

# To Share

Hummus di Ceci, Carote viola, Indivia, Fili di Peperoncino e Olio Extravergine "Il Contadino".

*Chickpeas Hummus, purple Carrots, Endive, Chily Threads, and "Il Contadino" Extra Virgin Olive Oil.*

 €14

Baccalà mantecato della Tradizione Veneta, Pane Carasau, Cipolla di Tropea in agrodolce e Paccasassi del Conero.

*Traditional Venetian-style whipped Cod, Carasau Bread, sweet-and-sour Tropea Onion, and Conero Sea Fennel.*

    €18

Pinzimonio con Verdure di stagione servito con Olio Extravergine di Oliva Raggia e Salsa Yogurt.

*Crudités with seasonal Vegetables, served with Raggia Extra Virgin Olive Oil and Yogurt Sauce.*

  €14

Pinsa biologica, Stracciatella, Prosciutto crudo di Parma e Pistacchio in granella.

*Organic Flatbread with Stracciatella cheese, Parma Ham, and Pistachio grits.*

   €15

Selezione di Parmigiani: 24 mesi Vacca Bianca, 24 mesi Vacca Rossa, 30 mesi Solo Bruna di montagna con Miele di Acacia e Mostarda di Lamponi

*Selection of Parmigiano Reggiano: 24-month White Cow, 24-month Red Cow and 30-month mountain Brown Cown, served with Acacia Honey and Raspberry-flavored Mostarda.*

   €14

## Taste at First Sight

Tortellini in Brodo magro di Carne con gocce di Olio al Dragoncello

*Tortellini served in a light meat consommé with tarragon-infused oil*

     €14

Seppia stufata e Piselli alla Maggiorana con Crostini

*Stewed Cuttlefish with Marjoram Peas, served with toasted Croutons*

   €14

Roast Beef al coltello, profumo di Anice e Purè alle Erbe di Provenza

*Hand-slided Roast Beef with Anise aroma and Provençal Herb Mash*

 €15

## Best Seller Veg

Vellutata di Carote e Patate al profumo di Zenzero con Olio EVO

*Carrot and Potato Velouté with Ginger and extra-Virgin Olive Oil*

€14

## Salad & Sandwich

Caesar Salad style con Petto di Pollo, Pomodorini, scaglie di Grana, Lattuga e Crostini

*Caesar-style Salad with Chicken Breast, Cherry Tomatoes, Parmesan shavings, Lettuce, and Croutons*

  €16

Club Sandwich SeePort Bistrò: Salmone affumicato, Avocado, Lime, Pomodoro, Indivia, Philadelphia, Salsa Maionese e Polvere di Capperi.

*Smoked Salmon, Avocado, Lime, Tomato, Endive, Philadelphia Cheese, Mayonnaise, and Capers Powder.*

    €18

Burger di Marchigiana, Pane con Farina del Conero, Pomodoro, Lattuga, Cipolla marinata, Salsa Ketchup e Maionese allo Zafferano.

*“Fassona Piemontese” Beef Burger with Conero Flour Bread, Tomato, Lettuce, marinated Onion, Ketchup Sauce, and Saffron Mayonnaise.*

   €15

## Dessert

Tartelletta al Cacao con Ganache al Cioccolato bianco e Frutti di Bosco.

*Cocoa Tartlet with White Chocolate Ganache and Berries.*

   €8

Crema Catalana al Cardamomo Nocciole sabbiate.

*Cardamom Crème Catalane with praline Hazelnuts.*

  €8

Tagliata di Ananas al profumo di Cocco e Rum.

*Sliced Pineapple with Coconut and Rum Aroma.*

€8

Gelato artigianale alla Vaniglia.

*Homemade Vanilla Ice Cream.*

€8

# Allergeni / 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*