

**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.**

*On the one hand, the Port and its Openness to the world.
On the other, the City. History, Tradition.
From above, the Sky, its lightness and its reds and blues.
From below, the Water of the Sea.
Behind, the Green, the farming land and gentle slopes of the Marche region.*

Al Ginevra Restaurant vanno in scena certezze. Sapori d'ailleurs e d'antan ricomposti in armonia.

Ricette rassicuranti. Delicate e morbide.

Che fanno illuminare la memoria involontaria: scintille proustiane che accendono ricordi di famiglia e li portano nel Qui e Ora.

È una sensazione comfort, quella che si respira. Perché anche un percorso Fine Dining può essere rassicurante. E tornare all'Essenza: delle parole e delle Sensazioni. La nostra è una Cucina Raffinata. Che sperimenta, senza urlare.

At Ginevra Restaurant, certainties unfold like a well-loved story.

Flavors drift in from distant places and from another time, woven together in quiet harmony. Gentle, soothing recipes. Soft, delicate. Here, memories awaken of their own accord—Proustian sparks that light up hidden corners of the heart, bringing fragments of family and warmth into the Here and Now. It's a cocoon of comfort that fills the air. Even a Fine Dining experience can cradle you, drawing you back to Essence—of words and of Feelings. Our Cuisine is Refined, unhurried in its explorations.

Il Ginevra Restaurant Vi dà il benvenuto e alza il sipario sulla Nuova Tradizione.

Ginevra Restaurant invites you in, raising the curtain on a New Tradition.

Ginevra
• RESTAURANT •



“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”.*

Paolo Antinori – Executive Chef

I nostri Percorsi

Our Tasting Menus



Immersioni

Menù Degustazione 8 Portate

8-Course Tasting Menu

105 €

ANTIPASTI

Crudo Di Gambero viola | Raw purple Shrimp

Crudo di Gambero viola, Melone Cantalupo, Fagioli e Zuppa fredda di Cedro

Raw purple Prawn, Cantalupo Melon, green Beans and cold Citron Soup

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12)

La Triglia d'Oriente | Red Mullet from the East

Triglia di scoglio croccante in tempura di Riso, Chutney di Albicocca, Crema di Mandorle e Salsa di foglia d'Ostrica

Crispy Red Mullet in Rice tempura, Apricot Chutney, Almond Cream and Oyster leaf Sauce

(4, 8, 12, 14)

Grigliato a puntino | Expertly Grilled

Carciofo grigliato, Crema di Mais e Salsa di Mirtillo

Grilled Artichoke, Corn Cream and Blueberry Sauce

(6, 7, 9, 12)

PRIMI

Dim Sum all'Aragosta | Lobster Dim Sum

Dim Sum di Pasta all'Uovo ripieno con Aragosta, Vellutata di Funghi, Salsa di Cocco e Kaffir Lime

Egg Pasta Dim Sum filled with Lobster, Mushroom Velouté, Coconut and Kaffir Lime Sauce

(1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Lo Spaghetto nel Mulino | Spaghetti at the Mill

Spaghetti Latini Senatore Cappelli con Cozze del Conero alla mugnaia e Limone abbruscato

Latini Senatore Cappelli Spaghetti with Conero Mussels à la meunière and charred Lemon

(1, 4, 9, 12, 14)

SECONDI

Il Mare nell'Orto | Sea in the Garden

Capesante grigliate con Zucchine, Fagiolini, Spugna al Prezzemolo, Carota viola e Dressing

Grilled Scallops with Courgettes, green Beans, Parsley Sponge, purple Carrot and Dressing

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

Il Mare in Crosta | The Sea in the Crust

Pesce carbonaro in crosta di Sale, Melanzana e Cipollotto grigliato, Emulsione d'Acqua di Pomodoro e Vongole

Black Cod in a Salt crust, grilled Eggplant and Spring Onion, Tomato Water and Clam Emulsion

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

PERCORSO VINI AL CALICE

100% MARCHE

4 calici 55 €

6 calici 70 €

MONDO & ITALIA

4 calici 55 €

6 calici 70 €

ROSSO CHE PASSIONE

4 calici 55 €

6 calici 70 €

I Classici

Menù Degustazione 5 Portate

5-Course Tasting Menu

85 €

ANTIPASTI

Il Baccalà e la Panzanella | Salt Cod & Panzanella

Carpaccio di Baccalà islandese marinato in Panzanella

Icelandic salt Cod Carpaccio marinated with Panzanella essence.

