



“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 di mare con Tonno Pinna Gialla, Ricciola, Mazzancolla, Gambero Rosa, Scampo e Ostrica
Crudité Platter with Yellowfin Tuna, Amberjack, Tiger Prawn, Pink Shrimp, Langoustine and Oyster

28€  

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€ 

IL BALSAMO DEGLI DEI | DIVINE BALM

Triglia dell'Adriatico ripiena con crema al pane tostato di Camerino, Prezzemolo, Tszatziki al Pompelmo rosa,
Crema di Piselli e Aceto Balsamico di Modena IGP
Red Mullet from the Adriatic sea with Camerino toasted bread mousse, Parsley, Pink Grapefruit flavoured Tszatziki, pea cream and Modena Balsamic Vinegar PGI

20€

RED VELVET

Zuppetta fredda di Pomodoro Datterino, Scampo flambato, Basilico e Olive Taggiasche
Plum Tomato cold purée, Langoustine flambée, Basil and Taggiasca Olives

24€  

CLEOPATRA

Faraona nostrana km 0, Crema di Mais e Verdure Croccanti
Local Guinea Hen, Mais cream and Crunchy Vegetables

20€ 

GREASE

Tartare di Manzo di razza Marchigiana, Capperi, Uovo di Quaglia dorato, Gel di Straciatella e Dressing alla Senape
Beef Tartare from Le Marche Region, Caper, Quail Egg, Straciatella Cheese Gel and Mustard

22€ 

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

18€   



PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

GIOCHIAMO A NASCONDINO | *HIDE-AND- SEEK*

Pacchero Pietro Massi saltato al ragù di Polpo, Origano e olio al Prezzemolo

Octopus ragù, Origano and Parsley oil Pietro Massi Pacchero

20€

LA STANZA | *THE ROOM*

Bottone di Pasta all'uovo homemade ripieno di Baccalà mantecato alle Olive Nere marchigiane e Pomodori Secchi, Maionese di Baccalà, Gel al Pomodoro Rosso e Giallo

Button of homemade Egg Pasta stuffed with Cod creamed with Black Olives and dried Tomato, Cod Mayonnaise, Red and Yellow Tomato Gel

24€

PALAZZO MADAMA

Spaghetto Latini Senatore Cappelli con Pesto di Basilico, Gamberi Rosa marinati, Agrumi e Mandorle tostate

Spaghetto Latini Senatore Cappelli with Basil Pesto, marinated Pink Shrimps, Citrus and toasted Almonds

22€ 🍷

FERMO UN TURNO | *STOP FOR A WHILE*

Truciolo Marchesi, Oca al coccio Oasi delle Oche km 0 e Salvia Crispies

Truciolo Marchesi Pasta, Oasi delle Oche Duck stewed in a clay pot and Sage Crispies

20€

PORTONOVO IN VERDE | *PORTONOVO IN GREEN*

Tagliatella all'Ortica homemade, Moscioli Selvatici di Portonovo (Presidio Slow Food) e Finocchietto selvatico

Homemade Nettle Tagliatelle pasta, Portonovo Wild Mussels (Slow Food Presidium) and wild Fennel

20€ 🍷

SALUTI DAL GIARDINO DEI PINI | *GREETINGS FROM GIARDINO DEI PINI*

Orecchiette Luciana Mosconi, Crema di Pomodoro San Marzano e Ricotta stagionata

Luciana Mosconi Orecchiette Pasta, San Marzano Tomato Cream and seasoned Ricotta cheese

16€ 🍷

S

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

IL VESTITO DEL TONNO | *TUNA'S SUIT*

Tonno Pinna Gialla arrostito ai Semi di Sesamo black and white, Agrumi, Misticanza e Salsa Ponzu
Seared Yellowfin Tuna with black and white Sesame Seeds, Citrus, mixed Salad and Ponzu Sauce

26€  

LINGOTTI | *INGOTS*

Coda di Aragosta scottata, Carota Gialla e Arancione cotta a bassa temperatura leggermente affumicata, Piselli, Caprino e riduzione di Crostacei

Seared Lobster Tail, slightly smoked yellow and orange carrot sous vide, Peas, Goat Cheese and Shellfish Stock

34€ 

IMMANCABILI | *UNMISSABLE*

Ricciola in olio cottura, spuma di Patatas Nana, Taccole e Tartufo Nero Angelozzi
Amberjack in cooking oil, Patatas Nana mousse, Snow Peas and Angelozzi Black Truffle

28€

AL RISVEGLIO | *IN THE MORNING*

Pescato del giorno, crema di Pomodorino Giallo, Origano e Spinaci croccanti

Fish of the Day, Yellow Tomato cream, Oregano and Crunchy Spinach

28€ 

TENDER

Filetto di Manzo razza marchigiana, Salsa Pastinaca, Fungo Crema scottato e Cipolla di Pedaso in agrodolce (Presidio Slow Food)

Local Beef Sirloin, Parsnip Gravy, seared Mushroom and sweet and sour Pedaso Onion (Slow Food Presidium)

28€  

MONTI AZZURRI | *BLUE MOUNTAINS*

Agnello dei Sibillini stracotto, Costoletta dorata al Tartufo, Crema di Zucchine e Menta, Patata arrostita

Lamb from the Sibillini Mountains stew, Truffle flavoured Rib, Zucchini and Mint Mousse, Roasted Potato

26€

IL THÈ DEL CONERO | *CONERO TEA*

Terrina di Zucchina, Porro, Avocado, Infuso di Lavanda del Conero e More del Ghattarello

Terrine with Zucchini, Leek, Avocado, Mount Conero Lavender Infusion and Ghattarello Blackberries

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 € 

SISTEMA SOLARE | SOLAR SYSTEM

Babà al limoncello, Gelée agli agrumi, Sorbetto all'arancio
Limoncello flavoured Baba, Citrus Gelee, Orange Sorbet

12€

PI GRECO | PI

Mousse alla pesca, Gelato allo yogurt e vaniglia, Tuille croccante all'amaretto
Peach Mousse, Yogurt and Vanilla Ice-cream, Amaretto flavoured Crunchy Tuille

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, 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 del Tronto (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

5