

**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



Blu

Menù Degustazione 8 Portate

8-Course Tasting Menu

105 €

ANTIPASTI

Ricciola al vapore, Essenza del sottobosco, Salsa al Prezzemolo e Crumble di Funghi
Steamed Amberjack, Essence of the forest floor, Parsley Sauce and Mushroom Crumble
(4, 8, 3, 7)

Astice nostrano scottato, Crema di Pastinaca, Salsa al Dragoncello e Pompelmo rosa
Seared Local Lobster, Parsnip Cream, Tarragon Sauce, and pink Grapefruit
(2, 4, 9, 12)

Cavolfiore al cartoccio, il suo Fondo all'Anice stellato
Baked Cauliflower Parcel with Star Anise Sauce
(7, 9, 12)

PRIMI

Tortello giallo e nero, Gallinella di mare, estratto di Granchio blu.
Yellow and black Tortello filled with Sea Gurnard, blue Crab essence.
(1, 3, 4, 9, 12)

Paccheretti "Latini" con Gamberi rosa, Salsa al Cocco e Cime di Rapa.
Paccheretti Pasta "Latini" with pink Prawns, Coconut Sauce with Broccoli Rabe.
(2, 1, 12)

SECONDI

Gambero blu della Caledonia grigliato, Bietole e Ristretto di Crostacei al Tè nero
Grilled Blue Prawn from New Caledonia, Chard and Shellfish Reduction with black Tea
(2, 9, 12)

Rombo chiodato al vapore, Ricci di mare e Finocchio brasato
Steamed Brill, Sea Urchins and pot roast Fennel
(4, 9, 7, 12, 9, 14)

DESSERT

Soffice al Mandarino e Salvia
Mandarin and Sage Soufflé
(7, 3, 8)

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

Crudo di Mazzancolla dell'Adriatico "in porchetta"
Raw Adriatic Mazzancolla 'Porchetta Style'
(2, 12)

Seppia nera alla griglia e Crema di Cicoria
Grilled Cuttlefish and Chicory Cream
(4, 14, 3)

PRIMO

Cappelletti di Pane cotto a legna, al Sugo di Brodetto all'Anconitana e Prezzemolo
Wood-Fired Bread Cappelletti Pasta, with Ancona-style Brodetto Sauce finished with Parsley
(1, 12, 4, 2, 14, 7)

SECONDO

Stoccafisso all'Anconitana 3.0
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, 7)

DESSERT

Panna cotta all'Anice verde di Castignano e Caramello
Green Anise Panna cotta from Castignano and Caramel
(7, 3)

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 €

Il Nostro Mare

Menù Degustazione Pesce 4 Portate

4-Course Seafood Tasting Menu

80 €

ANTIPASTO

Tonno rosso marinato al Finocchietto selvatico, Uva passita e note di Arancia
Marinated Bluefin Tuna with wild Fennel, Raisins and hints of Orange
(2, 12)

PRIMO

Bottoni con Polpo di scoglio, Salsa del suo Ristretto, Pomodoro datterino e Cicorietta
Bottons Pasta rock Octopus, dressed with a Sauce made from its own Reduction, Cherry Tomatoes and tender Chicory
(4, 14, 3)

SECONDO

Branzino al Forno in Crosta di Funghi
Baked Sea bass in a Mushrooms Crust
(4, 9, 12, 7)

DESSERT

Cuddle al Cioccolato fondente
Dark Chocolate Cuddle
(7, 3)

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 €

Cortile

Menù Degustazione Carne 4 Portate

4-Course Meat Tasting Menu

75 €

ANTIPASTO

Uovo pochè da gallina biologica, Patate cremose e Tartufo nero "Angellozzi"
Organic poached Egg, with creamy Potatoes and "Angellozzi" black Truffle

(3, 7)

PRIMO

Trucioli Marchesi al Sugo d'Oca dell'"Oasi delle Oche" e Spuma di Pecorino dei Sibillini
Marchesi Curls Pasta with Goose Sauce from the 'Oasi delle Oche,' finished with a Sibillini Pecorino Foam

(12, 1, 7)

SECONDO

Faraona nostrana dell'"Oasi delle Oche", Cioccolato Valrhona 85% speziato e Salsa Bordolese
Local Guinea Fowl from 'Oasi delle Oche,' with spiced 85% Valrhona Chocolate and Bordelaise Sauce

(9, 12, 7, 6, 8)

DESSERT

Big Rocher al Pistacchio
Grand Pistachio Rocher

(7, 3, 8)

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

Ricordi di Sicilia Sicilian Memories Tonno rosso marinato al Finocchietto selvatico, Uva passita e note di Arancia Marinated Bluefin Tuna with wild Fennel, golden Raisins and hints of Orange (1, 7, 3, 9)	€20
Nassa Seppia nera alla griglia e Crema di Cicoria Grilled Cuttlefish with Chicory Cream (4, 14, 3)	€20
L'Astice e la Pastinaca Lobster & Parsnip Astice nostrano scottato, Crema di Pastinaca, Salsa al Dragoncello e Pompelmo rosa Seared Local Lobster, Parsnip Cream, Tarragon Sauce, pink Grapefruit (2, 7, 9, 12)	€30
Ricciola Amberjack Ricciola al vapore, Salsa al Prezzemolo e Crumble di Funghi Steamed Amberjack, Parsley Sauce and Mushroom Crumble (4, 8, 3, 7)	€20
Uovo, Patate e Tartufo Egg, Potatoes & Truffle Uovo pochè da gallina biologica, Patate cremose e Tartufo nero “Angellozzi” Organic poached Egg, creamy Potatoes and “Angellozzi” black Truffle (3, 7)	€20
Tartare Tartare di Filetto di Manzo, Crema di Tuorlo, Stracciatella e Polvere di Capperi Beef Tartare silky Yolk Cream, fresh Stracciatella, and a delicate dusting of Capers (3, 1, 7)	€20
Le tre consistenze del Cavolfiore Cauliflower in three textures Cavolfiore al cartoccio, il suo Fondo all' Anice stellato Baked Cauliflower Parcel, cooking with Star Anise Sauce (7, 9, 12)	€16

