

BISTRO SEEPOR

MENU

BISTRO SEEPORT

ORIENT YOUR ATTITUDE

AMERICAN ANCONA - €15

Hamburger Di Manzo, Pane Con Farina Del Conero, Pomodoro, Lattuga, Cipolla Marinata, Mayo E Ketchup

Beef Burger, Conero Flour Crispy Sandwich, Tomato, Lettuce, Marinated Onion, Mayonnaise, Ketchup

ASIAN MO-BURGER - € 15

Gamberi Polpo, Maionese Al Lime, Zenzero, Soia E Insalata

Shrimps, Octopus, Lime Mayonnaise, Ginger, Soy And Salad

JAPANESE STYLE - € 15

Salmone Scozzese In Salsa Teriyaki, Balls Di Riso, Pesca Nettareina, Sesamo, Erba Cipollina

Salmon Served With Teriyaki Sauce, Rice Balls, Nectarine Peach, Sesame Seeds And Chives

IL NOSTRO TAGLIERE - € 16

Tagliere di Salumi Nostrani, Formaggi dell'Appennino con Verdurine all'Agro e Marmellata di Fichi alla Sapa

Mix of Local Cold Cuts, Apennine Cheeses with Sour Vegetables and Sapa-Style Fig Jam

ITALIAN SUMMER - € 16

Pinsa Con Straciatella Al Salmone Affumicato, Alici Dell'adriatico, Avocado, Datterini Rossi E Gialli.

Pinsa With Smoked Salmon Straciatella Cheese, Adriatic Anchovies, Avocado, Red And Yellow Datterini.

GOLDEN SECRET - € 13

Olive Dorate All'ascolana Con Mayo Al Sudachi

Meat Stuffed Olives With Sudachi Mayo

SEASIDE LASAGNA - € 15

Lasagnetta di Mare con Datterini e Pesto di Paccasassi

Seafood Lasagne with Datterini Tomatoes and Paccasassi Pesto

VELVET CARROT - € 12

Vellutata di Carote al Profumo di Zenzero, Gamberetti e Sesamo Nero

Creamy Carrot Soup Flavored with Ginger, Shrimps and Black Sesame

GIN-STEAK - € 16

Tagliata di Manzo, Ginepro, Insalatina Capricciosa all'Agresto e Patatine

Sliced Beef, Juniper, Agresto Capricciosa Salad and Potato Chips

SMOKED SALMON - € 16

Salmone Affumicato, Misticanza con Salsa Ponzu, Focaccina e Philadelphia

Smoked Salmon, Mixed Salad with Ponzu Sauce, Focaccia and Philadelphia

COPERTO - COVERED - €2

THE COBB SALAD - € 14

Lattuga, Pomodoro Ciliegino, Pollo Grigliato, Uovo Sodo, Bacon, Formaggio Erborinato, Avocado

Lettuce, Cherry Tomato, Grilled Chicken, Soft Boiled Egg, Bacon, Blue Cheese, Avocado

THE VEGAN COBB SALAD - € 12

Lattuga, Pomodoro Ciliegino, Tofu, Noci Pecan, Stracchino Di Riso E Mayo Di Soya Allo Zafferano, Avocado

Lettuce, Tofu, Pecan Nuts, Rice Stracchino, Saffron Flavoured Soya Mayonnaise, Avocado

SUPREME CHICKEN - € 14

Pollo, Zenzero, Yuzu, Salsa Piccante, Patate E Misticanza Con Germogli Di Soia

Chicken, Ginger, Yuzu, Spicy Sauce, Potatoes, Mixed Salad And Soy Beans

SAY CHEESE! - € 14

Degustazione Di Parmigiano Vacche Rosse 24 Mesi, Di Montagna 30 Mesi, Vacca Bruna 40 Mesi, Accompagnati Da Miele Allo Zafferano Dei Sibillini, Confettura Di Mela Rosa, Mostarda Di Pere Al Pepe

Platter With A Selection Of Red Cows Parmesan Aged 24 Months, Mountain Parmesan Aged 30 Months, Brown Cow Parmesan Aged 40 Months, Served With Sibillini Mountains Saffron Flavoured Honey, Pink Apple Jam And Pear & Pepper Chutney

