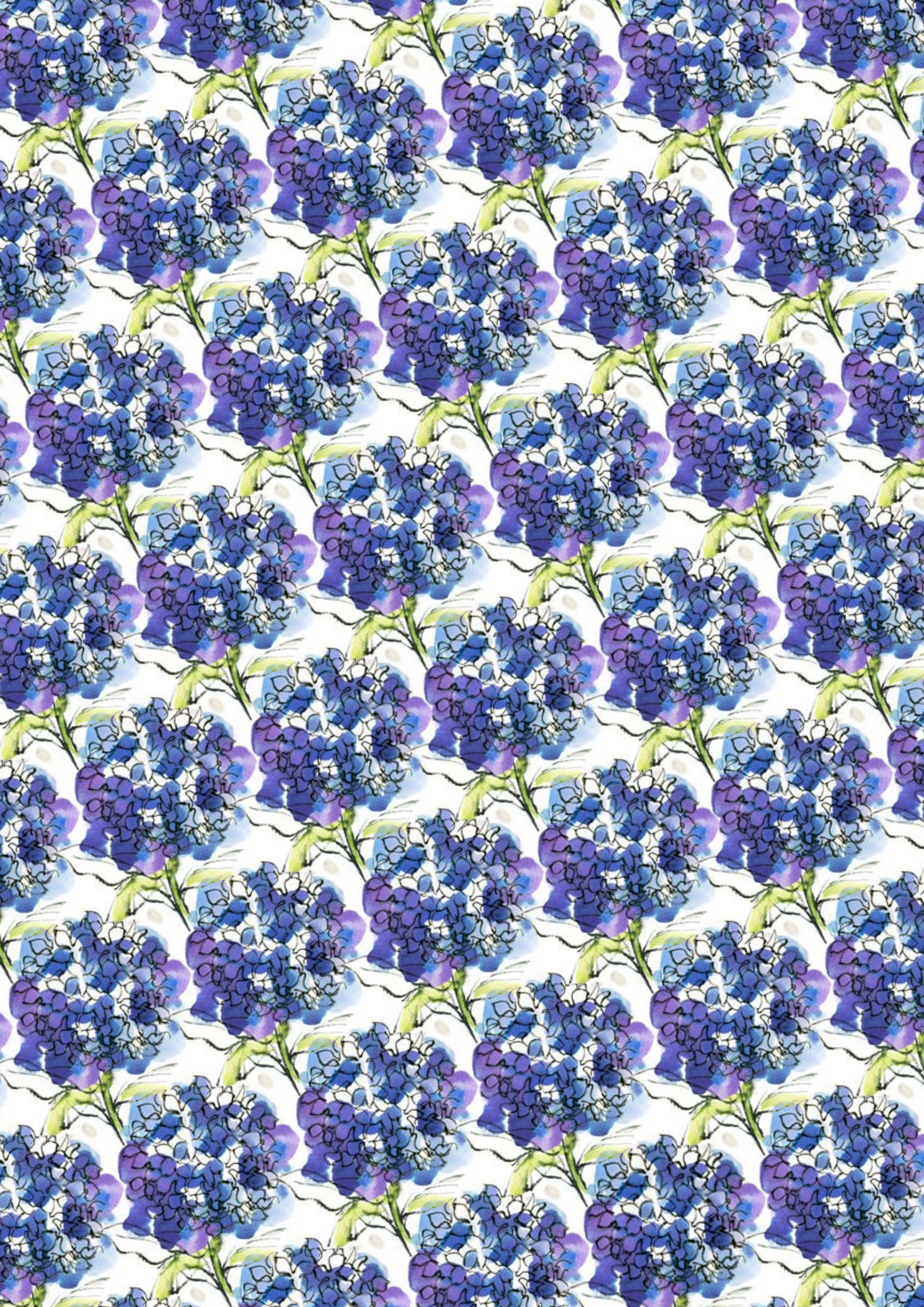




Menu

SEEBAY

Restaurant. Portonovo



Antipasti . Starter

Carpaccio di Gambero rosso, Pioppini, Zucca e Noci Pecan tostate Red Prawn Carpaccio, velvet Pioppini Mushrooms, Pumpkin & toasted Pecans (2-8)	24€
Cefalo marinato al Sedano, Mandorle, Cavolfiore bianco e Paccasassi Marinated Grey Mullet with Celery, Almonds, Cauliflower and Sea Fennel (4-8-9)	€22
Insalatina di mare 3.0 con Calamari, Seppioline, Mazzancolle e Polpo, Maionese all'acqua di Polpo, cremoso alle Patate e Pomodori confit Seafood Salad 3.0 with Squid, baby Cuttlefish, king Prawns, and Octopus, paired with Octopus water Mayonnaise, creamy Potato purée, and Tomato confit (2-4-7-14)	20€
Battuta di Manzo, Senape al Miele di acacia, Burrata e Croccante di Focaccia al Rosmarino Beef Tartare, acacia Honey Mustard, Burrata & crispy Rosemary Flatbread (1-3-7-10)	20€
Galantina di Coniglio dell'Oasi delle Oche, Sedano rapa in crema e Verdurine in dolce agro Rabbit Galantine from "Oasi delle Oche", creamed Celeriac & sweet and sour Vegetables (9-12)	20€
Hummus di Fagiolo Solfino di Serra De Conti (Presidio Slow Food), Pan Brioche alla griglia e piccola Misticanza Solfino Bean Hummus (Slow Food Presidium), grilled Brioche & baby leaf Salad (1-3-7-8-11)	18€

Primi Piatti . First Courses

Raviolo ripieno di Ventresca di Tonno alla brace e Pomodori arrosto e pesto di Erbe del Conero Ravioli stuffed with grilled Tuna Belly, roasted Tomatoes & Conero Wild Herb pesto (1-3-4-6-8-9-12)	24€
Paccheretto Pastificio Latini al ragù di Polpo, Origano e cremoso al Pomodoro verde Pastificio Latini Paccheretti with Octopus ragù, Oregano & green Tomato cream (1-9-12-14)	20€
