

RISTORANTE
LA FONTE

PORTONOVO


RESTAURANT *Menu*
- EDITION 2020/2021 -


FOOD EXPERIENCE

La nostra è una ricerca costante sulla materia prima di qualità selezionata dai migliori produttori del territorio, puntando tutto sull'innovazione e sperimentazione, per stupire l'ospite e regalargli un viaggio nel gusto senza pari. I nostri menu, garantiscono freschezza delle proposte seguendo il ritmo delle stagioni. Non solo innovazione ma anche rivisitazione della tradizione marchigiana attraverso i prodotti tipici delle Marche e del Monte Conero.

Our work is a constant research on the quality raw material selected by the best producers in the area, focusing on innovation and experimentation, to amaze the guest and give him a trip in the taste without equal. The menu, renewed every six months, guarantees freshness of the proposals following the rhythm of the seasons. Not only innovation but also a reinterpretation of the Marche tradition through the typical products of the Marche and Monte Conero.



Qualora aveste intolleranze ad alcuni alimenti o allergeni particolari, Vi preghiamo di avvertire il personale di sala, affinché possa venire incontro a ogni Vostra esigenza.

Please inform our staff of any food allergies or special dietary requirements, so that we will be able to meet all your needs.

ANTIPASTI/STARTERS



Insalata marinara con polpo, seppia della Baia, gamberi, pomodorini confit,
carota nera e olio al basilico

*Marinara salad with octopus, cuttlefish from the Portonovo Bay, shrimps,
confit cherry tomatoes, black carrot and basil oil*

18€



Cuore di baccalá marinato alla menta con misticanza e crostini di pane

Cod marinated with mint and croutons

16€



Moscioli selvatici di Portonovo (aperti a crudo) scottati
al limone dell'orto e ceci del Conero

*Wild "moscioli" from Portonovo lightly cooked with lemon from the
garden and chickpeas from Conero*

16€

Il nostro mix di mare

Our sea mix

22€



Tartare di tonno pinna gialla, olio al mango, semi di zucca tostati e spinaci croccanti

Yellowfin tuna tartare, mango oil, toasted pumpkin seeds and crispy spinach

18€



Carpaccio di girello di vitello marinato al profumo di cumino,
con olio al mango e cipolla al vino rosso

Marinated veal carpaccio with cumin scent, with mango oil and red wine onion

16€



Insalata nizzarda con fagiolini, patate,
uovo sodo, pomodoro, tonno e dressing

Salad with green beans, potatoes, boiled egg, tomato, tuna and dressing

13€



Parmigiana di melanzana con olio pacossato al
basilico e bastoncini di mandorle

Eggplant parmigiana with "pacossato" oil and almond sticks

12€



PRIMI PIATTI/FIRST COURSES



Riso carnaroli mantecato alle seppie di nassa, pomodorini gialli
confit al profumo di maggiorana e fili di peperoncino

*Carnaroli rice with cuttlefish cream with lobster,
confit yellow cherry tomatoes with marjoram and chilli threads*

18€

Spaghetti Giovanni Perna con Moscioli selvatici di Portonovo all'anconitana
Spaghetti Giovanni Perna with wild Moscioli from Portonovo "all'anconitana"

15€

Il cappelletto emiliano a Portonovo con canocchie e
cannellini in guazzetto di Moscioli e olio ai Paccasassi
*The Cappelletto from Emilia in Portonovo with canocchie
and cannellini beans in Moscioli stew and oil*

18€

Tagliolino al caffè in salsa di gamberi rosa,
profumo di limone e olio alla curcuma
Coffee tagliolini in pink shrimp sauce, lemon scent and turmeric oil

16€

Lasagnetta alla doppia crema di latte
con prosciutto di Norcia e tartufo nero Angellozzi
Double milk cream lasagna with Norcia ham and black truffle Angellozzi

14€



Gnocchetti di patate all'erba cipollina con zucchine in fiore e chips di parmigiano
Chive potato gnocchi with artichokes and parmesan shavings