DULCIS IN FUNDO

CHEESE CAKE JAPAN STYLE CON NAMELAKA - € 8

CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

JAPAN STYLE CHEESECAKE SERVED WITH WHITE CHOCOLATE AND CARDAMOM NAMELAKA

FLAN AL CARMELLO. SALSA MOU. SPUMA ALLA VANIGLIA - € 7

CARAMEL FLAN. MOU SAUCE AND VANILLA MOUSSE

TIRAMISÙ CON CAFFÈ ALLA MORETTA FANESE - € 8

TIRAMISU WITH MORETTA COFFEE FROM FANO

TAGLIATA DI ANANAS AL PROFUMO DI RUM E COCCO - € 6

RUM & COCONUT FLAVOURED PINEAPPLE

COPERTO - COVERED - € 2

JAPAN CORNER

SASHIMI

BASIC SELECTION 12PZ - €24

Tonno Rosso Balfegò 4pz, Salmone Scozzese 4pz, Ricciola del Pacifico 4pz
Balfegò Bluefin Tuna 4pz, Scottish Salmon 4pz, Pacific Amberjack 4pz

PREMIUM SELECTION 18PZ - €34

Tonno Rosso Balfegò 4pz, Salmone Scozzese 4pz, Ricciola del Pacifico 4pz, Capasanta 4pz, Gambero Blu della Nuova Caledonia 2pz
Balfegò Bluefin Tuna 4pz, Scottish Salmon 4pz, Pacific Amberjack 4pz, Scallop 4pz, New Caledonia Blue Shrimp 2pz

URAMAKI - 8PZ

CLASSIC SALMON - €15

Salmone Scozzese, Cetriolo, Sesamo tostato
Scottish Salmon, Cucumber, Toasted Sesame Seeds

CLASSIC TUNA - €18

Tonno Rosso Balfegò, Avocado Hass, Mandorle Tostate, Lime
Balfegò Bluefin Tuna, Hass Avocado, Toasted Almonds, Lime

CALIFORNIA - €16

Polpa di Granchio delle Nevi, Tobiko, Avocado Hass, Cetriolo, Mayo, Sesamo tostato
Snow Crab, Tobiko, Hass Avocado, Cucumber, Mayonnaise, Toasted Sesame Seeds

TAMAGO - €14

Tamagoyaki Homemade, Avocado Hass, Caviale Arenkha
Homemade Tamagoyaki, Hass Avocado, Arenkha Caviar

BLUE SHRIMP - €22

Gambero Blu della Nuova Caledonia, Daikon, Polpa di Granchio delle Nevi, polvere di Shiso e Umeboshi
New Caledonia Blue Shrimp, Daikon, Snow Crab, Shiso powder, Umeboshi

HAMACHI - €22

Ricciola del Pacifico, Yuzu, Avocado Hass, Carpaccio di Capasanta, Pistacchio di Bronte, Lime
Pacific Amberjack, Yuzu, Hass Avocado, Scallop Carpaccio, Bronte Pistachio, Lime

COPERTO - COVERED - €2

HOT - 8 PZ

HOT ROLL - €15

Salmone, Surimi di Granchio, Philadelphia, Erba Cipollina, Teriyaki
Salmon, Crab Surimi, Philadelphia, chives, Teriyaki

CRUNCHY - €16

Avocado Hass, Gambero fritto, Pistacchio di Bronte, Teriyaki
Hass Avocado, Fried Prawn, Bronte Pistachio, Teriyaki

MAKI FRAGOLA - €15

Salmone Scozzese, Philadelphia, Fragole, Teriyaki
Scottish Salmon, Philadelphia, Strawberry, Teriyaki

NIGIRI - 2 PZ

TONNO ROSSO BALFEGÒ - €10

BALFEGÒ BLUEFIN TUNA

SALMONE SCOZZESE - €7

SCOTTISH SALMON

RICCIOLA DEL PACIFICO - €7

PACIFIC AMBERJACK

CAPASANTA - €7

SCALLOP

GAMBERO BLU DELLA NUOVA CALEDONIA - €10

NEW CALEDONIA BLUE SHRIMP

GAMBERO AL VAPORE - €6

STEAMED PRAWN

NIGIRI SELECTION

6PZ - €20 (2 PZ PER OGNI TIPO / 2 PZ FOR EACH KIND)

TONNO ROSSO BALFEGÒ & CAVIALE ARENKHA

BALFEGÒ BLUEFIN TUNA & ARENKHA CAVIAR

SALMONE SCOZZESE & YUZUKOSHO

SCOTTISH SALMON & YUZUKOSHO

RICCIOLA DEL PACIFICO & KIZAMI WASABI

PACIFIC AMBERJACK & KIZAMI WASABI

COPERTO - COVERED - €2

ALLERGENI

ALLERGENS

Preghiamo di comunicare particolari allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.

We kindly ask you to communicate any food allergies or intolerances when you order

