



Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

Antipasti . Starter

Seppia, Piselli e Limone Cuttlefish, Peas and Lemon (14)	20€
Mazzancolla marinata, Soufflé di Ricotta e Chutney al Pomodorino giallo Marinated Shrimp, Ricotta Cheese Soufflé and yellow Tomato Chutney (2,3,7,18)	24€
Bianco di Capasanta, Zucchini in consistenze, Gel al Cocco e Liquirizia Scallop White, Courgette in consistencies, Coconut and Liquorice Gel (14)	22€
Zuppetta di Datterino rosso, Cozze del Conero al vapore, Basilico e Crumble alle Olive Red Datterino Soup, steamed Conero Mussels, Basil and Olive Crumble (7,14)	22€
Battuta di Manzo, Honey Mustard, Stracciatella e Favette croccanti Beef Steak, Honey Mustard, Stracciatella and crispy Broad Beans (7,10,18)	20€
Uovo, Patate e Tartufo Egg, Potato and Truffle (3,7,16)	20€

Primi Piatti . First Courses

Spaghetto mantecato allo Zafferano, Ricci di mare e Quinoa soffiata Spaghetto with Saffron, Sea Urchin and puffed Quinoa (1,9,14)	20€
Paccheretti Latini mantecati al Ragù bianco di Polpo, Cremoso al Pomodoro Marinda e Olio all’Origano Paccheri Latini whipped with white Octopus Ragout, creamy Marinda Tomato Sauce and Oregano Oil (1,6,9,12,14)	20€
Tagliolini al Pesto di Basilico e Mandorle, crudo di Gambero viola e Limone candito Tagliolini with Basil and Almond Pesto, purple Prawn Tartare and candied Lemon (1,2,3,8,9)	24€
Spinosini di Campofilone mantecati alle Cozze del Conero all’anconitana e Finocchietto selvatico Campofilone Spinosini Pasta whipped with Conero Mussels cooked to a local recipe and wild Fennel (1,3,6,9,12,14)	20€
Tortello camouflage ripieno di Faraona in potacchio, Salsa al Parmigiano 24 mesi, Olio alla Salvia e Cialdine di Parmigiano croccanti Camouflage Tortello Pasta stuffed with Guinea Fowl cooked "in Potacchio", 24-month Parmesan Cheese Sauce, Sage Oil and crispy Parmesan Wafers (1,3,7,12)	24 €
Lasagnetta gratinata alla doppia Crema di Latte, Tartufo nero e Prosciutto di Norcia Lasagnetta au gratin with double Milk Cream, Black Truffle and crispy Norcia Ham (1,3,7,9)	22€
Orecchiette, Pomodorini gialli e rossi, Basilico e Ricotta stagionata alle Erbe Orecchiette Pasta, yellow and red Tomatoes, Basil and Herb seasoned Ricotta Cheese (1,7,9,16)	18€

Secondi Piatti . Main Courses

Spigola, Crema di Patate, Salsa alle Vongole, Bietoline al vapore e Olio al Coriandolo Seabass with Potato Cream, Clam Sauce, steamed Swiss Chard and Coriander Oil (4,9,12,14)	28€
Wellington di Tonno pinna gialla, Crema di Zucchine alla scapece e Indivia alla griglia Yellowfin Tuna Wellington with marinated Zucchini Cream and grilled Endive (1,3,4,7,9,11,)	28€
Gallinella, Crema di Melanzane viola arrosto e Spinaci saltati Tub Gurnard, roasted purple Eggplant Cream and sautéed Spinach (4)	28€
Pancia di Maialino da latte al profumo di Finocchietto, Crema di Carote al Lemongrass e Fagiolo solfino di Serra dei Conti Presidio Slow Food Milk-Fed Pork Belly with wild Fennel scent, Carrot and Lemongrass Cream, and Serra dei Conti Solfino Beans – Slow Food Presidium (9,12)	28€
Polletto arrostito al profumo di Salvia e Limone, Crema di Mais e Verdurine al vapore Roast Chicken with Sage and Lemon, Corn Cream and steamed Vegetables (9)	28€
Millefoglie di Patata, Cipolla rossa, Crema al Sedano Rapa e Fagiolini Potato Millefeuille, red Onion, Celeriac Cream and green Beans (9,12,19)	24€

Dolci . Dessert

Rocher Nocciola e Gianduia Hazelnut and Gianduja Rocher (3,7,8)	10€
Pavlova, Namelaka al Lampone e Carota violetta, Ananas e Vaniglia Pavlova, Raspberry and violet Carrot Namelaka, Pineapple and Vanilla (3,7)	10€
Consistenze di Limone Lemon Consistencies (3,7)	10€
Crema Catalana, Agrumi e Frutta secca sabbata Catalan Cream, Citrus Fruit and dried sanded Fruit (3,7,8)	10€
Tagliata di Frutta Sliced Fruits (19)	10€
Sorbetto Pacossato alla Frutta Pacossato Fruit Sorbet (19)	10€
Selezione di Gelati di Paolo Brunelli Paolo Brunelli's Signature Gelato Selection (3,5,7,8)	10€

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 , *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.