



Il Ristorante del SeeBay si affida a mani sapienti, all'esperienza di chi da anni esalta il territorio, reinterpretandolo in chiave equilibrata e raffinata. E' ciò che il nostro Executive Chef Paolo Antinori fa da sempre. Un nome che è garanzia dell'Alta Cucina della nostra regione, grazie alla sua attenzione alla qualità delle materie prime e alla sua passione per i sapori del territorio, riproposti con abbinamenti insoliti, sempre bilanciati.

La sua ventennale esperienza in Italia e all'Estero è accomunata dall'amore per la raffinatezza e per la sua terra, Le Marche, che ripropone in ogni piatto. Formatosi con Gualtiero Marchesi, Chef Antinori è stato per anni alla guida del Ristorante Il Fortino Napoleonico nella Baia di Portonovo, dove ha reinterpretato gli ingredienti della tradizione anconetana, dai moscioli al baccalà. Al Ristorante del SeeBay Chef Antinori porta la sua visione Local Gourmet, dove a parlare è sempre la materia prima, che viene presentata nella sua essenza. Perché qui la Bellezza e la Bontà vengono riproposte senza veli.

SeeBay Restaurant relies on talented hands, on the experience of someone able to exalt our land in a refined and balanced way. Our Executive Chef Paolo Antinori is a guarantee in the Haute Cuisine of our region, thanks to his attention to the ingredients and to his love for the tastes of the territory, reinterpreted through unusual yet balanced combinations. His twenty-year experience in Italy and abroad is linked through his passion for his land, The Marche Region, always present in his creations. After his experience under Gualtiero Marchesi's aegis, Chef Antinori has run Il Fortino Napoleonico Restaurant in Portonovo Bay for years, where he has innovated Ancona's traditional tastes, from wild mussels to cod.

At SeeBay Restaurant he presents his Local Gourmet vision, where raw materials are in the forefront are exalted just like they are, unveiled.

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. 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

Gran Crudo con Tonno, Coda di Scampo, Ricciola, Gamberi Rosa, Gambero Rosso e Ostrica
Crudit  Platter with Tuna Fish, Langoustine, Amberjack, Deepwater Rose Shrimp, Red Shrimp, Oyster
26€ 🌿

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 al profumo di timo con spuma di cicerchia di Serra De' Conti (presidi Slow Food)
Wild Mussels from Portonovo with thyme and Serra De' Conti Chickling Vetch mousse (Slow Food)
18€ 🌿

Il nostro mix di mare (tataki, insalatina marinara, moscioli)
Our seafood mix (tataki, marinara salad, moscioli)
22€ 🌿

Carpaccio di Manzo, Misticanza, daikon, zenzero marinato, croccante di alghe e dressing alla soia
Beef Carpaccio, daikon, marinated ginger, crunchy seaweed and soy dressing
20€ 🌿

Zucchina scottata e marinata, aglio nero fermentato, crema di limone e pane carasau
Seared and marinated courgette, fermented black garlic, lemon sauce and 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 (Slow Food)
"all'anconitana" and sea fennel*

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, gambero rosso di Mazara e noci di Macadamia

*Cappelletto from Emilia in Portonovo with potatoes, olives, Sibillini saffron,
concentrated sea broth, Mazara red shrimp 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€ 🌿

La Leggerezza: Riso Integrale e verdure al vapore, salmone affumicato o petto di pollo ai ferri
The Healthy plate: Steamed brown Rice and vegetables, Smoked Salmon or Grilled Chicken Breast

24€ 🌿 🥗

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Bianco di baccalà islandese in olio cottura, fagioli solfini di Serra De' Conti in umido e Nduja (presidio Slow Food)
Fillet of Icelandic cod in cooking oil, Serra De' Conti sulfini beans and Nduja (Slow Food)

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 melanzana, spuma di patate fritte e bottarga di Tonno
Baked fish with aubergine, fried potato mousse and Tuna fish 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 saltati e burro al pepe di Sichuan
Beef fillet glazed with Lacrima di Morro d'Alba and shallot, sauteed spinaches and Sichuan pepper butter

26€

Costoletta di Vitello al Coriandolo, Zeste di Cedro, Salsa Yogurt alla Barbabietola Rossa,
Fagiolini, Patate Fiammifero

*Coriander flavoured Veal Rib, Citron Zeste, Yogurt Sauce with Beetroot,
Green Beans, Matchstick Potatoes*

24€ 🌿

DOLCI | DESSERT

DOLCE LAMPONE | *SWEET RASPBERRY*

(Biscuit al pistacchio, gelée al lampone e crema alla vaniglia)
(Pistachio biscuit, raspberry jelly and vanilla cream)

11€ 🌿

FRESCHEZZA D'ESTATE | *SUMMER FRESHNESS*

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

11€

CROCCANTE AL MASCARPONE | *MASCARPONE CRUNCH*

(Cre moso al mascarpone, croccante al cioccolato al latte, crema al caffè e savoiardi)
(Creamy mascarpone, crunchy milk chocolate, coffee cream and ladyfingers)

11€

SEMBRAVA UNA CIAMBELLA ALLA NOCCIOLA | *HAZELNUT DONUT*

(Biscuit morbido alla nocciola, caramello mou, namelaka alla nocciola e gelato alla vaniglia)
(Soft hazelnut biscuit, caramel toffee, nut namelaka and vanilla ice cream)

11€ 🌿

SACHER MODERNA | *MODERN SACHER*

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

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.



SEEBAY

hotel



RIVIERA DEL CONERO