Primi Piatti

Pasta

Paccheretti e Gamberi rosa Paccheri and pink Shrimps Paccheretti “Latini” con Gamberi rosa, Salsa al Cocco e Cime di Rapa Paccheretti “Latini” with pink Shrimps, Coconut Sauce and Turnip (2, 1, 12)	€20
"Nonna Fusion" Cappelletti di Pane cotto a legna, al Sugo di Brodetto all'Anconitana e Prezzemolo Wood-Fired Bread Cappelletti Pasta, with Ancona-style Brodetto Sauce and Parsley (1, 12, 4, 2, 14, 7)	€20
Il Polpo Abbottonato The Buttoned Octopus Bottoni con Polpo di scoglio, Salsa del suo Ristretto, Pomodoro datterino e Cicorietta Buttons Pasta with rock Octopus, its own Reduction, Cherry Tomatoes and Chicory (1, 14, 9, 12, 6, 3, 5, 7, 8, 11, 10)	€24
"Gualtiero" Trucioli Marchesi al Sugo d’Oca dell’“Oasi delle Oche” e Spuma di Pecorino dei Sibillini Marchesi Curls Pasta with Goose Sauce from the 'Oasi delle Oche' and Sibillini Pecorino Foam (12, 1, 7)	€22
Tributo all'Emilia Tribute to Emilia Cappellaccio di Zucca gialla Ferrarese con Burro tostato al profumo di Salvia e Crema di Parmigiano “Solo Bruna” Cappellacci Pasta with Ferrarese yellow Pumpkin, Sage-scented browned Butter and 'Solo Bruna' Parmesan Cream (1, 7, 3)	€22
Riso, Sogliola e Clementine Rice, Sole and Clementines Riso Carnaroli Ferron, mantecato al Bianco di Sogliola, Clementine, Finocchio e Pepe del Madagascar Ferron Carnaroli Rice, creamed with delicate Sole Stock, Clementines, Fennel, and Madagascar Pepper (4, 9, 12, 7)	€24

Secondi Piatti

Main Course

Gambero, Bietole e The Nero | Prawn, Chard and Black Tea

€32

Gambero blu della Caledonia grigliato, Bietole e Ristretto di Crostacei al Tè nero.
Grilled Blue Prawn from New Caledonia, Chard and a Shellfish Reduction with black Tea.
(2, 9, 12)

Il Branzino in Crosta | Crusted Sea Bass

€28

Branzino al forno in Crosta di Funghi
Baked Sea bass in a Mushrooms Crust
(1, 7, 4, 12)

Stoccafisso dell'Accademia | The Academy Stockfish

€28

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, 7)

Quello che il Mare offre | Fresh from the Sea

€28

Pescato del giorno arrostito, Spinaci saltati, Carote gialle e Arancia
Roasted Catch of the day, sautéed Spinach, golden Carrots, and Orange
(4, 9)

Brodetto all'Anconitana

€28

Brodetto di Pesce senza spine secondo l'antica ricetta dell'Accademia del Brodetto all'Anconitana, servito con Crostini di Pane
Boneless Fish stew prepared according to the ancient recipe of the Ancona Brodetto Academy, accompanied by crispy toasted Bread
(9, 2, 14, 4, 12, 1)

Faraona | Guinea Fowl

€28

Faraona dell'”Oasi delle Oche”, Cioccolato Valrhona 85% speziato e Salsa Bordolese
Guinea Fowl from 'Oasi delle Oche', 85% spiced Valrhona Chocolate and Bordelaise Sauce
(9, 12, 7, 6, 8)

Bohémien

€28

Filetto di Manzo alla griglia, Salsa al Porto e Verdure di campo
Grilled Beef Fillet, Porto Sauce and field Vegetables
(9, 12)

Wellington Vegetariano | Vegetarian Wellington

€24

Wellington di Verdure e Legumi con Crema di Porro
Vegetable and Legume Wellington and Leek Cream
(12, 1, 7, 3, 8, 9)

Dolci

Dessert

Mandarino e Salvia | Sage-kissed Mandarin

Soffice al Mandarino e Salvia

Mandarin and Sage Soufflé

(7, 3, 8)

€12

La Panna come una volta | Traditional-style Cream

Panna cotta all'Anice verde di Castignano e Caramello

Green Anise Panna cotta from Castignano and Caramel

(7, 3)

€12

Portami in Sicilia | Bring me to Sicily

Big Rocher al Pistacchio

Grand Pistachio Rocher

(7, 3, 8)

€12

Cuddle...

Cuddle al Cioccolato fondente

Dark Chocolate Cuddle

(7, 3, 8)

€12

Selezione di Gelati fatti in casa

Selection of homemade Ice Creams

(7, 3)

€10

Sorbetti freschi pacossati

Fresh Sorbets, lightly churned

€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 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 Crudit 
- 19 Vegano , *Vegan*

Gli alimenti che causano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze del men  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   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.