

# Hotel Emilia

---

## *Ristorante*

Tra l'azzurro del mare e il silenzio verde del Conero,  
vi accogliamo con una cucina che nasce da questi luoghi,  
ne custodisce la memoria e ne rinnova il racconto  
con delicata contemporaneità.

Benvenuti all'Hotel Emilia

*Between the blue of the sea and the peaceful green of Monte Conero,  
we welcome you with a cuisine born of this land,  
while preserving its story and reinterpreting it with a gentle contemporary touch.*

*Welcome to Hotel Emilia.*



## Antipasti | *Starters*

Tagliatella di seppia con crema di piselli,  
tuorlo d'uovo e pane croccante con capperi e limone biologico  
*Cuttlefish ribbon with pea cream, egg yolk, and crispy bread with capers and organic lemon*  
1.3.7.14

18 €

Cozze del Conero gratinate, ripiene al pane aromatico con gamberi  
*Baked Conero Mussels, with herb breadcrumbs and prawns*  
1.2.14

18 €

Bocconcini di polpo arrostito, caponata di ortaggi di stagione  
*Roasted Octopus with seasonal vegetable caponata*  
9.12.14

18 €

Tataki di tonno, mousse di ricotta, lime e riduzione di Rosso Conero  
*Tuna Tataki with ricotta mousse, lime and Rosso Conero wine reduction*  
1.4.6.7.12

20 €

Ortaggi marinati con gazpacho, polvere di olive e cipolla confit  
*Marinated Vegetables with gazpacho, olive powder, and onion confit*  
9.12.6

15 €



## Primi piatti | *First courses*

Ravioli di pasta all'uovo con farcia di branzino  
in salsa di brodetto all'Anconetana, gallinella di mare

*Egg Pasta Ravioli filled with sea bass,  
served in Ancona-style brodetto sauce with red gurnard*

1.3.4.7.9.12

18 €

Tagliatelle con salsa del pescato in bianco

*Tagliatelle with Fresh catch in a light white sauce*

1.2.3.4.9.12.14

20 €

Spaghetti del "pastificio agricolo Mancini"

al ragù di Cozze del Conero secondo la tradizione

*Spaghetti by Mancini Farm Pasta with traditional Conero mussel ragù*

1.9.12.14

18 €

Passatelli con gamberi, calamari, pomodorini arrostiti, basilico e bisque di crostacei

*Passatelli Pasta with prawns, squid, roasted cherry tomatoes, basil and shellfish bisque*

1.2.3.7.12.14

18 €

Mezze Maniche del "pastificio agricolo Mancini" Cacio e pepe

*Mancini Mezze Maniche with pecorino cheese and black pepper*

*(cacio e pepe)*

1.7

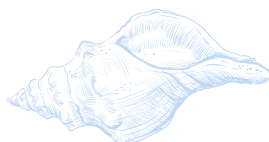
16 €

Spaghetti con le vongole nostrane

*Spaghetti with Local sourced Clams*

1.12.14

18 €



## Secondi piatti | *Main course*

Grigliata mista di pesce

(trancio di coda di rospo, spigola, spiedino di calamari, scampo)

*Mixed Grilled seafood (monkfish, sea bass, squid skewer and scampi)*

1.2.4.12.14

28 €

Frittura di calamari, gamberi, alici e verdure croccanti

con maionese vegana al limone

*Mixed Fried Seafood (squid, prawns, anchovies) with vegan lemon mayonnaise*

1.2.4.6.14

25 €

Bocconcini di coda di rospo in potacchio con patate e olive

*Monkfish with Potatoes and Olives in traditional potacchio sauce*

4.9.12

22 €

Guazzetto di scampi alla "marinara"

*Scampi in traditional-style broth*

2.4.12

28 €

Burger vegetale con verdure dell'orto stagionali

*Vegetable Burger with seasonal vegetables*

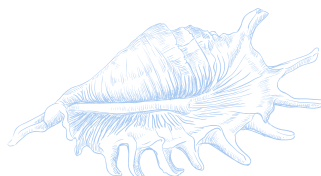
1.6.9.10

20 €

Tagliata di manzo accompagnata da patate al forno

*Sliced grilled Beef Steak with roasted potatoes*

26 €



## Contorni | *Sides*

Insalata mista  
*Mixed Salad*

7 €

Verdure grigliate  
*Grilled Vegetables*  
1.

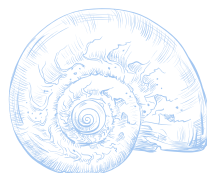
8 €

Patate arrostiti  
*Roasted Potatoes*

7 €

Erbe di campo ripassate, profumate all'aglio e peperoncino  
*Sautéed Wild Greens with garlic and chili*

7 €



# Dessert | *Dessert*

Il nostro Tiramisù rivisitato

*Our signature Tiramisù*

3.7.12

8 €

Gelato al caffè profumato al Varnelli e cocco

*Coffee Gelato with Varnelli liqueur and coconut*

3.7.12

8 €

Cassata all'italiana, frutti di bosco, salsa caramello, insalata di fragole

*Traditional Italian Cassata with berries, caramel sauce and strawberries*

3.7

8 €

Ganache al cioccolato fondente con cuore di amarena,  
frutto della passione e fragole

*Dark Chocolate Ganache with sour cherry heart, passion fruit and strawberries*

3.7

8 €

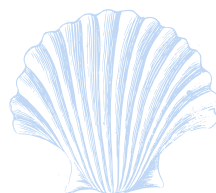
Degustazione di formaggi con confetture

*Selection of Cheeses with fruit jams*

7.12

15 €

Coperto 4 €



Gentili clienti, vi preghiamo di avvertire preventivamente il personale di sala di eventuali allergie ed intolleranze  
*Dear guests, please inform our staff in advance of any allergies or food intolerances.*

Quasi tutte le nostre pietanze sono disponibili anche senza glutine, rivolgersi al personale di sala.  
*Almost all of our dishes are also available gluten-free. For further information, please ask a member of our staff.*

ALLERGENI: i nostri prodotti possono contenere sostanze alimentari incluse nell'elenco degli allergeni es.: cereali contenenti glutine, frutta secca a guscio, arachidi, latte e derivati, uova e derivati ecc...  
si raccomanda di chiedere al personale eventuali informazioni in merito.

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta  
Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

*Our dishes may contain or come into contact with allergens such as: gluten, nuts, peanuts, milk and dairy products, eggs, soy, fish, shellfish and others.  
For further information, please ask our staff.*

1. Cereali contenenti glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  
*Cereals containins gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products;*
2. Crostacei e prodotti derivati | *Crustaceans and products based on shellfish*
3. Uova e prodotti derivati | *Eggs and by-products*
4. Pesce e prodotti derivati | *Fish and products based on fish*
5. Arachidi e prodotti derivati | *Peanuts and peanut-based products*
6. Soia e prodotti derivati | *Soy and soy-based products*
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) | *Milk and dairy products (lactose included)*
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistachi, noci del Queensland e prodotti derivati | *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products*
9. Sedano e prodotti derivati | *Celery and products based on celery*
10. Senape e prodotti derivati | *Mustard and mustard-based products*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati | *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO  
*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.*
13. Lupini e prodotti a base di lupini | *Lupine and lupine-based products*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | *Molluscs and products based on molluscs*

Qualsiasi alimento in mancanza di prodotto fresco viene sostituito con surgelati della più alta qualità  
*In the absence of fresh ingredients, frozen products of the highest quality may be used*

