

SEEPORT

RESTAURANT


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.

Servizio € 3,00

Service charge €3,00

ANTIPASTI/STARTERS



Tartare di spigola con panzanella,
olio al basilico e bacche di Goji
*Sea bass tartare with panzanella,
basil oil and Goji berries*
€ 18,00

Gazpacho di Datterini, Moscioli al vapore e crostini
*Datterini tomatoes Gazpacho with Moscioli
Mussels and toasted bread*
€ 12,00

Mazzancolle dorate con maionese al lampone,
misticanza e fiori di zucca disidratati
*Prawns with raspberry mayonnaise,
salad and dried courgettes flowers.*
€ 20,00



Carpaccio di manzo Marchigiano con
biscotto alle arachidi, aceto allo scalogno e misticanza
*Beef carpaccio with peanuts biscuits,
shallot vinegar and mixed salad.*
€ 16,00



Parmigiana vegana di melanzane con olio pacossato
al basilico e bastoncini di mandorle
*Eggplants Parmesan with basil oil and
and almond sticks (vegan)*
€ 12,00

Degustazione di antipasti di mare
Seafood appetizers tasting.
€ 22,00

PRIMI PIATTI/*FIRST COURSES*

Ravioli ai gamberi e zenzero con vongole
nostrane, pomodoro cuore di ue e olio al prezzemolo
*Shrimp and ginger ravioli pasta with clams, tomato
and parsley oil*
€ 18,00

Spaghetti con seppie, aglio, olio, peperoncino
e alici del Cantabrico
*Spaghetti pasta with cuttlefish, garlic, oil, chili pepper
and Cantabrian anchovies*
€ 14,00

Tagliatellina alla barbabietola rossa con battuta
di filetto, melanzane, olive nere e timo limonato
*Red beetroot tagliatella pasta with beaten
fillet, eggplant, black olives and lemon thyme*
€ 14,00



Conchigliette di farro con mirepoix di verdure
ed olio evo pacossato ai piselli
*Spelled conchigliette pasta with vegetables mirepoix
and extra virgin olive oil with peas*
€ 12,00

Spinosini ai moscioli di Portonovo,
pomodorini, paccasassi e curcuma
*Spinosini pasta with Portonovo mussels,
cherry tomatoes, 'paccasassi' and turmeric*
€ 16,00

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Pescato del giorno al forno con olive taggiasche,
pomodori canditi e patatine novelle

*Fish of the day baked with black olives,
candied tomatoes and new fries*

€ 24,00

Polpo grigliato con verdure croccanti, coriandolo e salsa ponzu
Grilled octopus with crunchy vegetables, coriander and ponzu sauce

€ 18,00

Tagliata di tonno pinna gialla con panura aromatica,
fagiolini, capperi e acciughe

*Yellow fin tuna with aromatic breading,
green beans, capers and anchovies*

€ 18,00

Seppie di nassa in umido con puré di piselli,
olio alla curcuma e pepe rosa

Stewed cuttlefish with pea puree, turmeric oil and pink pepper

€ 16,00

Filetto di manzo marchigiano arrostito con salsa all'aglio,
riduzione di vino rosso e verdure

*Beef fillet with garlic sauce,
red wine and vegetable reduction*

€ 24,00

Sandwich all'aragosta con baby lattuga,
cipolla rossa all'agro e salsa guacamole

*Lobster sandwich with lettuce,
sour red onion and guacamole sauce*

€ 28,00

DOLCI/DESSERT

Panna cotta 0.0 al bergamotto Calabro
Panna cotta 0.0 with Calabrian bergamot
€ 7,00

Cheese cake con sorbetto al mango
Cheese cake with mango sorbet
€ 7,00

Mini Pavlova con panna soffiata e frutta fresca
Mini pavlova with whipped cream and fresh fruit
€ 7,00

Mousse al cioccolato fondente 60% con torta caprese e gelato fiordilatte
Dark 60% chocolate Mousse with caprese cake and fiordilatte ice cream
€ 7,00



Sorbetto pacossato alla frutta fresca
Fresh fruits sorbet
€ 5,00

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.



SEEPORT

HOTEL

★★★★

ANCONA