta mediterranea con bietole, patate e crema giardiniera alla senape.

26 €

— FRITTURA DELL'ADRIATICO

Croccante frittura di calamari, crostacei, pesci di paranza e verdure.

24 €

— I-TUNA D'INVERNO

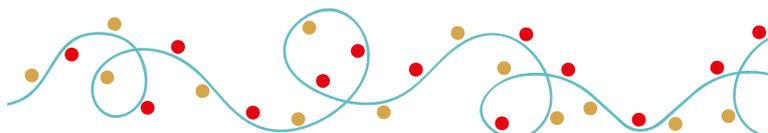
Tataki di Tonno, crema di peperoni e caponata di verdure.

22 €

— RANA PESCATRICE IN POTACCHIO

Rana pescatrice in "Potacchio" come da ricetta della tradizione Marchigiana, con polentina e fonduta di formaggio Taleggio.

20 €





senza pesce



ANTIPASTI

— TARTARE RUBIA GALLEGA

Battuta al coltello con crema di cipolla rossa e carote glassate.

20 €

— TATAKI DI TOFU

Tataki di tofu, gazpacho di peperoni, Edamame al sesamo.

18 €



— STRUDEL DI FUNGHI

Con crescione e fonduta di Taleggio.

18 €



LA PASTA

— TAGLIATELLA AL CINGHIALE

Tagliatella del *Pastificio Artigianale Marinelli* con con ragù bianco di cinghiale.

18 €

— VERDE CONERO

Tagliatella del *Pastificio Artigianale Marinelli* con verdure di stagione.

16 €

contorni

— PACCASASSI

con insalata di cicoria, tonno e alici del *Cantabrico*.

12 €



SECONDI PIATTI

— GUANCIA BRASATA

Guancia di vitello brasata con Rosso Conero accompagnata da una purea di patate dolci.

20 €

— SCRIGNO DI PARMIGIANA

su acqua di pomodoro e salsa al basilico.

18 €



— TEMPEH

a base di soia scottato e accompagnato da verdure saltate al curry verde.

16 €



— COTOLETTA DI POLLO CON CHIPS ARTIGIANALI

14 €



— PATATE ARROSTO 6 €

— CHIPS ARTIGIANALI FRITTE 6 €

— INSALATA MISTA 5 €

C'è solo un momento
che risulta dolce quanto
un tramonto sul mare:

il dessert...

La conclusione perfetta
per rendere sublime
l'esperienza di sapori
vissuta tra le creazioni
dei nostri Chef.

**Chiedi la carta dedicata
al nostro Staff** e lasciati
tentare dalle sorprendenti
e intense sfumature
di dolcezza.

Sei amante degli
abbinamenti perfetti?
Per ogni dessert
ti suggeriamo un vino
attentamente selezionato
dal nostro Sommelier
Giacomo, che renderà
l'assaggio ancora
più inebriante.



SHOP ONLINE
ilmolo.it

ilMoloPortonovo   

PANE E COPERTO 3.50 € / ACQUA NATURALIZZATA SIDEA 2.50 € / ACQUA MINERALE 2.50 €



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



Nelle nostre cucine lavoriamo tutti gli allergeni; per l'elenco completo
inquadra il qr code.

In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima
qualità conservato a -18°. Quando, per via del maltempo o
fuori dal periodo di pesca, i Moscioli Selvatici di Portonovo
non sono reperibili, utilizziamo le Cozze del Conero.