

BISTRO SEEPORT

100% Organic

ANCONA

BURGER

American Ancona - €15

Hamburger di Manzo, Pane con farina del Conero, Pomodoro, Lattuga, Cipolla, Maionese e Ketchup

Beef Burger, Conero flour crispy Sandwich, Tomato, Lettuce, Onion, Mayonnaise, Ketchup

Mexico & Conero - €15

Code di gambero, Pane con farina del Conero alla Curcuma, Pomodoro Verde, Lattuga, Avocado, Paprika, Jalapeño, Maionese e Salsa Tartara

Prawn Tails, Conero flour sandwich with Turmeric, Green Tomato, Lettuce, Avocado, Paprika, Jalapeño, Mayonnaise and Tartar Sauce



MARCHE DO IT BETTER CONTEMPORARY CLASSICS

Gold Round - € 10

Olive all'ascolana con Mayo all'Arancia sanguinella
Fried Olives stuffed with Minced Meat, served with Blood Orange flavoured Mayonnaise

Best of... - €15

Selezione di Prosciutto Crudo di Carpegna DOP, Ciauscolo di Visso, Salame Lardellato, Lonzino, Coppa di Testa, Caprino, Verdurine all'Agro e Grissino Stirato

Platter with a selection of Carpegna Cured Ham DOP, Ciauscolo Salami, Larded Salami, Cured Pork Loin, Coppa, Goat Cheese, Marinated Vegetables and Breadstick

EASY & CHIC

Light & Healthy

The Cobb Salad - € 14

Lattuga, Pomodoro ciliegino, Pollo grigliato, Uovo Sodo, Bacon, Formaggio erborinato, Avocado

Lettuce, Cherry Tomato, Grilled Chicken, Soft Boiled Egg, Bacon, Blue Cheese, Avocado

The Vegan Cobb Salad - € 12

Lattuga, Pomodoro ciliegino, Tofu, Noci Pecan, Stracchino di Riso e Mayo di Soya allo Zafferano, Avocado

Lettuce, Tofu, Pecan Nuts, Rice Stracchino, Saffron flavoured Soya Mayonnaise, Avocado

Salmon Twist - €15

Salmon da noi affumicato alle Erbe aromatiche, Pan Sandwich e Burro montato ai Paccasassi e Lime

Herbs flavoured Salmon smoked by the Chef, Pan Sandwich and whipped Butter with Sea Fennel and Lime

Evergreen

Vincisgrassi - €12

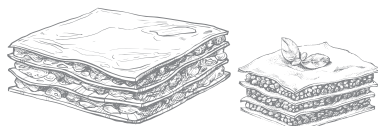
Lasagne tipiche marchigiane con pasta all'uovo, Ragù di Manzo, Maiale e Frattaglie di Pollo, Parmigiano Reggiano

Typical Lasagne from Marche Region with Egg Pasta, Beef, Pork and Chicken Offal Ragout, Parmesan

Melanzane alla Parmigiana - €12

Melanzane alla Parmigiana con Pomodoro, Tofu e Crema di Riso

Eggplant with Tomato, Tofu and Rice Cream





Pinsa - € 14

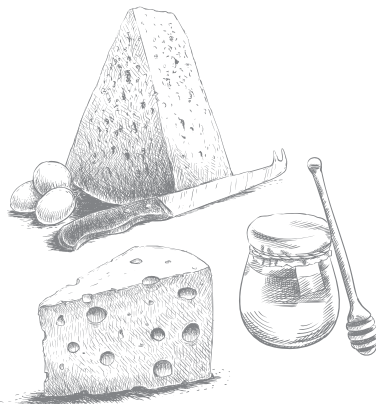
Pinsa con Jamon Serrano,
Mozzarella di Bufala

*Typical Roman Bread, Jamon Serrano,
Buffalo Mozzarella*

Say Cheese! - € 14

Degustazione di Parmigiano Vacche rosse 24
mesi, di Montagna 30 mesi, Vacca bruna 40 mesi,
accompagnati da Miele allo Zafferano dei Sibillini,
Confettura di Mela rosa, Mostarda di Pere al Pepe

*Platter with a selection of Red Cows Parmesan aged
24 months, Mountain Parmesan aged 30 months,
Brown Cow Parmesan aged 40 months, served with
Sibillini mountains Saffron flavoured Honey, Pink
Apple Jam and Pear & Pepper Chutney*



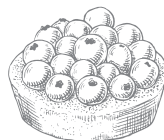
Dulcis In Fundo € 6

Panna cotta agrumata con scorzetta di arancia candita
Citrus flavoured Panna cotta with candied Orange Zest

Crostatina con crema gialla e frutta
Tartellette with Custard and Fruit

Zuppa inglese con nocciole sablé
Trifle with sablé Hazelnuts

Tagliata di Ananas al profumo di Rum e Cocco
Rum & Coconut flavoured Pineapple



allergeni allergens

**PREGHIAMO DI COMUNICARE
PARTICOLARI ALLERGIE O
INTOLLERANZE AL MOMENTO
DELL'ORDINAZIONE.**

*We kindly ask you to
communicate any food
allergies or intolerances
when you order*