



“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*



# Menu degustazione

Ginevra

# Orizzonte contemporaneo. Tra Porto, Mare e Città

Menu Degustazione Mare 4 Portate  
Seafood Tasting Menu 4 Courses

70 €

## Antipasti | Appetizers

### La ricciola orientale

tataki di ricciola, crema di cime di rapa, mandorla, tartufo nero di Roccafluvione, salsa allo champagne e sedano di Verona.

amberjack tataki, cream of turnip greens, almond, Roccafluvione black truffle, champagne sauce and Verona celery.



## Primo | Paste

### Gli Spinosini, le vongole e il cavolo riccio

Spinosini di Campofilone, salsa di vongole lupino e pesto di cavolo riccio.

Spinosini di Campofilone, lupine clam sauce and kale pesto.



## Secondo | Main Course

### Al Risveglio

branzino, verza, cavolo riccio, crema di zucca gialla e fondo di pesce.

sea bass, savoy cabbage, kale, yellow squash cream and fish stock.



## Dessert | Sweet

### I Marroni e le Clementine

Mousse ai marroni, spaghetti alle castagne, tuille croccante e sorbetto alle clementine (gluten free)

Chestnut Marroni mousse, chestnut spaghetti, crispy tuille and clementine sorbet (gluten free)

Abbinamento vini "100% Marche", 45€ a persona

Pairing with local and regional wines, 45€ per person

Abbinamento vini "Italiani ed Internazionali", 45€ a persona

Pairing with national and international wines, 45 € per person



# Alle spalle, il Verde, la Terraagricola e i pendii dolci delle Marche

Menu Degustazione di carne 4 Portate  
Seafood Tasting Menu 4 Courses only meat

70 €

## Antipasti | Appetizers

### La Scottona marchigiana

tartare di Scottona, maionese alle castagne, uovo di quaglia dorato e crema di stracciatella.  
Scottona tartare, chestnut mayonnaise, golden quail egg and stracciatella cream.



## Primo | Paste

### Il Tortello con lo stracotto e i carciofi

tortello di manzo marchigiano al Rosso Conero, carciofi e fonduta di parmigiano 24 mesi.  
Marchigiano beef tortello with Rosso Conero, artichokes and 24-month Parmesan fondue.



## Secondo | Main Course

### Il polletto ruspante in potacchio

Pollo ruspante Oasi delle oche in potacchio, porro alla brace glassato con salsa al rosmarino, castagne, insalata ubriaca e bon bon di fegatini fritti.  
Free-range Oasi delle oche chicken in potacchio, glazed grilled leek with rosemary sauce, chestnuts, drunken salad and fried liver bon bon.



## Dessert | Sweet

### Il Bignè in compagnia

Bignè craquelin con cremoso alla nocciola, granita e sorbetto al melograno  
Bignè craquelin with hazelnut cream, granita and pomegranate sorbet

“Rosso che passione”: degustazione di calici abbinati, 45€ a persona  
“Red, what a passion”: tasting of paired glasses, 45€ per person



# Poetica urbana. Tra Cielo e Mare

## Menu Degustazione 6 Portate Seafood Tasting 6 Courses

90 €

### Antipasti | Appetizers

#### La zuppetta di cicerchia

cicerchia di Serra de' Conti al profumo di lavanda con filetti di triglia tostati.  
scallops from Serra de' Conti in lavender scent with roasted mullet fillets.



#### La seppia nera

seppiolina di Portonovo alla griglia, ragout al nero, salata di finocchi e crema di prezzemolo.  
grilled Portonovo cuttlefish, black ragout, salted fennel and parsley cream.



### Primi | Paste

#### Omaggio all'Artusi

gnocco soffice, scorfano, ristretto di pesce e olio al prezzemolo.  
soft gnocco, redfish, fish ristretto and parsley oil.

#### I ricci di mare e gli spaghetti

spaghetti Carla Latini - Senatore Cappelli, spuma di parmigiano giovane di montagna, ricci di mare e limone dell'orto.  
Carla Latini - Senatore Cappelli spaghetti, mousse of young mountain parmesan, sea urchins and lemon from the garden.



### Secondo | Main Course

#### L'Adriatico bollito

pesci dell'Adriatico al vapore, verdure di stagione e salse in abbinamento.  
steamed Adriatic fish, seasonal vegetables and matching sauces.



### Dessert | Sweet

#### La Crostatina

Crostatina con crema alla mandorla e composta di mele Rosa dei Sibillini, crumble, gelato al fior di latte e fiori di arancio.  
Tart with almond cream and Rosa dei Sibillini apple compote, crumble, fior di latte ice cream and orange blossom ice cream.