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Il Calamaro sulla Griglia | Squid on the Grill

Calamaro dell'Adriatico grigliato con la sua Salsa, piccola Misticanza di campo e Agresto di Sapa

Grilled Adriatic Squid with its own Sauce, wild Field greens, and a sweet-and-sour Grape Must Reduction (Agresto di Sapa)

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

PRIMO

Quando le Marche incontrano l'Emilia | When Marche meets Emilia

Cappelletto ripieno di pane cotto a legna al sugo di brodetto all'Anconitana e prezzemolo

Cappelletto filled with wood-fired Bread, served with Ancona-style Fish Broth Sauce and Parsley

(1, 2, 4, 7, 12, 14)

SECONDO

Lo Stoccafisso dell'Accademia | The Academy's Stockfish

Dalla ricetta centenaria di Adino Messi dell'Accademia Anconitana

From the 100-year-old recipe of Adino Messi of the Accademia Anconitana

(4, 9, 12)

DESSERT

PERCORSO VINI AL CALICE

100% MARCHE	4 calici 55 €	6 calici 70 €
MONDO & ITALIA	4 calici 55 €	6 calici 70 €
ROSSO CHE PASSIONE	4 calici 55 €	6 calici 70 €

Adriatico

Menù Degustazione Pesce 4 Portate

4-Course Seafood Tasting Menu

80 €

ANTIPASTO

Ceviche di Sgombro | Mackerel Ceviche

Ceviche al Kiwi, Sgombro dell'Adriatico, Emulsione d'Ostrica e Cetriolo

Kiwi Ceviche, Adriatic Mackerel, Oyster and Cucumber Emulsion

(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

PRIMO

Il Polpo abbottonato | Buttoned Octopus

Bottoni con Polpo di scoglio, Salsa del suo Ristretto, Pomodorino datterino, Olive disidratate e Cicoriotta

Buttons with Octopus, its Reduced Sauce, Cherry Tomatoes, Dehydrated Olives, and Chicory

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

SECONDO

Verde e Ricciola | Green & Amberjack

Ricciola alla griglia all'Erba cedrina, Zucchine e Salsa Coquillages

Grilled Amberjack with Lemon Verbena, Zucchini, and Coquillage Sauce

(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

DESSERT

PERCORSO VINI AL CALICE

100% MARCHE

4 calici 55 €

6 calici 70 €

MONDO & ITALIA

4 calici 55 €

6 calici 70 €

ROSSO CHE PASSIONE

4 calici 55 €

6 calici 70 €

Entroterra

Menù Degustazione Carne 4 Portate

4-Course Meat Tasting Menu

75 €

ANTIPASTO

Coniglio e Lamponi | Rabbit & Raspberries

Lombetto di coniglio nostrano Oasi delle Oche, Erbette fresche, Lamponi del Ghettairello ghiacciati e il suo Dressing

Local Rabbit Loin from Oasi delle Oche, fresh Herbs, Frozen Ghettairello Raspberries, and its Dressing

(3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

PRIMO

La Pappardella Marchigiana | Pappardella from Marche

Pappardelle di Semola e solo Tuorli con Cinghiale della Marca, Pomodoro Pachino cotto al sole e Pesto di Basilico

Semolina Pappardelle with Egg Yolks, wild Boar from Marca, sun-dried Pachino Tomatoes, and Basil Pesto

(1, 3, 7, 8, 9, 12)

