

**Da un lato, il Porto e la sua Apertura verso il mondo
Dall'altro, la Città. La Storia, la Tradizione
Dall'alto, il Cielo, la sua leggerezza e i suoi rossi e suoi blu
Dal basso, l'Acqua del mare
Alle Spalle, il Verde, la Terra agricola e i pendii dolci delle Marche**

Al Ginevra Restaurant, l'Estate è Dentro il Menù. Certezze della Calda Stagione. Ricette vere e proprie. Racconti che si tramandano all'infinito. E che mai si ripetono uguali. Come le trame delle Fiabe. O le morali delle Favole. E che, proprio per questo, ci piacciono e rincuorano sempre tanto.

At the Ginevra Restaurant, Summer is on the Menu. Warm Season Certains. Real Recipes. Tales that are handed down endlessly. And that never repeat themselves. Like the plots of Fairy Tales or the morals of Stories. And which, because of this, We always like and hearten us so much.

Per raccontare GINEVRA. Per arrivare alla Radice. Alla sua Essenza.
Con chi l'ha fondata e desiderata, con la Brigata di Sala e Cucina.
Si è composta Poesia Contemporanea.

GINEVRA

Restaurant . Ancona



"GINEVRA. Evoca ricordi. È ricerca dell'Essenza. Tocca le radici, educando a sincere verità. Sa accompagnare. Sa sedurre. La sua è una visione FineDining. Inclusiva, sostenibile e immersiva. Che crede nel talento. Nel territorio. Ne preserva la tradizione e investe nel restituirle un Carattere contemporaneo. Indigeno e cosmopolita, al tempo. Dal 2018 è in Guida Michelin. Lo Chef Paolo Antinori ne è alla regia."
(Guido Guidi, Founder Ginevra Restaurant_ The Begin Hotels)

GINEVRA è il primogenito, tra Restaurant e Bistrò, della Famiglia The Begin Hotels. Abita ad Ancona. All'ultimo piano del SeePort Hotel. Un luogo che, per posizione, ha vista sul mare e, per carattere, sul mondo. Incantevole la sua LIVE View. Una vera Cartolina in movimento. Da cui esce Poetica urbana. Tra Cielo e Mare. E Orizzonte contemporaneo. Tra Porto e Città.



Menu degustazione

GINEVRA

Restaurant . Ancona

I Colori e il Mare

Menù Degustazione Mare 4 Portate

Seafood Tasting Menu 4 Courses

75 €

Antipasti | Appetizers

Gambero Viola, Gazpacho di Ciliegie e Olio alla Melissa
Purple Prawn, Cherry Gazpacho and Lemon Balm Oil



Primo | Paste

Chitarrina di Pasta all'Uovo, Zafferano "Dei Greci", Molluschi, Conchiglie e Ricci di Mare
Egg Pasta Chitarrina, 'Dei Greci' Saffron, Mussels, Shells and Sea Urchins



Secondo | Main Course

Rana Pescatrice laccata alla Lavanda, Emulsione di Moscioli selvatici di Portonovo e Salsa di Erbe
Lavender-Lacquered Anglerfish, Emulsion of wild Moscioli di Portonovo and bitter Herb Sauce



Dessert | Sweet

Candore
Candore

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



Nel Sottobosco

Menù Degustazione 4 Portate Carne

Four Course Meat Tasting Menu

70 €

Antipasti | Appetizers

La classica Tartare di Scottona Marchigiana
The classic Tartare of Scottona Marchigiana



Primo | Paste

Bottoni farciti con Parmigiana di Melanzane, Stracciatella e Pesto al Basilico
Buttons stuffed with Aubergines Parmigiana, Stracciatella Cheese and Basil Pesto



Secondo | Main Course

Interpretazione di un Coniglio in Porchetta
Interpretation of a Rabbit in Porchetta



Dessert | Sweet

Cuddle al Cioccolato fondente
Dark Chocolate Cuddle

“Rosso che passione”: degustazione di calici abbinati, 45€ a persona

“Red, what a passion”: tasting of paired glasses, 45€ per person



Sogno di una Notte di Mezza Estate

Menù Degustazione Mare 7 Portate

Seafood Tasting Menu 7 Courses

105 €

Antipasti | Appetizers

Ostrica, Scalogno, Pepe nero e Aceto di Vino rosso
Oyster, Shallot, Black Pepper and Red Wine Vinegar

