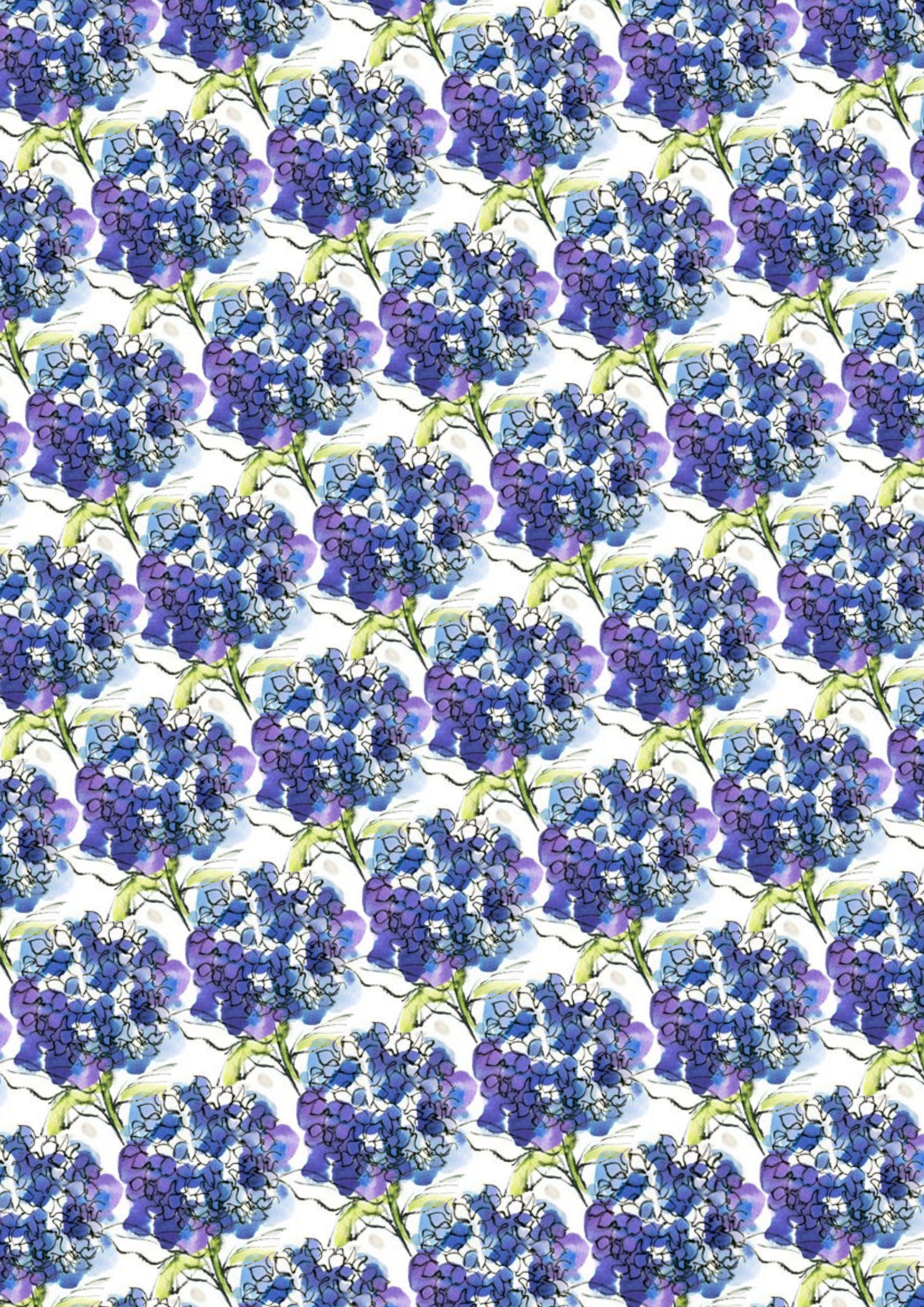




Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo



SEEBAY

Restaurant. Portonovo

Antipasti . Starter

Carpaccio di Gambero rosso, Pesca in osmosi al Basilico e Noci pecan tostate Red Shrimp Carpaccio with Basil-infused Peach in osmosis and toasted pecan Nuts (2, 3, 8, 18)	24€
Triglia scottata ripiena di Crema di Pane, Piselli in crema, Aceto balsamico e Paccasassi Seared Red Mullet stuffed with Bread Cream, Pea purée, balsamic Vinegar, and sea Fennel (1, 4, 12)	20€
Zuppetta di Datterino rosso, Moscioli selvatici di Portonovo al vapore, Olio al Finocchietto e Crumble alle Olive taggiasche Red Datterino Tomato Soup with steamed Portonovo wild Mussels, wild Fennel Oil, and Taggiasca Olive crumble (14)	22€
Polpo, la sua Maionese, Cremoso alle Patate e Pomodori confit (Octopus with its own Emulsion, Potato velouté, and Tomato confit 7, 14)	20€
Battuta di Manzo, Senape al Miele di Acacia, Burrata e Fave crispy (Beef Tartare with Acacia Honey Mustard, Burrata, and crispy Fava Beans 3, 7, 10)	20€
Uovo, Patate e Tartufo Egg, Potatoes, and Truffle (3, 7, 16)	20€
Humus di Fagiolo Solfino di Serra De Conti (Presidio Slow Food), Pan Brioche alla griglia e piccola Misticanza Serra De' Conti Solfino Bean Hummus with grilled Brioche and Microgreens (1, 3, 8, 11, 16)	18€

