



RESTAURANT LIST





Chef
Lorenzo Montesi





MENU DEGUSTAZIONE GOURMET
GOURMET TASTING MENU

€ 70

Le 5 creazioni dello Chef

Chef's 5 creations

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

*Un perfetto utilizzo di materie prime e sapori
rendono il menù degustazione sempre diverso e unico.*

A perfect use of raw materials and flavors make tasting menu always different and unique.

Il menu comprende coperto, pane della casa e proposta di dolce.

Bevande escluse.

Menu includes cover charge, homemade bread and dessert.

Drinks are not included.

Il menu si intende per tutto il tavolo.

The menu should be ordered by all the table customers.

A richiesta il menu può prevedere varianti prive di glutine.

Upon request, the menu can be gluten free.

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità

In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

E quello di Portonovo è veramente speciale perché, grazie alla tipologia di scogliera rocciosa che caratterizza la Riviera del Conero e la baia di Portonovo, la cozza vive e si riproduce spontaneamente in quantità tali da poter essere pescata e venduta. Con il nome mosciolo si intende il mitilo pescato nella zona di Portonovo di Ancona e precisamente nel tratto di mare che va da Pietralacroce ai Sassi Neri di Sirolo.

Viene pescato da Aprile ad Ottobre con l'aiuto del subacqueo, munito di appositi rampini, per strappare il mosciolo dagli scogli. Lo scoglio più importante è il

AD ANCONA LA COZZA NON È COZZA, MA MOSCIOLO!

IN ANCONA THE MUSSEL IS NOT MUSSEL B UT IT IS "MOSCIOLO"

And Portonovo one is really special because the mussel lives and wildly reproduces (in a such quantity to permit fishing and selling) due to the rocky cliff type which characterizes the Conero Riviera and the Portonovo bay. The name "mosciolo" means the mussel caught in Portonovo area and precisely in the sea stretch which goes from Pietralacroce to Sassi Neri in Sirolo. Its fishing is from April to October from the diver who is equipped with a particular grapple to tear off the "mosciolo" from the rocks. The most important rock for catching the "moscioli" is the Trave (5 meters wide and 1 km long "road" considering the emerged and the submerged part) which is a basic natural nursery for the proliferation of this Mytilus galloprovincialis. In 2004 Slow Food included the "mosciolo" as its device to safeguard it and enhance it. The "mosciolo" fishermen have been constantly working on its production chain in order to guarantee both the origin from the fishing areas provided for, and the traceability of the product.

Trave, una "strada" larga mediamente 5 metri e lunga, tra parte emersa e parte sommersa, circa 1 Km che è un vivaio naturale fondamentale per la proliferazione di questo Mytilus galloprovincialis.

Nel 2004 Slow Food ha inserito tra i suoi Presidi questa rara specialità, per salvaguardarla e valorizzarla. I pescatori del Presidio hanno lavorato molto sulla filiera del mosciolo selvatico di Portonovo, in modo da garantire sia la provenienza dei molluschi dalle zone di pesca previste, che la tracciabilità del prodotto lungo tutta la catena distributiva.



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD STARTERS

- *La degustazione della Capannina “fredda”..... € 20
“La Capannina” cold seafood mix
1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14
- * Tagliatella di seppia, basilico, gel al limone
e croccante di pane aromatico..... € 16
Cuttlefish Tagliatelle, basil, lemon gel and crunchy aromatic bread
2 | 7 | 9 | 14
- *Il filetto di branzino al vapore con giardiniera di verdura
e maionese homemade € 16
Boiled sea bass fillet with homemade mayonnaise and vegetable pickle
4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10
- *Il gazpacho con i moscioli € 14
Mussels “Gazpacho”
1 | 14
- *Le raguse in porchetta..... € 16
“In Porchetta” sea snails
4 | 14
- * Il Mosciolo Selvatico di Portonovo alla marinara € 15
Portonovo wild mussels “alla marinara”
4 | 14
- I sardoncini scottadito..... € 14
Grilled anchovies in aromatic bread crumbs
1 | 2 | 4
- Cocktail di gamberi
Gelato con salsa cocktail, spuma di spinaci e insalatina..... € 15
Cocktail sauce ice cream, spinach mousse and salad
1 | 3 | 4 | 7

