



“Quella di Ginevra è la storia di un sogno, di un’idea plasmata per anni in contesti internazionali e fatta nascere nell’unico posto per me possibile, casa. Perché Ginevra è una figlia, una figlia ardentemente desiderata, immaginata per lungo tempo, accompagnata nei suoi primi passi. Vederla ora cresciuta, raffinata e indipendente, mi dà la prova tangibile che la passione, la qualità e la creatività – accompagnate dai consigli dei nostri Ospiti e dal supporto dei miei collaboratori – portano all’eccellenza”



“Ginevra’s story is a dream story, an idea shaped while I was abroad and realized in the only possible place for me: at home. As Ginevra is like a daughter, an ever wanted one, imagined for such a long time and then accompanied on her first steps. Nowadays admiring her refined and independent means that quality and creativity – supported by my collaborators and hosts’ inputs – lead to Excellence”

È il ritorno all'essenza. È l'esaltazione della materia. Una materia prima di alta qualità, scelta con cura dai migliori produttori locali, per mantenere un legame forte con il territorio, per ricordarsi sempre delle radici. Perché è dalle radici che parte tutto. Da lì si va alla scoperta del nuovo, per esaltare i gusti della tradizione attraverso una raffinata sperimentazione, mai urlata, ma sempre presente. Ogni ingrediente è perfettamente riconoscibile e la vera sofisticatezza è la scelta controcorrente di tornare all'essenza, di risaltare ogni singolo ingrediente con accostamenti insoliti ma sempre bilanciati.

Ginevra Vi dà il suo Benvenuto.



It is going back to the essence, it is the exaltation of matter. Raw matter of high quality, carefully chosen by the best local producers to maintain a strong bond with the territory, to always remember the roots. Because everything starts from the roots. From there one goes to discover the new, to exalt the tastes of tradition through a refined experimentation, never loud, but always present. Each ingredient is perfectly recognizable and the true sophistication is to swim against the tide, to return to the essence, to highlight every single ingredient with unusual but always balanced combinations.

Ginevra welcomes you.

“Guardo il mare e penso, immagino viaggi. Viaggi fatti di sapori, che esplorano nuovi mondi per poi ritornare da dove sono partito: la mia terra.”

“I look at the sea and I think, I imagine voyages. Voyages of tastes, which explore new worlds to come back to where I have started from: my land”.

Chef Paolo Antinori

ANTIPASTI | STARTERS

Gran crudo dai mari con Gamberi Rosa, Mazzancolle, Scampo, Ostrica,
Tonno Pinna Gialla carpacciato e Tartare di Orata alla Curcuma
*Raw Seafood with Pink Shrimps, Prawns, Oyster, Yellowfin Tuna Carpaccio
and Turmeric Sea Bream Tartare*
24€

Capasanta Bianca USA arrostita, Zucchina, Quinoa Soffiata, Cocco e Liquirizia
USA White Scallop, Zucchini, Puffed Quinoa, Coconut and Licorice
22€

Seppia di Nassa, Piselli e Profumo di Limone naturale
Cuttlefish, Peas and Natural Lemon Fragrance
20€

Carpaccio di Gambero, Pesca nettarina, Basilico e Pinoli tostati
Shrimp Carpaccio, Nectarine, Basil and toasted Pine Nuts
22€

Galantina d'Anatra dell'"Oasi delle Oche", Caffè, Mandorle e Ciliegie
"Oasi delle Oche" Duck Galantine, Coffee, Almonds and Cherries
20€

Tartare di Manzo, Burrata, Uovo Poché, Salsa al Mango e Senape
Beef Tartare, Burrata, Poached Egg, Mango sauce and Mustard
20€

Fagiolino Croccante al Vapore, Arancia, Carpaccio di Rapa Rossa e suo Gel
Crispy Steamed Beans, Orange, Red Turnip Carpaccio and its Gel
14€



PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Pacchero "Pietro Massi" saltato al Ragù di Polpo, Origano e Olio al Prezzemolo
"Pietro Massi" Pacchero with Octopus Ragù Sauce, Oregano, and Parsley Oil
20€

