

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.*



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN



CRUDITÉ

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*

20€



Tataki di tonno pinna gialla marinato al rosmarino,  
salsa rustica tonnata, misticanza, chips di platano e pane

*Yellowfin tuna tataki with rosemary, rustic tuna sauce, salad, bread chips and plane tree*

22€



Moscioli selvatici di Portonovo

scottati al limone dell'orto e cicerchia di Serra De' Conti (presidi Slow Food)

*Wild "moscioli" from Portonovo with lemon from the  
garden and cicerchia from Serra De' Conti*

18€



Il nostro mix di mare (tataki, insalatina marinara, moscioli)

*Our sea mix (tataki, marinara salad, moscioli)*

22€



Battuta di fassona piemontese, daikon, zenzero, croccante di alghe e dressing alla soia

*Piedmontese fassona tartare, daikon, ginger, crunchy seaweed and soy dressing*

20€



Zucchina scottata e marinata, aglio nero fermentato e crema di limone e pane carasau

*Seared and marinated courgette, fermented black garlic and lemon custard, Carasau bread*

16€



## PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Spaghetti Giovanni Perna con Moscioli selvatici di Portonovo  
(presidio Slow Food) all'anconitana e paccasassi

*Spaghetti Giovanni Perna with wild Moscioli from Portonovo "all'anconitana" and paccasassi*

18€

Tagliolino al caffè homemade, ricci di mare, aglio, olio, peperoncino e profumo di limone

*Homemade coffee tagliolini in sea urchins, garlic, oil, chili pepper and lemon scent*

20€

Il cappelletto emiliano a Portonovo, patate, olive taggiasche, zafferano dei Sibillini,  
ristretto di mare, rosso Mazara e noci di Macadamia

*Cappelletto from Emilia in Portonovo with potatoes, olives, Sibillini saffron,  
concentrated sea broth, Mazara red and Macadamia nuts*

22€

Lasagnetta alla doppia crema di latte  
con prosciutto di Norcia e tartufo nero Angelozzi

*Double milk cream lasagna with Norcia ham and black truffle Angelozzi*

18€



Rolls di crepes, polpa di melanzane al cartoccio, scamorza affumicata,  
crema di ricotta di bufala e croccante di tarallo

*Rolls of crepes, baked aubergine pulp, smoked scamorza cheese,  
buffalo ricotta cheese and crunchy tarallo*

16€



## SECONDI PIATTI/MAIN COURSES



Bianco di baccalà islandese in olio cottura, fagioli solfini di Serra De' Conti in umido e nduja  
*Fillet of Icelandic cod in cooking oil, Serra De' Conti sulfini beans and nduja*  
26€

Arrosticini di gamberi con panure al carbone vegetale,  
insalata di ciliegini e indivia brasata alla mentuccia  
*Shrimp arrosticini with vegetable charcoal breading,  
cherry salad and endive with mint*  
20€



Pescato del giorno al forno con carciofi, spuma di patate fritte e bottarga  
*Baked fish with artichokes, fried potato mousse and bottarga*  
26€

Il fritto senza spine:  
calamari, mazzancolla, filetto di triglia prezzemolato e alicetta nera,  
gnocchetti di crema con chips di patate e crema agrodolce di barbabietola  
*Squid fritturina, prawn, red mullet fillet and black anchovy,  
cream dumplings with potato chips and sweet and sour beetroot cream*  
24€



Filetto di manzo glassato alla Lacrima di Morro d'Alba, scalogno, spinaci croccanti  
e burro al pepe si Sichuan  
*Beef fillet glazed with Lacrima di Morro d'Alba and shallot, crispy spinaches  
and Sichuan pepper butter*  
24€

Oca nostrana Km0 al dragoncello, cilindro di patata e salsa allo sherry e visciole al sole, spaghetti di taccole  
*Local goose Km0 with tarragon, potato cylinder and sherry sauce, jackdaws spaghetti*  
24€



# DOLCI/DESSERT

## Dolce lampone

(Biscuit al pistacchio, gelée al lampone e crema alla vaniglia)

*Sweet raspberry*

*(Pistachio biscuit, raspberry jelly and vanilla cream)*

11€

## Freschezza d'estate

(Biscuit al cocco, croccante al cocco e cioccolato bianco, namelaka alla banana, gelée al frutto della passione e ananas, mousse al lime e glassa al cioccolato bianco)

*Summer Freshness*

*(Coconut biscuit, coconut and white chocolate crunch, banana namelaka, passion fruit and pineapple jelly, lime mousse and white chocolate glaze)*

11€

## Croccante al mascarpone

(Cremoso al mascarpone, croccante al cioccolato al latte, crema al caffè e savoiardi)

*Mascarpone crunch*

*(Creamy mascarpone, crunchy milk chocolate, coffee cream and ladyfingers)*

11€

## Sembrava una ciambella alla nocciola

(Biscuit morbido alla nocciola, caramello mou, namelaka alla nocciola e gelato alla vaniglia)

*Hazelnut donut*

*(Soft hazelnut biscuit, caramel toffee, nut namelaka and vanilla ice cream)*

11€

## Sacher moderna

(Frolla al cacao, frangipane di mandorla al cacao, gelée all'albicocca e crema al cioccolato)

*Modern Sacher*

*(Cocoa shortcrust pastry, cocoa almond frangipane, apricot jelly and chocolate cream)*

11€

## Limone in 4 sfumature

(Crumble al limone, croccante al cioccobianco, spuma al limone, marmellata di limone)

*(Lemon Crumble, crunchy white chocolate, lemon mousse, lemon jam)*

11€



## Tagliata di frutta fresca

*Fresh fruit compote*

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.*

