

---

SEEBAY

---

Restaurant. Portonovo

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

Tartare di ricciola leggermente affumicata, cipollotto grigliato, cavolini di Bruxelles e maionese al dragoncello  
Lightly smoked amberjack tartare, grilled spring onion, Brussels sprouts and tarragon mayonnaise

25€   

Uovo cotto a bassa temperatura su letto di asparagi, fave, pisellini con fonduta al pecorino e tartufo nero  
Sous vide Egg on a bed of asparagus, fava beans, snow peas with pecorino cheese fondue and black truffle

16€   

Cappesante alla piastra su passato di topinambur, bietola scottata e vinegrette allo scalogno  
Grilled scallops on Jerusalem artichoke puree, blanched chard and shallot vinaigrette

22€  

Carpaccio di tonno con avocado, petali di datterini, puntarelle e panna acida all'erba cipollina  
Tuna carpaccio with avocado, grape tomatoes petals, Catalogna chicory and chive sour cream

22€  

Battuta di manzo con bietola rossa, maionese ai capperi, cipolla rossa in agrodolce e uovo di quaglia  
Beef tartare with red chard, caper mayonnaise, sweet and sour red onion and quail egg

22€  

---

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Spinosini alle cozze, mantecati con crema di finocchi, briciole di pane prezzemolato e scorza di limone  
Spinosini Pasta with mussels, whipped with fennel cream, parsley bread crumbs and lemon zest

22€   

Tortelli di baccalà mantecato, pesto alle erbe aromatiche, chips di parmigiano e cipolle rosse in agrodolce  
Creamed codfish tortelli, pesto with aromatic herbs, parmesan chips and sweet and sour red onions

22€   

Calamarata al sugo di polpo, peperoni arrostiti, mozzarella sfilacciata leggermente affumicata e rucola fresca  
Calamarata Pasta with octopus sauce, roasted peppers, lightly smoked frayed mozzarella and fresh rocket

20€   

Spaghetti alla carbonara di asparagi, dragoncello e scaglie di pecorino  
Spaghetti Carbonara with asparagus, tarragon and pecorino flakes

20€   

Lasagna al ragù classico con broccoli sauté  
Lasagna with classic meat sauce and sautéed broccoli

18€   

---

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

# SECONDI PIATTI

## MAIN DISHES

Pescato del giorno su purè di sedano rapa allo zafferano, broccolo romano ed erba cipollina fresca  
Fish of the day on saffron celeriac puree, romaine broccoli and fresh chives

28€  

Falafel di ceci con crema di broccoli, cipollotto grigliato, cavolo romano saltato e salsa allo Yoghurt  
Chickpeas falafel with broccoli cream, grilled spring onion, sautéed romaine cabbage and Yogurt sauce

22€

Polpo e mazzancolle in tempura di birra su patate viola schiacciate all'olio di oliva e scorza di limone ,  
asparagi e pesto di fiori di zuccina  
Beer-tempura octopus and shrimp on crushed purple potatoes with olive oil and lemon zest, asparagus  
and zucchini flower pesto

28€     

Tagliata di Tonno su fagioli all'olio e rosmarino con misticanza di rucola e puntarelle all'aceto balsamico  
Seared Tuna sliced steak on beans with oil and rosemary, rocket and Catalogna chicory with balsamic  
vinegar

28€ 

Controfiletto di manzo con insalata di datterini, cipollotto, rucola e scaglie di parmigiano  
Beef sirloin with grape tomatoes salad, spring onion, arugula and parmesan shavings

26€ 

---

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

# DOLCI DESSERT

Club Sandwich: biscotto alla mandorla e pistacchio con lamponi freschi, croccantino alle nocciole, bavarese al pistacchio, bavarese al cioccolato al latte 40%, gelee al lampone

Club Sandwich: almond and pistachio cookie with fresh raspberries, hazelnut croccantino, pistachio bavaois, 40% milk chocolate bavaois, raspberry gelee

11€     

Tiramisù Marsalato: bigné croquelin al caffè, cram al mascarpone e marsala, gelatina di caffè, biscuit al cacao con fava di cacao macinata

Marsalato tiramisu: coffee croquelin puffs, mascarpone and marsala cram, coffee jelly, cocoa biscuit with ground cocoa bean

11€    

Passione di cocco: daquoise al cocco, bavarese al cioccolato bianco, mousse al frutto della passione, cremoso al frutto della passione

Coconut passion: coconut daquoise, white chocolate bavaois, passionfruit mousse, passionfruit creamer

11€    

Tarte tatin: sfoglia caramellata, mele spadellate alla cannella, sorbetto al cadamomo

Tarte tatin: caramelized puff pastry, cinnamon-spiced apples, cardamom sorbet

11€  

Lemon Garden: mousse al limone, cremoso al limone, gelee al limone, biscuit con bagna al limoncello, crumble al limone e mais quarantino, salsa di limone

Lemon Garden: lemon mousse, lemon parfait, lemon gelee, limoncello biscuit, lemon and Quarantino corn crumble, lemon sauce limoncello biscuit, lemon and Quarantino corn crumble, lemon sauce

11€    

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

8€

---

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

# NEL NOSTRO MENÙ SONO CONTENUTI I SEGUENTI ALLERGENI:

## OUR MENU INCLUDES THE FOLLOWING ALLERGENS:

 Cereali contenenti GLUTINE e derivati / Cereals containing GLUTEN and products thereof

 Farina di Frumento / Wheat Flour

 Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof

 Uova e derivati / Eggs and products thereof

 Fave

 Pesce e derivati / Fish and products thereof

 Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof

 Soia e derivati / Soybeans and product thereof

 Burro e derivati / Butter and products thereof

 Latte e derivati / Milk and products thereof

 Frutta a guscio / Nuts namely: hazelnuts, almond, pistachio, nuts

 Sedano e derivati / Celery and products thereof

 Senape e derivati / Mustard and products thereof

 Sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof

 Anidrite solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

 Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof

Gli alimenti che causano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze del menù sono indicati a fianco di ciascun piatto per mezzo dei bollini. A seconda delle stagioni, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o freschi congelati. Il nostro personale è a Vostra disposizione per assistervi nella scelta dei cibi.

*Foods that cause allergies or intolerances content in the dishes on the menu are shown next to each plate by means stickers. Depending on the season, some products may be frozen or fresh frozen. Our staff is at your disposal to assist you in the selection of foods.*

## **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.*