Spaghettoni Senatori Cappelli mantecato ai Ricci di mare e mollica di Pane tostato Senatori Cappelli Spaghettoni with Sea Urchin butter & toasted Breadcrumbs (1-9-14)	22€
Tortello camouflage ripieno di Faraona in potacchio, salsa al Parmigiano Vacche rosse 24 mesi e Salvia Camouflage Tortelli stuffed with 'Potacchio' style Guinea Fowl, 24-Month red cow Parmesan sauce & Sage (1-3-7-9-12)	24€
Pappardella 30 Tuorli, ragù di Cinghiale del Conero e chutney al Melograno 30-Egg-Yolk Pappardelle with Conero wild Boar ragù & Pomegranate chutney (1-3-7-9-12)	22€
Truciolo di Gualtiero Marchesi, pesto alle Cime di Rapa arrosto, Ricotta stagionata e affumicata e Basilico in Olio Gualtiero Marchesi's Truciolo Pasta with roasted Turnip Greens pesto, aged smoked Ricotta Cheese & Basil Oil (1-7-9)	20€

Secondi Piatti . Main Courses

Spigola in salsa di Vongole, Patate, Verza e crema di Carote Sea Bass with Clam sauce, Potatoes, Savoy Cabbage & Carrot purée (4-9-12-14)	28€
Wellington di Tonno rosso, il suo fondo, Indivia e Melograno Bluefin Tuna Wellington with Tuna jus, Endive & Pomegranate (1-3-4-7-8-9-10-12)	28€
Gallinella di mare, Guanciale, Patate fondenti e crema di Mais quarantino Sea Robin with Guanciale, fondant Potatoes & Quarantino Corn cream (4-7-9-12)	28€
Petto d'Anatra al profumo di Arancia, variazione di Zucca e Radicchio rosso alla griglia Duck Breast with Orange essence, Pumpkin variation & grilled red Radicchio (9-12)	26€
Filetto di Manzo, il suo fondo, purè di Caldarroste, Fungo Crema e Cipolla bruciata Beef tenderloin with its own Jus, roasted Chestnut purée, Chestnut Mushroom & Charred Onion (7-9-12)	28€
Cavolfiore al Cardamomo, Maionese alla Mandorla salata e Cime di Rapa Cardamom Cauliflower, salted Almond Mayonnaise & Turnip Greens (8)	22€