SECONDO

Faraona e Ciliegie | Guinea Fowl & Cherries

Faraona Oasi delle Oche al Tartufo Nero Angelozzi, baby Carota e Ciliegie

"Oasi delle Oche" Guinea Fowl with Angelozzi Black Truffle, baby Carrots, and Cherries

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

DESSERT

PERCORSO VINI AL CALICE

100% MARCHE

4 calici 55 €

6 calici 70 €

MONDO & ITALIA

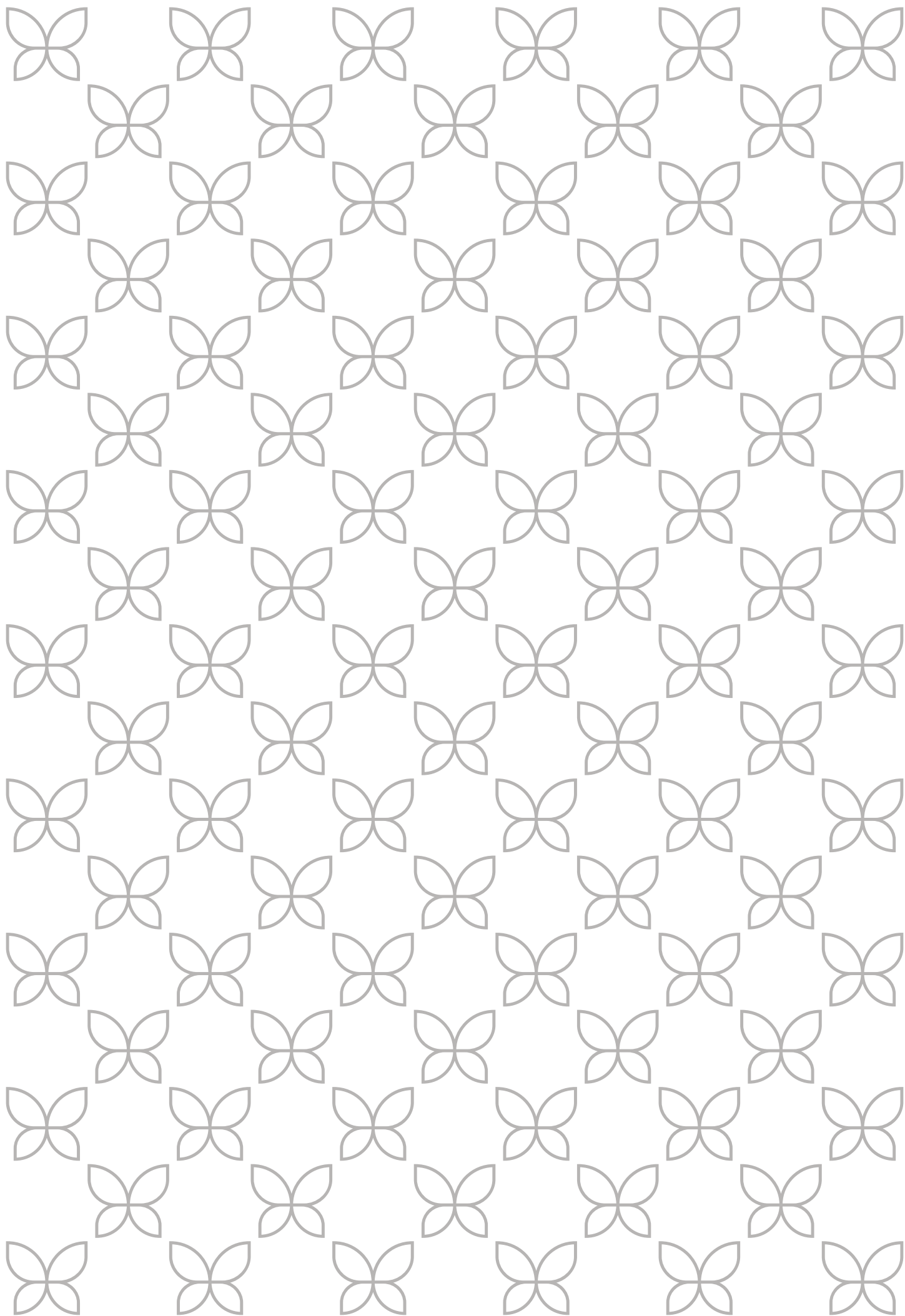
4 calici 55 €

6 calici 70 €

ROSSO CHE PASSIONE

4 calici 55 €

6 calici 70 €



Menu à la carte

Antipasti

Starter

Crudo Di Gambero viola | Raw purple Shrimp

€24

Crudo di Gambero viola, Melone Cantalupo, Fagioli e Zuppa fredda di Cedro

Raw purple Prawn, Cantalupo Melon, green Beans and cold Citron Soup

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12)

La Triglia d'Oriente | Red Mullet from the East

€20

Triglia di scoglio croccante in tempura di Riso, Chutney di Albicocca, Crema di Mandorle e Salsa di foglia d'Ostrica

Crispy rock Red Mullet in Rice tempura, Apricot Chutney, Almond Cream, and Oyster leaf Sauce

(4, 8, 12, 14)

Saluti dalla Lucania | Greetings from Lucania

€20

Polpo marinato, Crema di Peperone crusco, Salsa alla Rucola e Burrata liquida

Marinated Octopus, sweet dried Pepper Cream, Rocket Sauce, and Liquid Burrata

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

Il Baccalà e la Panzanella | Salt Cod & Panzanella

€20

Carpaccio di Baccalà islandese marinato in Panzanella

Icelandic Salt Cod Carpaccio marinated in Panzanella

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Il Calamaro sulla griglia | Squid on the grill

€20

Calamaro dell'Adriatico grigliato, la sua Salsa, piccola Misticanza di campo e agresto di Sapa

