



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

Zuppetta di cicerchia di Serra de' Conti con Moscioli selvatici di Portonovo al profumo di lavanda del Conero (Presidio Slow Food)

*Grass pea Serra de' Conti soup with Wild Mussels from Portonovo flavored with Conero Lavender (Slow Food Presidium)*

18€ 🌿

Polpo cotto a bassa temperatura alla puttanesca, Olive taggiasche, Ravanello marinato all'agro, Maionese alle acciughe e Crema d'aglio dolce

*Octopus cooked at low temperature, Taggiasca Olives, Radish marinated, Anchovies Mayonnaise and Sweet Garlic Cream*

22€ 🌿

Sgombro marinato al profumo di brace, Marmellata di limoni dell'orto, Sedano e Cipolla rossa marinata

*Marinated mackerel with charcoal scent, Garden lemon jam, Celery and Marinated red onion*

18€ 🌿 🔥

Steak tartare di manzo, Caviale di Arenkha leggermente affumicato, Maionese di nocciole tostate e Fondo di manzo e verbena

*Beef steak tartare, Lightly smoked Arenkha caviar, Toasted hazelnut mayonnaise and Beef and verbena sauce*

22€ 🌿 🔥

Zucchina in tre consistenze: Marinata, Panna cotta e in Fiore dorato con Crema di Caprino

*Zucchini in three consistencies: Marinade, Panna Cotta and in Flower with Goat's Cream*

16€ 🌿 🍷

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetti di Giovanni Perna con Crema di Parmigiano vacche brune, Ricci di mare e Profumo di limone

*Spaghetti "Giovanni Perna" with Cream of brown cow Parmesan, Sea urchins and Lemon scent*

20€

Spinosini di Campofilone con Moscioli selvatici di Portonovo all'Anconetana (Presidio Slow Food)  
e Olio ai Paccasassi

*Campofilone Spinosini Pasta with Wild Mussels from Portonovo (Slow Food Presidium)  
and Paccasassi Oil*

20€

Fusilloni di Luciana Mosconi con Raguse, Fave e Soffice di scamorza affumicata

*Fusilloni "Luciana Mosconi" with Raguse, Broad beans and Soft smoked scamorza*

20€

Lasagnetta alla doppia crema con Prosciutto del Conero e Tartufo nero Angellozzi

*Double cream Lasagna with Prosciutto from Conero and Black Truffle "Angellozzi"*

20€

Tagliatelle alla curcuma e Pepe del Madagascar (homemade), Ragù con filetto di  
manzo Marchigiano al coltello, Brunoise di shiitake e Chips di platano

*Homemade turmeric and Madagascar pepper Tagliatelle with Marchigiano fillet beef ragout,  
Shiitake brunoise and Plantain chips*

20€

Leggerezza: Riso integrale, Verdure del giorno, Salmone affumicato o Petto di pollo ai ferri  
con Salsa allo yogurt e barbabietola rossa

*Lightness: Brown rice, Fresh vegetables, Smoked salmon or Grilled chicken breast with Beetroot  
and yogurt sauce*

24€ 

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Bianco di Baccalà nordico ai Semi di girasole e zenzero, Fagioli Red Kidney,  
Ciauscolo e Olive Kalamata

*White Nordic salted codfish with Sunflower Seeds and ginger, Red Kidney Beans,  
Ciauscolo and Kalamata Olives*

28€ 

Ricciola arrostita, Acetosella, Rapa bianca e Spuma di finocchio con Salsa al profumo di alloro

*Roasted amberjack, Sorrel, Turnip and Fennel mousse with Bay leaf scented sauce*

28€ 

Pescato del giorno al forno con Patatine novelle, Melanzana, Salsa ai capperi e limone

*Caught fish of the day with Potato chips, Aubergine, Caper and lemon sauce*

28€ 

Filetto di manzo Marchigiano glassato alla Lacrima di Morro d'Alba, Scalogno, Spinaci saltati  
e Burro montato al pepe di Sichuan

*Marchigiano beef fillet glazed with Lacrima of Morro D'Alba wine, Shallot, Sauteed spinach  
and Sichuan pepper whipped butter*

28€

Arrosticini di Gamberi ai Semi di Chia, Curry e Panco con Arcobaleno di pomodorini all'agresto

*Prawn Skewers with Chia seeds, Curry and Panco with Cherry-Tomatoes Rainbow*

24€

Pomodori verdi fritti, Crema di Cappuccino al cardamomo, Cipolla rossa di Pedaso (Presidio Slow Food)  
e Crema di yogurt al carbone vegetale

*Fried green tomatoes, Cardamom Cappuccino cream, Pedaso red onion (Slow Food Presidium)  
and Charcoal yogurt Cream*

22€   

# DOLCI | DESSERT

## PUZZLE VEGANO | *VEGAN PUZZLE*

Panna cotta con Gelatina all'albicocca, Sorbetto all'anguria e Cake al pistacchio  
*Panna cotta with Apricot jelly, Watermelon sorbet and Pistachio cake*

11€ 

## LIMONE IN TRE SFUMATURE | *THREE SHADES OF LEMON*

Glassa croccante al limone, Mousse al limone e yuzu, marmellata al limone e crumble al carbone vegetale  
*Crispy lemon glaze, Lemon and yuzu mousse, Lemon jam and Vegetable charcoal crumble*

11€

## PAVLOVA ROSE, VANIGLIA E CASSIS

Meringa alla rosa, Cremoso alla vaniglia e mascarpone e Sorbetto al ribes nero  
*Rose meringue, Vanilla and Mascarpone cream and Blackcurrant sorbet*

11€ 

## CIOCCOLATO BIANCO, CAROTA E SEDANO

Tortino caldo alle carote, Namelaka al cioccolato bianco, Gel allo zenzero e Sorbetto al sedano  
*Hot carrot cake, White chocolate namelaka, Ginger gel and Celery sorbet*

11€

## NEW FORESTA NERA

Ganache fondente leggermente affumicata, spugna al cacao, crema alla ciliegia e kirsch, gelato al latte di capra  
*Smoked dark chocolate ganache, cocoa sponge, cherry and kirsch cream, goat milk ice cream*

11€ 

Frutta fresca

*Fresh fruit compote*

8€ 

Sorbetto pacossato alla Frutta

*Fruit pacossed sorbet*

8€ 

Gelato Artigianale Homemade

*Home-made artisan ice cream*

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 del Tronto (AP)  
Tel e Fax: 0735/658781 Web: [www.cumlabor.it](http://www.cumlabor.it) | [segreteria@cumlabor.it](mailto: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.*