Abbinamento vini "100% Marche", 45€ a persona  
Pairing with local and regional wines, 45€ per person

Abbinamento vini "Italiani ed Internazionali", 45€ a persona  
Pairing with national and international wines, 45 € per person





# Menu a la carte

*G*inevra

# Antipasti

## Appetizers

### L'Adriatico crudo

ricciola, seppia, mazzancolla, orata, gambero rosa e spigola.

ricciola, cuttlefish, shrimp, sea bream, pink shrimp and sea bass.



€ 26

### La zuppetta di cicerchia

cicerchia di Serra de' Conti al profumo di lavanda con filetti di triglia tostati.

scallops from Serra de' Conti in lavender scent with roasted mullet fillets.



€ 18

### La ricciola orientale

tataki di ricciola, crema di cime di rapa, mandorla, tartufo nero di Roccafluvione, salsa allo champagne e sedano di Verona.

amberjack tataki, cream of turnip greens, almond, Roccafluvione black truffle, champagne sauce and Verona celery.



€ 25

### La seppia nera

seppiolina di Portonovo alla griglia, ragout al nero, salata di finocchi e crema di prezzemolo.

grilled Portonovo cuttlefish, black ragout, salted fennel and parsley cream.



€ 20

### La Scottona marchigiana

tartare di Scottona, maionese alle castagne, uovo di quaglia dorato e crema di stracciatella.

Scottona tartare, chestnut mayonnaise, golden quail egg and stracciatella cream.



€ 22

### Le tre consistenze del cavolfiore

cavolfiore in carpione, panna cotta di cavolfiore con il suo infuso.

marinated cauliflower in carpione, cauliflower panna cotta with its infusion.



€ 18



# Primi Piatti

## Taste

### Omaggio all'Artusi

gnocco soffice, scorfano, ristretto di pesce e olio al prezzemolo.  
soft gnocco, redfish, fish ristretto and parsley oil.

€ 20

### I ricci di mare e gli spaghetti

spaghetti Carla Latini - Senatore Cappelli, spuma di parmigiano giovane di montagna, ricci di mare e limone dell'orto.  
Carla Latini - Senatore Cappelli spaghetti, mousse of young mountain parmesan, sea urchins and lemon from the garden.

€ 20



### Gli Spinosini, le vongole e il cavolo riccio

Spinosini di Campofilone, salsa di vongole lupino e pesto di cavolo riccio.  
Spinosini di Campofilone, lupine clam sauce and kale pesto.

€ 20



### Il Tortello con lo stracotto e i carciofi

tortello di manzo marchigiano al Rosso Conero, carciofi e fonduta di parmigiano 24 mesi.  
Marchigiano beef tortello with Rosso Conero, artichokes and 24-month Parmesan fondue.

€ 22



### La crema tenera

Vellutata con fagiolo solfino, patata rossa di Colfiorito, mille punti e lenticchie croccanti.  
Soup with white bean, Colfiorito red potato, mille punti and crispy lentils.

€ 16



# Secondi Piatti

## Main Course

### Al Risveglio

branzino, verza, cavolo riccio, crema di zucca gialla e fondo di pesce.  
sea bass, savoy cabbage, kale, yellow squash cream and fish stock.



€ 28

### L'Adriatico bollito

pesci dell'Adriatico al vapore, verdure di stagione e salse in abbinamento.  
steamed Adriatic fish, seasonal vegetables and matching sauces.



€ 30

### L'Accademia del brodetto all'anconitana

Brodetto di pesce senza spine secondo l'antica ricetta dell'Accademia del brodetto all'anconitana,  
con pinzimonio di verdure e crostini di pane.

Bone-free fish brodetto according to the ancient recipe of the Accademia del brodetto all'anconitana,  
with vegetable pinzimonio and bread croutons.



€ 30

### Il Vitellone Bianco dell'Appennino

Filetto di vitellone marchigiano al Rosso Conero, patata e bietolone.

Marchigiano veal fillet with Rosso Conero, potato and chard.



€ 28

### Il polletto ruspante in potacchio

Pollo ruspante Oasi delle oche in potacchio, porro alla brace glassato con salsa al rosmarino, castagne,  
insalata ubriaca e bon bon di fegatini fritti.

Free-range Oasi delle oche chicken in potacchio, glazed grilled leek with rosemary sauce, chestnuts,  
drunken salad and fried liver bon bon.



€ 24

### Il Sottobosco

Funghi cardoncelli alla brace, latte di nocciole e tartufo nero di Roccafluvione.

Grilled porcini mushrooms, hazelnut milk, and black truffle from Roccafluvione



€ 18



## 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.*



