

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 on 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 €

Impepata di Moscioli di Portonovo "Presidio Slow Food",
prezzemolo, cuore di limone e pepe creolo
*Portonovo wild mussel sauté "Slow Food Presidium",
parsley, lemon and creole pepper*
4.14

16 €

Polpo cotto a bassa temperatura e arrostito, spugna del suo nero,
peperone bruciato, cipolla confit e crema di burrata
*Slow-cooked and chargrilled octopus, sponge made from it's own ink, burnt pepper, confit onion and
burrata cream*
3.4.7.12.14

19 €

Tataki di tonno marinato alla soia, passion fruit, lampone, maionese vegana ai paccasassi
e pistacchio bruciato
Soy-marinated tuna tataki, passion fruit, raspberry, vegan sea fennel mayonnaise and charred pistachio
1.6.8.12

20 €

Tartare di gambero rosso, gel al Campari, pesca e agrumi
Red prawn tartare, Campari gel, peach and citrus
2.4.10.12

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 e olive taggiasche
*Egg Pasta Ravioli filled with sea bass,
served in Ancona-style brodetto sauce with red gurnard and taggiasca olives*
1.3.4.7.9.12

18 €

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo in 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 Moscioli di Portonovo "Presidio Slow Food", secondo la tradizione
Spaghetti by Mancini Farm Pasta with Portonovo wild mussel ragù, "Slow Food Presidium"
1.9.12.14

18 €

Passatelli con mazzancolle, porcini, tartufo nero estivo e bisque di crostacei
Passatelli Pasta with king prawns, porcini mushrooms, summer black truffle and shellfish bisque
1.2.3.7.12

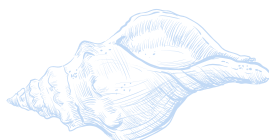
24 €

Mezze Maniche del "pastificio agricolo Mancini" in salsa cacio e pepe
*Mancini Mezze Maniche with pecorino cheese and black pepper
(cacio e pepe)*
1.7

16 €

Linguine del "pastificio agricolo Mancini", ostrica, vongole, bottarga di muggine e limone
Linguine by Mancini Farm Pasta with oyster, clams, grey mullet bottarga and lemon
1.4.6.14

22 €



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 €

Spigola arrostita, fricandò di verdure e salsa mediterranea alle olive, capperi e acciughe

Roasted sea bass with seasonal vegetables and Mediterranean sauce with olives, capers and anchovies

4.12

22 €

Scampi grigliati al pane aromatico

Grilled scampi with herbed breadcrumbs

1.2.4.12

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.

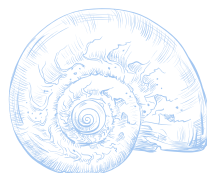
8 €

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 €

Tartelletta di pasta frolla, crema pasticcera, pralinato alla nocciola e frutta fresca

Shortcrust tartlet, pastry cream, hazelnut praline and fresh fruit

1.3.7.8

8 €

Semifreddo allo yogurt greco, croccante al papavero,

confettura di pere al pepe di Sichuan e frutta fresca

Greek yogurt semifreddo, poppy seed brittle, pear compote with Sishuan pepper and fresh fruit

3.7

8 €

Ganache al cioccolato fondente con amarena,

frutto della passione e fragole

Dark Chocolate Ganache with sour cherry, passion fruit and strawberries

3.7

8 €

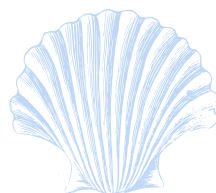
Degustazione di formaggi con confetture

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