Grilled Adriatic Squid, its own Sauce, wild field Greens, and Sapa agresto

(1, 3, 4, 9, 12, 14)

Coniglio e Lamponi | Rabbit & Raspberries

€20

Lombetto di Coniglio nostrano "Oasi delle Oche", Erbe fresche, Lamponi del Ghettarello ghiacciati e il suo Dressing

Local Rabbit Loin from "Oasi delle Oche", fresh Herbs, frozen Ghettarello Raspberries, and its Dressing

(3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Grigliato a Puntino | Expertly Grilled

€18

Carciofo grigliato, Crema di Mais e Salsa di Mirtillo

Grilled Artichoke, Corn Cream, and Blueberry Sauce

(6, 7, 9, 12)

Primi Piatti

Pasta

Lo Spaghetto nel Mulino | Spaghetti at the Mill

Spaghetti Latini Senatore Cappelli con Cozze del Conero alla mugnaia e Limone abbruscato

Latini Senatore Cappelli Spaghetti with Conero Mussels “alla Mugnaia” and charred Lemon

(1, 4, 9, 14)

€20

Quando le Marche incontrano l'Emilia | When Marche meets Emilia

Cappelletti ripieni di Pane cotto a legna al Sugo di Brodetto all'Anconitana e Prezzemolo

Cappelletti Stuffed with wood-fired Bread, Ancona-style Brodetto Sauce, and Parsley

(1, 2, 4, 7, 12, 14)

€20

L'Estate in Chicchi | Summer in Grains

Riso Carnaroli Ferron mantecato alle Bollicine rosè, Cannolicchi, perle di Fragole e Pepe selvatico della Tasmania

Carnaroli Ferron Risotto with Rosé sparkling Wine, Razor Clams, Strawberry pearls, and Tasmanian wild Pepper

(7, 9, 12, 14)

€24

Il Polpo abbottonato | Buttoned Octopus

Bottoni con Polpo di scoglio, Salsa del suo ristretto, Pomodorino datterino, Olive disidratate e Cicorietta

Stuffed Buttons with rock Octopus, its reduction Sauce, Datterino Tomatoes, dehydrated Olives, and wild Chicory

