



Menu

SEEPOR

Bistrò . Ancona

Menù

Burger di manzo marchigiano, pane con farina del Conero, lattuga, pomodoro, cipolla marinata, mayo e ketchup

Marche beef burger, Conero flour bread, lettuce, tomato, marinated onion, mayo and ketchup

€14   

Tagliere di salumi tipici di Offagna e formaggi locali con mostarda di frutta, verdura all'agro e pane croccante

Selection of typical Offagna cold cuts and local cheeses with fruit mostarda, sour vegetables and crusty bread

€15   

Seppia e piselli con crostini di pane

Cuttlefish and peas with bread croutons

€14   

Pinsa con farina biologica mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Sant'Angelo in Lizzola e Pistacchio

Pinsa with organic flour buffalo mozzarella, prosciutto crudo from Sant'Angelo in Lizzola and Pistachio

€15     

Olive dorate all'Ascolana con mayo al rosmarino

Golden Ascolana olives with rosemary mayo

€12     

INSALATONA: lattuga, pomodoro ciliegino, tofu, noci pecan, vegan grana, clementine e mayo di soia allo zafferano

LARGE SALAD: lettuce, cherry tomato, tofu, nuts, vegan grana cheese, clementines and saffron soy mayo

€12 

Rosetta allo storico forno delle Grazie con porchetta home made, pomodoro arrosto e salsa BBQ

Rosetta bread from the historic Grazie bakery with home-made porchetta, roast tomato and BBQ sauce

€14 



Panino con bianco di Baccalà al latte, pesto di zucca, pomodoro, patate, paccasassi e mayonese ai capperi

Sandwich with white milk cod, pumpkin pesto, tomato, potato, paccasassi and caper mayonnaise

€14     

Tortellini di carne in brodo magro della Domenica

Meat tortellini in lean Sunday broth

€13     

Vincisgrassi, pasta al forno con ragù di carni miste, ricetta tipica marchigiana

Vincisgrassi, baked pasta with mixed meat sauce, a typical Marche recipe

€14     

Degustazione di parmigiano Vacche Rosse 24 mesi, di Montagna 30 mesi, Vacca Bruna 40 mesi. Accompagnati da miele allo zafferano di Cantarino, confettura di mela rosa dei Sibillini, mostarda ai frutti di bosco

Tasting of parmesan cheese Vacche Rosse 24 months, di Montagna 30 months, Vacca Bruna 40 months. Accompanied by Cantarino saffron honey, Sibillini pink apple jam, wild berry mustard

€14  

Dessert

Spuma al cioccolato con frutta sabbata

Chocolate mousse with frosted fruit

€7

Semifreddo al miele

Honey semifreddo

€7

Tiramisù con caffè alla moretta fanese

Tiramisu with "moretta fanese" coffee

€7

Tagliata di ananas al profumo di rum e cocco

Sliced pineapple with rum and coconut flavour

€6



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*
-  Crostacei e derivati / *Crustaceans and products thereof*
-  Uova e derivati / *Eggs and products thereof*
-  Pesce e derivati / *Fish and products thereof*
-  Arachidi e derivati / *Peanuts and products thereof*
-  Soia e derivati / *Soybeans and product 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*
-  Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Molluschi e derivati / *Molluscs*

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 contained 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.