Tortello di Gamberi e Yuzu, Salsa alle Vongole dell'Adriatico e Pomodorino Giallo
Shrimp and Yuzu Tortello, Adriatic Clams and Yellow Cherry Tomatoes
24€

Crema di Panzanella, King Crabb, Aglio Nero e Olio Extravergine di Oliva Raggia
Creamy Panzanella, King Crabb, Black Garlic and Raggia Extra Virgin Olive Oil
22€

Spinolini ai Moscioli Selvatici di Portonovo (Presidio Slow Food),
Paccasassi e Acciughe nostrane
Spinolino with Mussels, Sea Fennel and Local Anchovies
20€

Tagliatelle Homemade alla Carbonara Estiva
Homemade Tagliatelle with summer style Carbonara Sauce
18€

Conchigliette al farro Triticum "Monterosso", Zucchina in Crema e Verdure a pois
Spelt Conchigliette Pasta with creamy Courgette and polka dot Vegetables
16€



SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Coda di Aragosta scottata, Avocado, Crema Tzatziki e Carota leggermente affumicata

Lobster tail, Avocado, Tzatziki cream and Lightly Smoked Carrot

38€

Ricciola mediterranea, Spuma di Patate Arrosto e Tartufo Nero Angelozzi

Mediterranean Amberjack fish, Mousse of Roasted Potatoes and Angelozzi Black Truffle

28€

Pescato del giorno in Potacchio, Spinaci e Carota al Lemon Grass

Marche-style Fish of the day, Spinach and Carrot with Lemon Grass

26€

Filetto di manzo grigliato, Indivia stufata, Crema di Patate e Ketchup di Datterino affumicato

Grilled Beef Fillet, Stewed Endive, Potatoes Cream and Smoked Date Tomatoes Ketchup

26€

Crepinette di Agnello in mantello di Erbe aromatiche, Fungo Cardoncello trifolato e Menta.

Herb Lamb Crepinettes, Cardoncelli Mushrooms cooked in Olive Oil, Parsley, Garlic and Mint

24€

Indivia brasata, Gel di Barbabietola all'agro e Fagiolo solfino
di Serra de' Conti (Presidio Slow Food) scoppiato

Braised Endive, Beetroot in Vinaigrette and puffed Bean

14€



DOLCI | DESSERT

IL COCCO | *COCONUT*

Mousse al Cocco con Confettura di Ciliegie, Sorbetto alla Ciliegia,
Cremino alla Mandorla e Crumble al Cocco.

Cocoa Mousse with Cherry Jam, Cherry Sorbet, Almon Creamy Ice and Cocoa Crumble

12 €

LA FRAGOLA | *STRAWBERRY*

Cre moso alla Fragola, Gel al Sudachi, Biscotto alla Panna e Meringhe al Pepe di Sichuan.

Cherry Creamy Mousse, Sudachi Gel, Cream Biscuit and Sichuan Pepper Meringue

12 €

PUZZLE

Gelè Albicocca e Zenzero, Panna Cotta al Mirtillo, Cake al Limone
e Semifreddo alla Pesca Bianca.

Apricot & Ginger Gelé, Blueberry Panna Cotta, Lemon Cake and Peach Parfait

12 €

TARTE

Tarte con Ganache al Cioccolato Fondente 66%, Pralinato
e Cre moso all'Arachide, Namelaka al Caramello.

Tarte with dark chocolate 66%, Peanut Praline and Mousse, Caramel Namelaka

12 €

VEGAN TARTE

Cre moso alla Soia e Cioccolato, Anello di Frolla e Sorbetto al Mango

Soya & Chocolate Mousse, Short Pastry Ring and Mango Sorbet

12 €

CREAMY ICE

La nostra selezione di gelati Homemade

Our Homemade Ice Cream Selection

7 €

FRUITY

La nostra selezione di Sorbetti Pacossati

Our Sorbet Selection

7 €



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.

Redatto ai sensi del Reg. CE 852/04 in collaborazione con:
CUMLABOR S.r.l - Via Monte Cristallo n. 26 - 63074 San Benedetto delTronto (AP)
Tel e Fax: 0735/658781 Web: www.cumlabor.it | segreteria@cumlabor.it

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.



5