



Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

Antipasti . Appetizers

Seppia, Piselli e Limone
Cuttlefish, Peas, and Lemon

20€ 

Sgombro Marinato alla Rapa Rossa, Yogurt al Profumo di Erba Cipollina e Pompelmo Rosa, Misticanza e Chips alla Rapa Rossa
Marinated Beetroot Mackerel, Chives and Grapefruit Flavored Yogurt, Mixed Salad and Beetroot Chips

18€   

Zuppetta fredda di Datterino Rosso al Basilico, Mosciolo Selvatico di Portonovo (Presidio Slow Food) al Vapore, Finocchietto e Crumble di Olive Nere alla Marchigiana
Cold soup of Red "Datterino" Tomato with Basil, Steamed Portonovo Wild Mussels (Slow Food Presidium), Finocchietto and Marchigian Black Olives Crumble

20€  

Bianco di Capasanta cotta a Bassa Temperatura, Salsa al Pomodorino Giallo e Origano e Croccante di Pane Carasau
White Capasanta cooked at Low Temperature, Yellow Tomato and Oregano Sauce and Crunchy Carasau Bread

22€  

Tartare di Manzo, Crema d’Uovo, Burrata in Crema e Pane Tostato
Beef Tartare, Egg Cream, Burrata Cheese Cream and Toasted Bread

20€    

Galantina di Coniglio al Pistacchio, Olio al Mango, Pan Brioche Tostato e Melone al Cardamomo
Pistachio Rabbit Galantine, Mango Oil, Toasted Pan Brioche Bread and Cardamom Melon

20€     

Hummus di Fagiolo Solfino di Serra Dè Conti (Presidio Slow Food), Fagiolo Scoppiato, Dressing al Limone e Misticanza al Gin

Serra De Conti Solfino Bean (Slow Food Presidium) Hummus, Burst Beans, Lemon Dressing and Mixed Salad with Gin

18€ 



Primi Piatti . First Courses

Spaghetti Giovanni Perna mantecato ai Ricci di Mare, Pane Tostato Aaglio, Olio e Peperoncino e Salsa al Prezzemolo

"Giovanni Perna" Spaghetti with Sea Urchins, Toasted Bread With Garlic, Oil and Chili Pepper and Parsley Sauce

20€   

Tagliolino Homemade al Pesto di Basilico e Noci, Limone Candito, Battuta di Gambero Rosa e Mandorle Tostate

Homemade Tagliolino Pasta with Basil and Walnut Pesto, Candied Lemon, Pink Prawn Batter and Toasted Almonds

24€   

Pacchero all'Uovo Mantecato ai Moscioli Selvatici di Portonovo (Presidio Slow Food) all'Anconitana e Pesto ai Paccasassi del Conero

Egg Pacchero Pasta with Portonovo Wild Mussels (Presidio Slow Food) Sauce and Conero Paccasassi Pesto

20€   

Tortello Ripieno di Faraona dell'Oasi delle Oche in Potacchio, Cremoso al Parmigiano 24 Mesi e Topinambur Croccante

Tortello Pasta Stuffed With "Oasi delle Oche" Guinea Fowl in Potacchio, Creamy Parmesan 24 Months and Crispy Jerusalem Artichokes

24€   

Lasagnetta Gratinata alla Doppia Crema di Latte, Tartufo Nero e Prosciutto di Norcia Croccante

Lasagna with Milk Double Cream, Black Truffle and Crispy Norcia Ham

20€   

Orecchiette Mantecate ai Pomodorini Gialli e Rossi, Pomodorini Confit agli Agrumi, Basilico e Ricotta Stagionata

Orecchiette Pasta With Yellow and Red Cherry Tomatoes, Confit Cherry Tomatoes with Citrus Fruits, Basil and Seasoned Ricotta

18€  



Secondi Piatti . Main Courses

Spigola Scottata al Pane Prezzemolato, Indivia alla Griglia,
Crema di Topinambur e Olio alla Mentauro
Seared Sea Bass With Parsley Bread, Grilled Endive, Jerusalem Artichoke Cream
and Mentauro Oil

28€  

Dentice alla Piastra al Profumo di Salvia e Limone, Fondente di Patate e Julienne di Taccole Verdi
Grilled Snapper Scented With Sage And Lemon, Potatoes Fondant And Julienne Of Green Snow Peas

28€  

Polpo alla Griglia al Profumo di Maggiorana, Crema di Zucchine
alla Scapece e Bietoline Aglio, Olio e Peperoncino
Grilled Octopus with Marjoram Scent, Scapece Courgette Cream
and Swiss Chard, Garlic, Oil and Chilli Pepper

26€ 

Mazzancolle Scottate al Timo, Crema di Sedano Rapa allo Zafferano dei Greci, Agretti al vapore e Mostarda ai
Frutti Rossi del Ghettarello
Seared Prawns With Thyme, Celeriac Cream With Greek Saffron, Steamed Agretti And Mustard With
Ghettarello Red Fruits

30€  

Filetto di Manzo ai Ferri, Salsa allo Scalogno e Sauvignon Blanc, Pan Brioche e Funghi Cardoncelli Saltati
alle Erbette Aromatiche
Grilled Beef Fillet, Shallot and Sauvignon Blanc Sauce, Pan Brioche Bread and Cardoncelli Mushrooms Sautéed
with Aromatic Herbs

30€     

Cotoletta di Sedano Rapa, Mayo Vegan allo Zafferano, Rapa Rossa in Agrodolce e Lampone Ghiacciato
Celeriac Cutlet, Saffron Vegan Mayo, Sweet and Sour Beetroot and Frozen Raspberry

20€  



Dolci . Dessert

Crema Catalana agli Agrumi, Frutta Secca Sabbiata e Agrumi
Canditi Citrus Crema Catalana, Crumbled Nuts, and Candied Citrus

10€ 

Mousse ai Tre Cioccolati, Biscotto e Salsa al Mango
Three-Chocolate Mousse, Biscuit, and Mango

Sauce

10€

Consistenze di Limone

Lemon Textures

10€ 

Tagliata di Frutta

Sliced Fruit

8€  



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*
-  Piatto Vegano / *Vegan*
-  Crudità / *Cruditè*

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.

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 delTronto (AP)
Tel e Fax: 0735/658781 Web: www.cumlabor.it | segreteria@cumlabor.it

ALLERGEN INFORMATION REG. 1169/11 / EU

In this restaurant, 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...***

However

In case of allergies or intolerances, we strongly invite our guests to inform the waitstaff.

Please be also advised that during closed seasons some dishes might be prepared with frozen seafood instead of fresh catch. Our waitstaff is at your disposal in case you may be in need of further information.