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

I NOSTRI CRUDI
OUR CRUDITÉE

Carpaccio di capasanta cruda come una caprese€ 18
Raw and au gratin scallop carpaccio with "Caprese"
1 | 4 | 7 | 14

*La tartare di tonno con cipolle fritte e pesto di paccasassi€ 16
Tuna fish tartare with onions fries and "paccasassi" pesto
1 | 3 | 4

Il Carpaccio di coda di gambero rosa con burrata, peperone e nduja bruciata€ 22
Pink Prawn Carpaccio with burrata, pepper and roasted "nduja" sausage
1 | 4 | 6 | 9

*La selezione di crudità (8 proposte dello chef)€ 44
Crudité sélection
1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 14

*La selezione di crudità (4 proposte dello chef)€ 24
Crudité sélection
1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 14

*Ostriche Fin de Claire€ 3,5 cad.
Oysters plateau
| 14 |

*Ostriche Special de Claire€ 6 cad.
Oysters plateau
| 14 |

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used



IL CAVIALE

THE W

1 | 4 | 6

Caviale Master select gr. 18€ 35
Gusto molto delicato e raffinato, colore a matrice grigia
Caviale Master select gr. 18 - *Delicate and refined taste, gray color*

Caviale Royal select gr. 18€ 45
Gusto deciso e robusto, delizioso e raffinato
Caviale Royal select gr. 18 - *Strong, delicious and refined taste*

Caviale Asetra gr. 18€ 55
Sapore morbido, retrogusto di nocciola, colore marrone brillante
Caviale Asetra gr.18 - *Soft flavor, nutty aftertaste, bright brown color*

Caviale Asetra gr. 50€ 140
Sapore morbido, retrogusto di nocciola, colore marrone brillante
Caviale Asetra gr. 50 - *Soft flavor, nutty aftertaste, bright brown color*

Caviale Imperial gr. 100€ 240
Gusto deciso e robusto, delizioso e raffinato
Caviale Imperial gr. 100 - *Strong, delicious and refined taste*

Caviale Beluga gr. 30€ 210
Il piu celebre e ricercato. Consistenza burrosa, colore a matrice grigia con sfumature marmoree
Caviale Beluga gr. 30 - *The most famous caviar.*
Buttery texture, gray color with marble shades

1 | 4 | 6

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità

In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

PRIMI DI PESCE
FISH FIRST COURSES

Gli spaghetti vongole lime e bottarga di muggine€ 16
Spaghetti with clams lime and bottarga
1 | 2 | 4 | 14

Tagliolino al ragù di brodetto€ 18
“Tagliolini” pasta with “Brodetto” soup ragù
1 | 2 | 3 | 4 | 14

I nostri cappellacci di ricotta e lime ai gamberi e spuma di burrata.....€ 20
Ricotta cappellacci with lime served with prawns and “burrata” foam
1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 14

*L’Acquerello dello chef (2 porzioni).....€ 36
Chef seafood risotto
2 | 3 | 4 | 7 | 14

Il nostro famoso sugo ai moscioli€ 15
(A scelta per tutto il tavolo: ciavattono, tagliolino, gnocco, spaghettoni)
Portonovo mussels sauce with your choise pasta
(all the table customers should choose the same type of pasta)
1 | 2 | 4 | 14
tagliolini e gnocchi | 3 |

Primo del giorno (*Chiedi al cameriere*).....S.Q.
Pasta of the day (Ask waiter)
1 | 2 | 4 | 14

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

SECONDI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

Il Fritto di pesce con verdure..... € 22
Fried fish with vegetables
1 | 2 | 3 | 4 | 8 | 12 | 14

Tonno... ..in Porchetta
Salsa topinambur, Tataki di tonno e chips di maiale € 20
Topinambur sause, tuna Tataki and pork chips
1 | 4 | 5 | 6 | 7 | 10

