



Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

Antipasti . Starter

Carpaccio di Gambero rosso, variazione di Funghi e Cime di Rapa Red Prawn Carpaccio, Mushroom Variation, and Turnip Tops (2,9,18)	22€
Seppia, Zucca e Castagne Cuttlefish, Pumpkin, and Chestnuts (7,14)	18€
Bianco di Baccalà, Cavolo Cappuccio viola, Caviale di Aringa e Noci Salted Cod White, purple Savoy Cabbage, Herring Caviar, and Walnuts (4,8)	18€
Battuta di Manzo, Honey Mustard, Stracciatella e Pan Brioche tostato Beef Tartare, Honey Mustard, Stracciatella Cheese, and toasted Brioche (1,3,7,18)	20€
Uovo, Patate e Tartufo Egg, Potatoes, and Truffle (3,7,16)	20€
Zuppetta di Cicerchia di Serra de' Conti al profumo di Rosmarino Cicerchia Soup from Serra de' Conti with a Hint of Rosemary (6,9,12,19)	16€

Primi Piatti . First Courses

Spaghetti mantecato allo Zafferano, Ricci di mare e Quinoa soffiata Saffron-creamed Spaghetti, Sea Urchin, and puffed Quinoa (1,9,12,14)	18€
Paccheretto Pastificio Latini al ragù di Polpo, Origano e Cremoso alle Cime di Rapa arrosto Paccheretto Pasta from Pastificio Latini with Octopus Ragù, Oregano, and creamy roasted Broccoli Rabe (1,6,9,12,14)	18€
Ravioli del Plin ripieni di Ricciola e Capperi, Zucca, Melograno e Olive nere Ravioli del Plin stuffed with Amberjack and Capers, served with Pumpkin, Pomegranate, and black Olives (1,3,4,9,12)	22€
Lasagnetta gratinata alla doppia Crema di Latte, Tartufo e Prosciutto di Norcia Baked Lasagnetta with double Cream of Milk, Truffle, and Norcia Prosciutto (1,3,7,9)	22€
Pappardella al Cinghiale della Marca e Chutney ai Mirtilli Pappardelle with Marca Wild Boar and Blueberry Chutney (1,3,6,9,12)	18€
Orecchiette mantecate al Pesto di Zucca gialla, Basilico e Ricotta salata Creamy Orecchiette with yellow Pumpkin Pesto, Basil, and salted Ricotta (1,7,16)	18€

Secondi Piatti . Main Courses

Spigola in Salsa di Vongole, Crema di Patate allo Zafferano e Bietoline al vapore Sea Bass with Clam Sauce, Saffron Potato Cream, and steamed Swiss Chard (4,9,12,14)	26€
Wellington di Tonno rosso, Indivia alla griglia e Broccolo in crema Red Tuna Wellington, grilled Endive, and creamed Broccoli (1,3,4,7,8,9,10,12)	28€
Pescato del giorno, Crema di Melanzane viola arrosto e Spinaci in foglie Catch of the Day with roasted purple Eggplant Cream and Whole Spinach Leaves (4)	26€
Polletto arrostito al Profumo di Salvia e Limone, Crema di Mais e piccole Verdure di stagione Roast Spring Chicken with Sage and Lemon, Corn Cream, and seasonal baby Vegetables (9,12)	26€
Petto d’Anatra, Zucca gialla al forno e Caldarroste Duck Breast with roasted yellow Pumpkin and Chestnuts (6,7,9,12)	26€
Cavolfiore al Cardamomo, Mayo alla Mandorla salata e Cime di Rapa Cauliflower with Cardamom, salted Almond Mayo, and Broccoli Rabe (8,9,19)	20€

Dolci . Dessert

Rocher alla Nocciola e Gianduia Hazelnut and Gianduia Rocher (3,7,8)	10€
Limone in consistenze Lemon in Various Textures (3,7)	10€
Panna cotta alla Vaniglia, Biscotto alla Lavanda e Lamponi crispy Vanilla Panna Cotta, Lavender Biscuit, and crispy Raspberries (3,7,8)	10€
Pavlova, Namelaka al Lampone e Carota violetta, Ananas e Panna sifonata Pavlova with Raspberry Namelaka, violet Carrot, Pineapple, and whipped Cream (3,7)	10€
Sorbetti alla Frutta al pacojet Fruit Sorbets made with pacojet	10€
Tagliata di Frutta di stagione Seasonal Fruit platter	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.