Primi Piatti . First Courses

Raviolo ripieno di Seppia di nassa e Limone, Piselli in crema e croccanti e Olio del suo baccello Cuttlefish and Lemon Ravioli with sweet Pea purée, crisp shoots, and pod-infused Oil (1, 3, 4, 12, 14)	24€
Paccheretto Pastificio Latini al Ragù di Polpo, Origano e cremoso al Pomodoro costoluto Latini Paccheretti with Octopus Ragout, wild Oregano, and ribbed Tomato coulis (1, 9, 12, 14)	20€
Truciolo di Gualtiero Marchesi mantecato ai Moscioli selvatici di Portonovo all'anconitana e Finocchietto selvatico Gualtiero Marchesi's "Trucioli" tossed with Portonovo wild Mussels "all'anconitana" and wild Fennel (1, 9, 12, 14)	20€
Tagliolino 30 Tuorli al Pesto di Basilico, Limone e crudo di Gamberi rosa 30-Yolk Tagliolini with Basil pesto, Lemon zest, and raw pink Shrimp (1, 2, 3, 8, 9)	22€
Tortello camouflage ripieno di Faraona in potacchio, Salsa al Parmigiano vacche rosse 24 mesi e Salvia Camouflage Tortelli stuffed with "in potacchio" Guinea fowl, 24-month V acche Rosse Parmesan sauce, and Sage (1, 3, 7, 9, 12)	24€
Lasagnetta gratinata alla doppia Crema di Latte, Tartufo nero e Prosciutto di Parma croccante Gratinated Lasagnetta with a velvety Milk Emulsion, black Truffle, and crispy Parma Ham (1, 3, 7, 9)	20€
Spaghettoni Senatore Cappelli Pastificio Latini, Pesto di Pomodori, Ricotta stagionata in casa e Basilico in Olio Latini Senatore Cappelli Spaghettoni with Tomato pesto, house-aged Ricotta, and Basil Oil (1, 7, 9, 16)	18€

Secondi Piatti . Main Courses

Spigola in Salsa di Vongole, Patate allo Zafferano, Erbe di campo e Crema di Carote Sea Bass in a Clam Reduction, with Saffron Potatoes, wild field Greens, and Carrot Purée (4, 9, 12, 14)	28€
Wellington di Tonno rosso, il suo fondo, Asparagi e Albicocche Bluefin Tuna Wellington, rich jus, Asparagus, and Apricots (1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12)	28€
Gallinella di mare, Guanciaie, Patate fondenti e Crema di Melanzane alla Cacciatora Tub Gurnard with crispy Guanciaie, fondant Potatoes, and cacciatora-style Eggplant purée (4, 9, 12)	28€
Fritto misto della Baia 2.0 con Calamaretti, Mazzancolle, Triglie al Pane verde, Alici al Carbone vegetale, Cremino all'ascolana, Chips di Patata viola e Mayo ai Paccasassi Baia 2.0" mixed fried Seafood with baby Calamari, tiger Prawns, green-crusted Red Mullet, and charcoal-crusted Anchovies, served with an "Ascolana-style" fried Custard, purple Potato chips, and sea Fennel Mayonnaise (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 14)	26€
Polletto arrostito al profumo di Salvia e Limone, Crema di Topinambur e piccole Verdure di stagione Roasted Spring Chicken infused with Sage and Lemon, alongside a Sunchoke purée and seasonal baby Vegetables (9, 12)	26€
Filetto di Manzo, il suo fondo, Patata tornita al Burro e Timo e Crema ai Funghi Beef Tenderloin rich jus, Thyme-butter turned Potatoes, and wild Mushroom purée (7, 9, 11, 12)	28€
Carciofo in consistenze, Albicocca e Rosmarino Artichoke Textures with Apricot and Rosemary (9, 12, 16)	22€

Dolci . Dessert

Rocher al Gianduia, Nocciola e il suo pralinato Gianduja "Rocher" with toasted Hazelnut and rich Praline (3, 7, 8)	10€
Millefoglie al Sesamo, Crema pasticcera alla Lavanda e Amarene di Cantiano Sesame Millefeuille with Lavender pastry Cream and Cantiano Sour Cherries (1, 3, 7, 8, 11)	10€
Limone in tre consistenze Three expressions of Lemon (3, 7, 8, 12)	10€
Pavlova, Namelaka al Lampone e Carota violetta, Frutti di bosco e Panna sifonata Pavlova with Raspberry and purple Carrot Namelaka, wild Berries, and siphoned Cream (3, 7)	10€
Selezioni di Gelati di Paolo Brunelli Paolo Brunelli's Gelato Selection (3, 7, 8)	10€
Sorbetti pacossati alla Frutta Pacojet-Churned fruit Sorbets (19)	10€
Tagliata di Frutta di stagione Seasonal sliced Fruit (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.