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)

€24

La Pappardella Marchigiana | Pappardella from Marche

Pappardelle di Semola e solo Tuorli, con Cinghiale della Marca, Pomodoro Pachino cotto al sole e Pesto di Basilico

Semolina Pappardelle with Egg Yolks, wild Boar from Marca, sun-dried Pachino Tomatoes, and Basil Pesto

(1, 3, 7, 8, 9, 12)

€22

Gnocchi tutti i Giorni | Gnocchi Every Day

Gnocchi con Patate dei Sibillini ai colori diversi, Pomodori Piccadilly rossi e gialli, Crema di Albicocche allo Zenzero e Mandorle tostate

Sibillini Potato Gnocchi in assorted Colors, red and yellow Piccadilly Tomatoes, Apricot Ginger Cream, and toasted Almonds

(1, 3, 8)

€18

Secondi Piatti

Main Course

Verde e Ricciola Green & Amberjack Ricciola alla griglia all'Erba cedrina, Zucchine e Salsa Coquillages Grilled Amberjack with Lemon Balm, Zucchini, and Coquillage Sauce (3, 4, 5, 6, 7)	€28
Pescato del Giorno Catch of the Day Pescato del giorno in guazzetto, Patatine tornite e Olive Taggiasche Catch of the day in a Fish Stew, turned Potatoes, and Taggiasca Olives (2, 4, 9)	€28
Il Mare nell' Orto Sea in the Garden Capesante grigliate con Zucchine, Fagiolini, Spugna al Prezzemolo, Carota viola e Dressing Grilled Scallops with Zucchini, green Beans, Parsley Sponge, purple Carrot, and Dressing (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14)	€28
Stoccafisso dell'Accademia The Academy's Stockfish Dalla Ricetta centenaria di Adino Messi dell'Accademia Anconitana From the 100-year-old recipe of Adino Messi of the Accademia Anconitana (4, 7, 9, 12)	€28
Faraona e Ciliegie Guinea Fowl & Cherries Faraona "Oasi delle Oche" al Tartufo Nero Angelozzi, baby Carota e Ciliegie "Oasi delle Oche" Guinea Fowl with Angelozzi Black Truffle, baby Carrots, and Cherries (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)	€28
Il Filetto Brillo The Drunken Fillet Filetto di Manzo nostrano grigliato, Salsa al Porto e Verdure di campo Grilled local Beef Fillet with Porto Sauce and wild field Vegetables (9, 12)	€28
Wellington di Verdure Vegetable Wellington Wellington di Verdure e Insalata liquida Vegetable Wellington with liquid Salad (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)	€24

Nel nostro menù sono contenuti i seguenti allergeni: Our menu includes the following allergens:

- 1 Cereali contenenti GLUTINE e derivati , *Cereals containing GLUTEN and products thereof*
- 2 Crostacei e derivati , *Crustaceans and products thereof*
- 3 Uova e derivati , *Eggs and products thereof*
- 4 Pesce e derivati , *Fish and products thereof*
- 5 Arachidi , *Peanuts and products thereof*
- 6 Soia e derivati , *Soybeans and product thereof*
- 7 Latte e derivati , *Milk and products thereof*
- 8 Frutta a guscio , *Nuts namely: hazelnuts, almond, pistachio, nuts*
- 9 Sedano e derivati , *Celery and products thereof*
- 10 Senape e derivati , *Mustard and products thereof*
- 11 Sesamo e derivati , *Sesame seeds and products thereof*
- 12 Anidride solforosa e solfiti , *Sulphur dioxide and sulphites*
- 13 Lupini , *Lupines*
- 14 Molluschi e derivati , *Mollusc*
- 15 Piccante , *Spicy*
- 16 Vegetariano , *Vegetarian*
- 17 Surgelati , *Frozen foods*
- 18 Crudité
- 19 Vegano , *Vegan*

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.



THE BEGIN HOTELS

Feel you belong.