Gli spiedini di pesce (n.2)..... € 15
Fish skewers (No. 3)
1 | 2 | 4 | 7 | 12 | 14

*Fish and Chips su caponata di melanzane, olio EVO € 24
Fish and Chips with eggplant Caponata and olive oil
1 | 4 | 6 | 9

I gratinati misti con pane aromatico..... € 22
Mixed Gratin with aromatic bread
1 | 3 | 4 | 7

Il pescato del giorno: S.Q.
Catch of the day

- *Forno / *baked
- Griglia / grilled
- *Sale / *salt
- *Guazzetto / *stew
- *Vapore / *steamed

| 1 |

INOLTRE
AND MORE

Ravioli con carote, salsiccia e pecorino di fossa€ 12
Ravioli with carrots, sausage and pecorino cheese
1 | 3 | 7

La cotoletta di pollo con patate fritte€ 14
Breaded chicken cutlet with french fries
1 | 3 | 7

Melanzana in carrozza con basilico e Grana€ 15
"In Carrozza" eggplant with basil and Grana
1 | 7

*La caprese di bufala con salsa al basilico€ 13
Buffalo caprese with basil sauce
| 7 |

Proposta del giorno (*Chiedi al cameriere*)S.Q.
Dish of the day (Ask waiter)
1 | 2 | 4 | 14

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used



CONTORNI
SIDE DISHES

*Misticanza di insalata € 5
**Mixed salad*

*Verdure di stagione € 5
Steamed vegetables

*Patate arrosto € 5
Roasted potatoes

Patate fritte € 5
French fries
1 | 8

Le olive ascolane € 6
"Ascolana" fried olive
1 | 3 | 7 | 8

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used



PIZZA SOLO A CENA
ONLY FOR DINNER

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA,
L'AMORE PER LA PIZZA
FROM OUR WOOD-FIRE OVEN, OUR LOVE FOR PIZZA

Il nostro impasto viene realizzato con farina macinata a pietra ed è lievitato almeno 48 ore.
La ricetta di preparazione esalta la croccantezza, la digeribilità e il gusto inimitabile delle nostre pizze.

*Our dough is made with stone-ground flour and it is leavened for at least 48 hours.
The recipe enhances the crunchiness, the digestibility and the unique taste of our pizza*

LE NOSTRE PIZZE GOURMET
OUR GOURMET PIZZA

- LA FUORI DI ZUCCA.....€ 16
Fiordilatte, fiori di zucca, crema di alici del Cantabrico e burrata pugliese
(mozzarella, courgette flowers, Cantabrian anchovies cream e Apulia burrata)
1 | 4 | 7
- LA SELVATICA.....€ 16
Mozzarella di bufala, mortadella bologna IGP, Paccasassi del Conero
(Buffalo mozzarella, IGP Bologna mortadella, Conero paccasassi)
1 | 7 | 8
- LA COCKTAIL.....€ 16
Fior di latte, gamberi al vapore, salsa cocktail al cognac, avocado, olio EVO
(Mozzarella, steamed shrimps, cognac cocktail sause, avocado, olive oil)
1 | 7 | 8
- LA TARTARE.....€ 18
Fornarina, pendolini, tartare di tonno, maionese di senape e miele, cipolle di Tropea fritte
(cherry tomatoes, tuna tartare, mustard and honey flavor mayonnaise)
1 | 3 | 4 | 5 | 10

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+4 €)
Eventuali aggiunte (+2 €)
Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+4 €)
Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze
Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, e basilico).....	€ 9
1 7 (tomato sauce, mozzarella and basil)	
BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico).....	€ 10
1 7 (tomato sauce, buffalo-milk mozzarella, cherry tomatoes, basil)	
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici, origano, capperi).....	€ 10
1 4 7 (tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano, capers)	
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante).....	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami)	
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia).....	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, sausage)	
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel).....	€ 10
1 7 12 (tomato sauce, mozzarella, wurstel)	
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, olive, funghi).....	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)	
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzana, salsiccia, scaglie di grana).....	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, eggplant, sausage, parmesan flakes)	
REGINA (pom., mozzarella di bufala, pomodorini, datterino giallo, basilico - a crudo).....	€ 12
1 7 (tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, yellow cherry tom., basilic - raw ingredients)	
GUANCIALE (pomodoro, guanciale, burrata, finocchio selvatico).....	€ 13
1 7 (tomato, bacon, burrata an wild fennel)	
MESSICANA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, salsiccia).....	€ 13
1 7 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions, sausage)	

