



Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo

Antipasti . Starter

Carpaccio di Gambero rosso, Agrumi e Cime di Rapa Red Prawn Carpaccio with Citrus and Turnip Tops (2-18)	24€
Triglia scottata ripiena con Crema di Pane, Cavolfiore, Latte di Mandorle e Paccasassi del Conero Seared Red Mullet, stuffed with Bread Cream, Cauliflower, Almond Milk and Conero Sea Fennel (1-4-8-12)	20€
Polpo, la sua Maionese, Pomodoro confit e cremoso di Patate Octopus with its own Mayonnaise, confit Tomato and creamy Potato Purée (7-14)	20€
Battuta di Manzo, Senape al Miele di Acacia, Burrata e Favette chips Hand-Chopped Beef Tartare with Acacia Honey Mustard, Burrata and Broad Bean Chips (3-7-10) 20€	20€
Uovo, Patate e Tartufo Egg, Potato and Truffle (3-7-16)	18€
Humus di Fagiolo Solfino di Serra De' Conti (Presidio Slow-Food), Pan Brioche alla griglia e piccola Misticanza Solfino Bean Hummus (Slow Food Presidium) with lightly grilled Brioche and delicate baby Greens (1-3-8-11)	18€

Primi Piatti . First Courses

Raviolo ripieno di Seppia di nassa e Limone, Piselli in crema e Olio del suo baccello Raviolo filled with pot-caught Cuttlefish and Lemon, Pea Cream and pea pod Oil (1-3-4-14)	24€
Paccheretto Pastificio Latini al Ragù di Polpo, Origano e Cremoso al Pomodoro costoluto Paccheri by Pastificio Latini with Octopus Ragù, Oregano and heirloom Tomato Cream (1-9-12-14)	20€
Passatelli in Brodo di Canocchie, Anice di Castignano e Fave Passatelli in Mantis Shrimp Broth with Castignano Anise and fresh Broad Beans (1-3-9-14)	22€
Tortello camouflage, Faraona in potacchio, Salsa al Parmigiano Vacche rosse 24 mesi e Salvia Camouflage Tortello with Guinea Fowl in Potacchio, 24-Month aged Red Cow Parmesan Sauce and Sage (1-3-7-9-12)	24€
Lasagnetta gratinata alla doppia Crema di Latte, Tartufo nero e Prosciutto di Norcia Gratinated Lasagna with double Cream, Black Truffle and Norcia Ham (1-3-7-9)	20€
Spaghettone Latini Senatore Cappelli, pesto di Pomodori, Ricotta salata e Basilico "Spaghettone" by Latini Senatore Cappelli with Tomato Pesto, aged Ricotta Cheese and Basil (1-7-9-16)	18€

Secondi Piatti . Main Courses

Spigola, Salsa alle Vongole, Patate allo Zafferano, Erbe di campo e Crema di Carote Seabass with Clam Sauce, Saffron Potatoes, wild Herbs and Carrot Purée (4-9-12-14)	28€
Wellington di Tonno rosso, il suo Fondo, Asparagi e Albicocche Red Tuna Wellington with its Jus, Asparagus and Apricots (1-3-4-7-8-9-10-12)	28€
Testola, Guanciale, Patate fondenti e Crema di Melanzane alla cacciatora Veal Head with Guanciale, fondant Potatoes and hunter-style Eggplant Purée (4-9-12)	28€
Polletto arrostito al profumo di Salvia e Limone, Crema di Mais e piccole Verdure di stagione Roast spring Chicken with Sage and Lemon, Sweet Corn Purée and seasonal baby Vegetables (9-12)	28€
Filetto di Manzo, Carciofo in Olio e Cremoso ai Funghi Beef Fillet with Artichoke Oil and Mushroom Cream (10-12)	28€
Carciofo in consistenze, Albicocca e Rosmarino Artichoke prepared in various textures with Apricot and Rosemary (9-12)	22€

Dolci . Dessert

Rocher alla Nocciola e Gianduia Hazelnut and Gianduia Rocher (3-8-7)	10€
Millefoglie al Sesamo, Crema Pasticcera alla Lavanda e Amarene di Cantiano Sesame Millefeuille with Lavender Pastry Cream and Cantiano Morello Cherries (3-7-8)	10€
Panna cotta alla Vaniglia, Crumble alle Mandorle e Cioccolato speziato Vanilla Panna Cotta with Almond Crumble and spiced Chocolate (3-7-8)	10€
Pavlova, Namelaka al Lampone e Carota violetta, Frutti di Bosco e Panna sifonata Pavlova with Raspberry and Violet Carrot Namelaka, mixed Berries and whipped Cream (3-7)	10€
Sorbetti pacossati alla Frutta Artisanal pressed Fruit Sorbets (19)	10€
Tagliata di frutta di Stagione Sliced seasonal Fruits (19)	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.