



“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

CRUDI-TI-AMO | *SHELL-LOVE*

Gran crudo dai mari con scampo, mazzancolla, tartare di ricciola, carpaccio di tonno, gamberi rosa e ostrica
Raw fish with shrimp, prawn, amberjack tartare, tuna carpaccio, pink shrimp, and oyster

25€  

LA RICCIOLA D'INVERNO | *AMBERJACK IN WINTER*

Tataki di ricciola, zucca e tartufo nero pregiato
Amberjack tataki, pumpkin and black truffle

22€  

LA DOPPIA IDENTITÀ | *DOUBLE IDENTITY*

Calamaro doppia cottura, topinambur, noci pecan e crema al sudachi
Cooked twice squid, Jerusalem artichoke, pecans and sudachi dressing

22€ 

PINK POWER

Carpaccio di gambero rosa, basilico, pinoli tostati e gelatina al pompelmo rosa
Pink shrimp carpaccio, basil, roasted pine nuts and pink grapefruit jelly

22€  

ENTROTERRA MARCHIGIANO | *LE MARCHE INLAND*

Galantina d'anatra Oasi delle Oche, caffè, lardo marinato, mandorle,
amarene all'aceto balsamico, lonzino di fico e funghi shitake
*Oasi delle Oche duck galantine, coffee, marinated lard with almonds, aceto balsamico sour cherries,
fig lonzino (Slow Food Presidium) and shitake mushrooms*

20€  

LA BATTUTA DEL MANZO | *BEEF TARTARE*

Tartare di manzo, dressing al Parmigiano vacche brune 24 mesi, crema alle castagne, uovo poché e honey mustard
Beef tartare, Parmigiano Vacche Brune 24 mesi dressing, chestnut cream, poché egg and honey mustard

20€  

CHURCHILL

Cannolo di pane al pomodoro, hummus di fagiolo solfino di Serra de' Conti, barbabietola rossa e cremoso al pomodorino giallo
Tomato bread cannolo, solfino bean from Serra de' Conti hummus, red beetroot and yellow tomato mousse

16€  



PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

GIOCHIAMO A NASCONDINO | *HIDE-AND- SEEK*

Paccheri Pietro Massi saltati al ragù di polpo, origano e olio al prezzemolo

Octopus ragù, origano and parsley oil Pietro Massi Paccheri

20€

MEMORIE DI UNA GEISHA | *MEMOIRS OF A GEISHA*

Tortelli ai gamberi e yuzu con salsa alle vongole dell'adriatico, pomodorini gialli e rosette di broccoli

Shrimp tortelli and yuzu with Adriatic Sea clam sauce, yellow tomatoes and broccoli rosette

24€

TRADIZIONE POP | *POP TRADITION*

Polenta di mais biancoperla tradizionale con raguse e lumachine in porchetta, pop corn di maiale

Biancoperla traditional corn polenta with raguse and snails in porchetta, hog pop corn

18€  

LITTLE BLACK SPAGHETTO

Spaghetti nero Verrigni, canocchie, uova di salmone e timo limone

Verrigni black Spaghetti, mantis shrimp, salmon egg and lemon thyme

20€

SE IL CINGHIALE ORDINA CHAMPAGNE | *IF WILD HOG ORDERS CHAMPAGNE*

Pappardella homemade al ragù di cinghiale selvatico del Conero e caviale al melograno

Conero wild hog ragù homemade pappardelle and pomegranate caviar

18€

LA CONCHIGLIA È ARROSSITA | *THE SHY SHELL*

Conchiglietta al farro Az. Monterosso con variazione di zucca, pistacchio e ribes

Spelt flour Az Monterosso Conchiglietta with pumpkin cream, pistachio and currant

16€ 

S

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

IL DUCA | *THE DUKE*

Wellington di tonno pinna gialla, caponata di verdure, crema di patate e olive taggiasche
Pinna Gialla tuna wellington, vegetables caponata, potatoes and Taggiasca olive cream

28€

NUDI D'AUTORE - *THE NUDE*

Il gran bollito di pesce con black code, scampo, triglia, aragosta, verdure tornite di stagione,
crema fredda all'avocado e lime, mayo al wasabi

*Boiled fish with black code, shrimp, mullet, lobster, turned seasonal veggies,
avocado and lime cold cream, a wasabi mayo*

38€ 

À POINT

Filetto di manzo al pepe verde, patata al burro di malga, cipolla bruciata e crema di zucca alla scapece
Green pepper beef filet, malga butter potatoes, burnt onion and scapece pumpkin cream

28€ 

L'AMO | *FISHING HOOK*

Pescato del giorno in potacchio, verza e bietole saltate, crema di carote al lemon grass
Fish in potacchio, kale and salted beet, and lemon grass carrot cream

26€ 

IL VIAGGIATORE | *THE PASSENGER*

Piccione arrostito, coscetta ripiena e scottata, ala di piccione frita al pane verde, funghi cardoncelli,
crema di caldarroste e salsa al vino rosso

*Roasted bird, stuffed and seared drumstick, green bread fried bird wing, cardoncelli mushrooms,
caldarrosta cream and red wine reduction*

24€

PURPLE RAIN

Sedano rapa cotto a bassa temperatura, mayo al cavolo cappuccio viola fermentato,
spuma di patate arrosto e lime, coulis di cavolo cappuccio viola

*Low temperature cooked celeriac fermented purple cabbage mayo,
roasted potatoes and lime foam, purple cabbage coulis.*

18€  



DOLCI | DESSERT

THE BIG ROCHER

Rocher alla nocciola, pralinato alla nocciola, doppia copertura croccante al cioccolato al latte, nido di cioccolato fondente
Hazelnut rocher, hazelnut praline, double crunchy milk chocolate coating, dark chocolate nest

12 € 

UNIVERSO D'AGRUMI | CITRUS UNIVERS

Card al pompelmo rosa, cake all'arancia, gele yuzu e sichuan, sorbetto al mandarino cinese e coulis alle clementine
Pink grapefruit card, orange cake, yuzu and sichuan gele, Chinese mandarin sorbet and clementine coulis

12 € 

HONEY MOON

Ciambella al miele, bavarese al miele di acacia e castagne, tuille croccante, crumble al carbone vegetale e gelato kefir e lavanda
Honey donut, Bavarian cream with acacia honey and chestnuts, crunchy tuille, charcoal crumble and kefir and lavender ice cream

12 € 

CHOCOLAT

Tarte con ganache al cioccolato fondente 66%, pralinato e cremoso all'arachide e namelaka al caramello
Tarte with 66% dark chocolate ganache, praline and creamy peanut and caramel namelaka

12 €

VEGAN TARTE

Cremoso alla soia e cioccolato, anello di frolla e sorbetto al mango
Creamy soy and chocolate, shortcrust pastry ring and mango sorbet

12 € 

La nostra selezione di sorbetti pacossati

Our Sorbet Selection

7 € 

La nostra selezione di gelati homemade

Our Homemade Ice Cream 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, Mol-
luschi, Frutta secca...**

In ogni caso

**Preghiamo coloro che hanno particolari allergie o intolleranze di farle presenti al cameriere al mo-
mento 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.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN



CRUDITÉ



SLOW FOOD
PRESIDIUM

S

5