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+4 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+4 €)

Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità

In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

PIZZE BIANCHE

FORNARINA CON ROSMARINO o CIPOLLA.....	€ 6
1 <i>(plain pizza with rosemary or onion)</i>	
CONTADINA (mozzarella, patate fritte, salsiccia e cipolla).....	€ 10
1 7 <i>(mozzarella, fries potatoes, sausage and onion)</i>	
MARGHERITA GIALLA (mozzarella di bufala, scamorza affumicata, datterino giallo, basilico fresco, molliche di pane croccante).....	€ 11
1 7 <i>(buffalo mozzarella, smoked scamorza cheese, yellow cherry tomatoes, fresh basil, crisp bread crumbs)</i>	
FRIARELLI (mozzarella, salsiccia, friarelli, scaglie di grana).....	€ 11
1 7 <i>(mozzarella, sausage, friarelli, parmesan flakes)</i>	
STAGIONALE (mozzarella di bufala, scamorza affumicata, fiori di zucca, melanzane, datterini gialli, cipolle di Tropea e friggitelli).....	€ 12
1 7 <i>(buffalo mozzarella, smoked scamorza cheese, courgette flowers, aubergines, yellow cherry tomatoes, Tropea onions and friggitelli)</i>	
AMATRICIANA BIANCA (mozzarella, pecorino romano, pepe, guanciale, cipolla di tropea).....	€ 12
1 7 <i>(mozzarella, Pecorino cheese , pepper, guanciale, Tropea onion)</i>	
MARINARETTA (mozzarella di bufala, capperi, olive taggiasche, alici, pomodorini secchi, origano del Gargano)	€ 12
1 4 7 14 <i>(buffalo mozzarella, capers, Taggiasca olives, dried tomatoes, Gargano oregano)</i>	
NORVEGESE (mozzarella, pesto di bufala al pistacchio, salmone norvegese, crema di Philadelphia)....	€ 14
1 4 7 14 <i>(mozzarella, buffalo mozzarella and pistachio "Pesto", Norwegian salmon, Philadelphia cream)</i>	

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+4 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+4 €)

Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità

In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

DOLCI
DESSERT

Il tortino al cioccolato con cuore cremoso € 7
Hot chocolate pie
1|3|7

Il classico millefoglie € 7
Classic millefoglie with chocolate chips
1|3|7

Exotic tarte € 9
Frozen tropical fruit salad and almond crumble
1|3|7|8

*Sorbetto al lampone € 8
con chutney di rabarbaro e meringhe
Raspberry sorbet with rhubarb chutney and meringues
1|3|7

*Lo "Snickers" € 8
The "Snickers"
1|3|5|7|8

*Crema Catalana alla vaniglia del Madagascar € 8
Catalana cream with Madascar vanilla
1|3

Caffè corretto € 8
Coffee bar, cocoa bean crumble with Varnelli jelly

*Plateau di frutti esotici € 10
Plateau of exotic fruit

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used



BEVANDE DRINKS

Acqua in vetro	€ 3
<i>Glass bottle water</i>	
Bibite in lattina	€ 3
<i>Soft drinks (cans)</i>	
Birra Forst alla spina lt. 0,30	€ 5
<i>Forst draft beer</i>	
Caffè, orzo, ginseng	€ 1,50
<i>Coffee, barley coffee, ginseng coffee</i>	
Caffè corretto	€ 2
<i>Coffee with alcohol</i>	
Cappuccino	€ 3
<i>Cappuccino</i>	
Amari nazionali	€ 4
<i>National digestive</i>	
Coperto	€ 4
<i>Cover charge</i>	