14€



Pacchero gratinato alla Mediterranea con crema al latte di soya
Pacchero au gratin with Mediterranean soy cream

14€



SECONDI PIATTI/*MAIN COURSES*

Arrosticini di gamberi con panure al carbone vegetale,
insalata di ciliegini e taccole all'agro di vino rosso
*Shrimp arrosticini with vegetable charcoal breading,
cherry salad and "snow peas" with red wine*

18€



Pescato della Baia al forno con olive marchigiane,
pomodorini, patate e frutti del capperro
*Baked fish from the Bay with Marche olives,
cherry tomatoes, potatoes and caper fruits*

24€

Fritturina di calamari, mazzancolla, filetto di triglia prezzemolato e alicetta nera,
gnocchetti di crema con chips di patate e salsa tartara
*Squid fritturina, prawn, red mullet fillet and black anchovy,
cream dumplings with potato chips and tartar sauce*

22€



Filetto di ricciola in olio cottura su crema di patate allo zafferano e il suo orto
Sea urchin fillet cooked in oil on saffron potato cream and its garden

24€



Filetto di vitello marchigiano ai ferri, marinato all'origano
con mini barbabietole rosse al rosmarino e baby taccole
*Veal fillet from the Marches, marinated with oregano with
mini red beets with rosemary and baby "taccole"*

22€



Pizza Bio gourmet con gamberi rosa marinati all'arancia,
asparagi verdi, mascarpone e pepe di mulinello
*Bio gourmet pizza with orange-marinated pink prawns,
green asparagus, mascarpone and pepper*

16€



DOLCI/DESSERT

Crostatina al cacao, ganache al cioccolato "kaiambe noir",
cuore al caramello e sorbetto al fico/ciliegia
Cocoa tart, "kaiambe noir" chocolate ganache, caramel and fig / cherry sorbet
10€

Sfera di fragoline di bosco al velluto con il suo cuore,
meringhette alla fragola e biscotto alla panna
*Sphere of wild strawberries with velvet, strawberry
meringues and cream biscuit*
10€

Panna cotta nel piatto profumata al fiore di sambuco del Conero,
albicocca in osmosi e il suo sorbetto
*Panna cotta on the plate, perfumed with Conero elder flower,
apricot in osmosis and its sorbet*
8€

Lemon Card con biscotto al limoncello,
velo di pompelmo rosa e il suo sorbetto
Lemon Card with limoncello biscuit, pink grapefruit and its sorbet
10€

Cremoso ai tre gusti con pistacchio, cioccolato
bianco e lampone (allo stecco)
Creamy with three flavors with pistachio, white chocolate and raspberry (stick)
10€



Composta di frutta fresca
Fresh fruit compote
8€



Il nostro sorbetto pacossato
Pacote-flavored sorbet
8€



INFORMATIVA ALLERGENI REG. 1169/11/UE

In questo esercizio prestiamo la massima attenzione ai nostri clienti e perciò abbiamo deciso di indicare i piatti che possono contenere allergeni proprio per la natura della pietanza. Gli Allergeni più comuni e indicati dalla normativa sono Glutine, Latticini, Crostacei, Sedano, Uova, Molluschi, Frutta secca...

In ogni caso

Preghiamo coloro che hanno particolari allergie o intolleranze di farle presenti al cameriere al momento dell'ordinazione. Facciamo inoltre presente che in particolari momenti di "fermo pesca" è possibile che alcuni piatti vengano preparati con pesce surgelato piuttosto che con pesce fresco.

Il cameriere è a vostra disposizione per darvi informazioni in merito

ALLERGEN INFORMATION REG. 1169/11 / EU

In this exercise, we pay close attention to our customers and so we decided to indicate the dishes that may contain allergens precisely because of the nature of the dish.

The most common allergens and indicated the regulations are Gluten, Dairy Products, Crustaceans, celery, eggs, shellfish, dried fruits...

In any case

Please those who have allergies or intolerances to make them available to the waiter when ordering. We also do that at particular times of "stop fishing" it is possible that some dishes are prepared with frozen fish instead of fresh fish. The waiter is at your disposal to give you information.