Gambero Viola, Gazpacho di Ciliegie e Olio alla Melissa
Purple Prawn, Cherry Gazpacho and Lemon Balm Oil



Tonno, Cetriolo, Pesca Nettarina e Gelatina di Carpione
Tuna, Cucumber, Nectarine Peach and Carpione Jelly



Primi & Risotti | Paste & Risotti

Omaggio all'Artusi
Tribute to Artusi

Spaghetto Latini "Senatore Cappelli", Moscioli selvatici di Portonovo e Finocchietto
Spaghetto Latini "Senatore Cappelli" Pasta, wild Portonovo Moscioli and Fennel



Secondo | Main Course

Dentice arrostito all'Arancio, Soffice di Patata, Salsa alla Mugnaia, Olio al Fico e Caviale di Aringa
Roasted Snapper with Orange, Potato Fluffy, Mullet Sauce, Fig Oil and Herring Caviar



Dessert | Sweet

Portami in Sicilia
Bring me to Sicily

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

GINEVRA

Restaurant . Ancona

Antipasti

Appetizers

L'Adriatico crudo

Ricciola, Seppia, Mazzancolla, Orata, Gambero rosa e Spigola

€ 28

Amberjack, Cuttlefish, Shrimp, sea Bream, pink Shrimp and Sea Bass



Tonno, Cetriolo, Pesca Nettarina e Gelatina di Carpione

€ 26

Tuna, Cucumber, Nectarine Peach and Carpione Jelly



Gambero Viola, Gazpacho di Ciliegie e Olio alla Melissa

€ 28

Purple Prawn, Cherry Gazpacho and Lemon Balm Oil



Zuppetta fresca di Datterino Rosso, Bianco di Calamaro cotto in salamandra e Tarallo sbriciolato

€ 24

Fresh Plum Tomato Soup, Grilled White Squid and Crumbled Tarallo



La classica Tartare di Scottona Marchigiana

€ 24

The classic Tartare of Scottona Marchigiana



Crudo e Cotto di Zucchini

€ 20

Raw and Cooked Courgette



Primi Piatti

Taste

Spaghetti Latini "Senatore Cappelli", Moscioli selvatici di Portonovo e Finocchietto

€ 22

Spaghetti Latini 'Senatore Cappelli' pasta, wild Portonovo Moscioli and Fennel



Omaggio all'Artusi

Gnocco soffice, Scorfano, Ristretto di Pesce e Olio al Prezzemolo

€ 22

Soft Gnocco, Redfish, Fish Ristretto and Parsley Oil



Chitarrina di Pasta all'Uovo, Zafferano "Dei Greci", Molluschi, Conchiglie e Ricci di Mare

€ 24

Egg Pasta Chitarrina, "Dei Greci Saffron" Mussels Shells and sea Urchins



Bottoni farciti con Parmigiana di Melanzane, Stracciatella e Pesto di Basilico

€ 20

Buttons stuffed with Aubergine Parmigiana, Stracciatella Cheese and Basil Pesto



Pacchero al Ragù d'Agnello, Menta e Stracchino

€ 20

Pacchero Pasta with Lamb Sauce, Mint and Stracchino Cheese



Secondi Piatti

Main Course

Accademia del Brodetto

€ 32

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 soup according to the Ancient Recipe of the Accademia del Brodetto all'Anconitana, with Vegetable Pinzimonio and Bread Croutons



Dentice arrostito all'Arancio, Soffice di Patata, Salsa alla Mugnaia, Olio al Fico e Caviale di Aringa affumicato

€ 30

Roasted Snapper with Orange, Potato Softening, Mugnaia Sauce, Fig Oil and Smoked Herring Caviar



Rana Pescatrice laccata alla Lavanda, Emulsione di Moscioli selvatici di Portonovo e Salsa di Erbe amare

€ 28

Lavender-lacquered Anglerfish, Emulsion of wild Portonovo Moscioli and bitter Herb Sauce



Interpretazione di un Coniglio in Porchetta

€ 26

Interpretation of a porchetta-style Rabbit



Il Vitello Bianco dell'Appennino

€ 30

The White Veal of the Apennines



Indivia rossa, Pinoli, Uva Passa e Salsa allo Champagne

€ 22

Red Endive, Pine Nuts, Raisins and Champagne Sauce



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.