Dolci . Dessert

Rocher al Gianduia, Nocciola e il suo Pralinato Gianduja Rocher, Nuts & Praline (3-7-8)	10€
Millefoglie al Sesamo, Crema pasticcera alla Lavanda e Amarene di Cantiano Sesame Mille-Feuille, Lavender pastry Cream & Cantiano Sour Cherries (1-3-7-8-11)	10€
Panna cotta alla Vaniglia e crumble alle Mandorle Vanilla Panna cotta with Almond crumble (3-7-8)	10€
Tortino al Cioccolato fondente e Castagne e Sorbetto ai Cachi Dark Chocolate & Chestnut Cake with Persimmon Sorbet (1-3-7)	10€
Sorbetti pacossati alla Frutta Pacotized Fruit Sorbets	10€
Tagliata di Frutta di stagione Sliced fresh seasonal Fruit	10€

Menu Degustazione Carne INEDITO MARCHIGIANO

Hummus di Fagiolo Solfino di Serra De Conti (Presidio Slow Food), Pan Brioche alla griglia e piccola Misticanza
Solfino Bean Hummus (Slow Food Presidium), grilled Brioche & baby leaf Salad
(1-3-7-8-11)

Galantina di Coniglio dell'Oasi delle Oche, Sedano rapa in crema e Verdurine in dolce agro
Rabbit Galantine from "Oasi delle Oche", creamed Celeriac & sweet and sour Vegetables
(9-12)

Pappardella 30 Tuorli, ragù di Cinghiale del Conero e chutney al Melograno
30-Egg-Yolk Pappardelle with Conero wild Boar ragù & Pomegranate chutney
(1-3-7-9-12)

Petto d'Anatra al profumo di Arancia, variazione di Zucca e Radicchio rosso alla griglia
Duck Breast with Orange essence, Pumpkin variation & grilled red Radicchio
(9-12)

Tortino al Cioccolato fondente e Castagne e Sorbetto ai Cachi
Dark Chocolate & Chestnut Cake with Persimmon Sorbet
(1-3-7)

85€ p.p.

Menu Degustazione Pesce

STORIE DI BAIA

Cefalo marinato al Sedano, Mandorle, Cavolfiore bianco e Paccasassi
Marinated Grey Mullet with Celery, Almonds, Cauliflower and Sea Fennel
(4-8-9)

Insalatina di mare 3.0 con Calamari, Seppioline, Mazzancolle e Polpo,
Maionese all'acqua di Polpo, cremoso alle Patate e Pomodori confit
Seafood Salad 3.0 with Squid, baby Cuttlefish, king Prawns, and Octopus, paired with Octopus water
Mayonnaise, creamy Potato purée, and Tomato confit
(2-4-7-14)

Raviolo ripieno di Ventresca di Tonno alla brace e Pomodori arrosto e pesto di Erbetto del Conero
Ravioli stuffed with grilled Tuna Belly, roasted Tomatoes & Conero Wild Herb pesto
(1-3-4-6-8-9-12)

Gallinella di mare, Guanciale, Patate fondenti e crema di Mais quarantino
Sea Robin with Guanciale, fondant Potatoes & Quarantino Corn cream
(4-7-9-12)

Panna cotta alla Vaniglia e crumble alle Mandorle
Vanilla Panna cotta with Almond crumble
(3-7-8)

90€ p.p.

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*

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.

