

# SEEBAY

Pool Garden . Portonovo

## Be Mixed

### \*VEGAN SALAD - 15€

Misticanza, Pomodorini Gialli e Rossi, Tofu, Avocado, Olive, Noci Pecan e Salsa Ponzu

*Mixed Salad, Red and Yellow Cherry Tomatoes, Tofu, Avocado, Olives, Pecan Nuts and Ponzu Sauce*

### \*CAESAR SALAD - 15€

Insalata, Pollo Grigliato, Scaglie di Parmigiano, Crostini e Salsa Caesar

*Salad, Grilled Chicken Breast, Parmesan Flakes, Croutons and Caesar Sauce*

### \*RED & WHITE - 12€

Piatto Caprese con Fiordilatte e Pomodoro Cuore di Bue  
*Fiordilatte Cheese and Tomato Slices*

## Be Blue

### \*INTERNATIONAL PORTONOVO - 15€

Insalata di Mare, Polpo, Seppia, Gamberi, Carciofini, Giardiniera e Olive Kalamata

*Seafood Salad, Octopus, Cuttlefish, Shrimps, Artichokes, Pickled Vegetables and Kalamata Olives*

### \*SCARPETTA - 14€

Seppie di Nassa, Piselli, Pomodoro al Profumo di Maggiorana

*Cuttlefish, Peas and Marjoram Flavoured Tomato*

## Be Tasty

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 14€ Vegan & Gluten Free

Melanzane, Pomodoro, Tofu, Basilico e Mandorle Tostate

*Eggplant, Tomato, Tofu, Basil and Toasted Almonds*

### PINSA ROSA - 15€

Pinsa con farina Bio, Prosciutto di Parma, Stracciatella e Gel di Pesca nettarina

*Pinsa with Organic Flour, Parma Ham, Stracciatella and Nectarine Peach Gel*

### TRICOLORE - 18€

Burrata nostrana e Alici del Cantabrico, Paccasassi del Conero e Crema di Pomodoro

*Local Burrata and Anchovies from Cantabrico, Conero Sea Fennel and Tomato Cream*

### CHICKEN POKÉ - 18€

Riso Hakumaki, Pollo Grigliato, Pomodorini Marinati alla Soia, Carciofini, Avocado, Noci Pecan e Salsa Guacamole

*Hakumaki Rice, Grilled Chicken Breast, Cherry Tomato marinated with Soya, Artichokes, Avocado, Pecan Nuts and Guacamole Sauce*

## Be Bready

### \*AMERICAN PORTONOVO - 15€

Hamburger di Manzo Razza Marchigiana, Pane con Farina del Conero, Emmental, Pomodoro, Mayo e Ketchup

*Beef Burger, Conero Flour Crispy Sandwich, Emmental Cheese, Tomato, Mayonnaise and Ketchup*

### POLPO SANDWICH - 15€

Crescia sfogliata con Polpo grigliato, Fior di Latte, Pomodoro e Maionese agli Agrumi

*Typical thin Italian Flatbread with grilled Octopus, fresh Mozzarella Cheese, Tomato and Citrus Mayonnaise*

\*Questi piatti possono essere serviti con pane senza glutine - These dishes can be served with gluten-free bread too

# ALWAYS HERE FOR YOU

opening hours:

LUNCH TIME  
12.30 pm - 2.30 pm

Toast - 4€  
Prosciutto e Formaggio  
Ham & Cheese

Tagliata di Frutta - 8€  
La Nostra Selezione di Frutta  
Our Fruit Selection

Sweet Memories - 6€  
La Torta del Giorno del Nostro Pasticciere  
Our Homemade Cake of the Day

Selezione di Gelati - 6€  
Ice Cream Selection

# Coffee & More

Espresso .....	2€
Decaffeinato / <i>Decaffeinated</i> .....	2€
Cappuccino .....	4€
Shakerato / <i>Iced Coffee</i> .....	4€
Caffè in Ghiaccio con Sciroppo di Latte di Mandorla .....	5€
<i>Iced Coffee with Almond Milk Syrup</i>	
Milkshake .....	10€
A scelta tra la frutta del giorno <i>Choose your mix</i>	

# Sodas

Coca, Schweppes Lemon .....	5€
Fanta, Sprite .....	5€
Thè freddo / <i>Ice tea</i> .....	5€
Succhi al Mirtillo, Mela, Melograno .....	5€
<i>Blueberry, Apple, Pomegranate Fruit Juices</i>	
Acqua (1l) / <i>Water (1l)</i> .....	2,5€

# Beers

ALLA SPINA / <i>DRAFT</i>	
MENABREA 0.4 .....	5€
IN BOTTIGLIA / <i>BOTTLE</i>	
BESTI ALE .....	6€
<i>(Strong Bitter Red Ale)</i>	
PHILI .....	6€
<i>(Dortmunder Export)</i>	
FLEA ISABELLA .....	8€
<i>(Gluten-free)</i>	

# Wine

Selezione Monovitigni Marchigiani <i>Marche Region Varietal Selection</i>	
Calice / <i>Glass</i> .....	6€
Bottiglia / <i>Bottle</i> .....	da/from 25€

Il nostro staff è a disposizione per consigliarvi  
*Please, ask our staff for more information*

# Soft drinks

Campari Soda .....	5€
Bitter Bianco, Rosso e Crodino .....	5€
<i>White or Red Bitter and Crodino</i>	

# Cocktails

ANALCOLICI / *NON-ALCOHOLIC DRINKS* ..... 8€

## SABAGINO

Gin 0 alcool, Lime, Aceto Balsamico, Acqua Tonica  
*0 Alcohol Gin, Lime, Balsamic Vinegar, Tonic Water*

## FUSION

Zenzero, Lime, Crema di Cocco, Succo di Ananas  
*Ginger, Lime, Coconut Cream, Pineapple Juice*

ALCOLICI / *ALCOHOLIC DRINKS* ..... 10€

## AMERICANO

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda

## NEGRONI

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin

## SPRITZ

Campari, Hugo, Select

## MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Lime

## MOJITO

Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda

## CAIPIROSKA

Vodka, Lime, Brown Sugar

## CAIPIRINHA

Cachaça, Lime, Brown Sugar

GIN & TASSONI TONIC ..... 12€

Mare, Monkey 47, Tanqueray

# Amari

..... 5€

*DIGESTIFS*

# Grappa

..... 5€

# Rum

HAVANA 7 (CUBA) ..... 7€