

1961
PORTONOVO

ALMOLO

MARE ALL'INFINITO



Cucina

menù degustazione

Solo per tutti i commensali al tavolo
minimo 2 persone

TRA MARE E CONERO

70 € a persona

Degustazione Antipasti

Gamberi rossi di Mazara,
Tataki di Tonno con crema di peperoni
e caponata di verdure, Saltimbocca
di rana pescatrice, Polpo ubriaco,
Capasanta con funghi finferli.



Onda di Mare

Risotto integrale al limone,
crudità di pesci, molluschi,
crostacei, petali di Katsuobushi
e Tè Matcha.



Rombo Wild

Rombo, jus di vitello, beurre blanc
e chips di topinambur.

MARE NOSTRO

50 € a persona

Degustazione Antipasti

Gamberi rossi di Mazara,
Tataki di Tonno con crema di peperoni
e caponata di verdure, Saltimbocca
di rana pescatrice, Polpo ubriaco,
Capasanta con funghi finferli.



Bis di Primi

La Carbonara del Molo
Chitarrina artigianale al nero di seppia
con salsa carbonara, seppie,
Marlin affumicato, chips di porro.

Maltagliati all'Anconetana
Maltagliato con sugo bianco di baccalà
cotto come da ricetta della tradizione
anconetana ed erbe aromatiche.



ROTTE DI SAPORE

50 € a persona

Degustazione Antipasti

Gamberi rossi di Mazara, Tataki di Tonno
con crema di peperoni e caponata
di verdure, Saltimbocca di rana pescatrice,
Polpo ubriaco, Capasanta con funghi finferli.

Spigola nell'orto d'Oriente

Spigola glassata al vapore
con brodo Dashi aromatico
emulsionato e verdure
in padella.

I Menù sono comprensivi di acqua, pane e coperto. Vini e bevande esclusi.

antipasti

OSTRICA

Speciale Gillardeau

Il suo gusto inimitabile è dato dal grande equilibrio tra dolcezza e salinità, morbidezza e croccantezza.

6 € cad.

OSTRICA

Cadoret Tsaritsa

Ha una conchiglia arrotondata, la sua carne è croccante dal gusto iodato e dalle note fruttate.

5 € cad.

OSTRICA

Cadoret Fine Binic Selvaggia

È un'ostrica speciale, molto carnosa con una bassa percezione di iodio e lievi note dolci.

4 € cad.

IL CRUDO

MOLO
BEST

LA VIA DEL CRUDO

Gambero rosso di Mazara, Mazzancolla nostrana, carpaccio di Baccalà, sashimi di Tonno, pescato del giorno e Scampo.

33 €

Rendi il tuo crudo un'esperienza unica, non perderti la nostra selezione di ostriche:

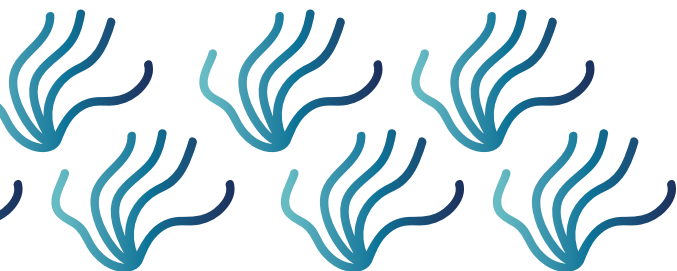
LA VIA DEL CRUDO + SELEZIONE OSTRICHE

45 € **special price!**

SALUMERIA DI MARE

del Marificio eccellenze dal mare: prosciutto di ricciola, bresaola di tonno, carpaccio di morone, nduja di spigola.

22 €



DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gamberi rossi di Mazara,
Tataki di Tonno con crema
di peperoni e caponata
di verdure, Saltimbocca di
rana pescatrice, Polpo ubriaco,
Capasanta con funghi finferli.

26 €

*Top Choice!
Per scoprire ogni sapore.*

CHE SARDELLA!

Sardoni dell'Adriatico
fritti con panatura all'uovo
e maionese di Paccasassi.

16 €

*Una volta provato,
non vorresti mai
che finisse: l'antipasto
imprescindibile!*

PEPITE DI PORTONOVO

Cozze del Conero fritte con pastella,
insalatina di pomodori datterini,
maionese di carota, gel di limone
marinato, salsa di paccasassi e olive.

16 € * **fino ad esaurimento scorte!** *

MERLUZZO CARBONARO

Tournedos di merluzzo saltato
con burro ed erbe aromatiche,
demi glace, salicornia, spinacino
e tartufo.

24 €

SALTIMBOCCA DI RANA PESCATRICE

Rana pescatrice, patanegra
e salvia accompagnato
da uno sfornato di cicoria.

22 €

CAPASANTA FINFERLA

Capesante scottate
con funghi finferli, spuma
di mais e spugna di nocciole.

22 €

TONNO D'AUTUNNO

Tataki di Tonno, crema di peperoni
e caponata di verdure.

20 €

POLPO UBRIACO

Polpo cotto a bassa temperatura
in riduzione di Rosso Conero,
spuma di cipollotti
e erbette di stagione.

18 €

TERRINA DI PESCE

Terrina di spigola e rombo,
salsa di cavolo affumicato
e crema di patate.

18 €

MOLO
BEST

la pasta

ONDA DI MARE

Risotto integrale al limone, crudità di pesci, molluschi, crostacei, petali di Katsuobushi e Tè Matcha.

22 €

MALTAGLIATI ALL' ANCONETANA

Maltagliato con sugo bianco di baccalà cotto come da ricetta della tradizione anconetana ed erbe aromatiche.

18 €

IL VONGOLARO

Spaghettoni quadrati del *Pastificio Artigianale Marinelli* con zuppetta di vongole nostrane, pomodori datterini e cipollotto.

16 €

VERDE CONERO

Tagliatella del *Pastificio Artigianale Marinelli* con verdure di stagione.

15 €



MOLO
BEST

SPAGHETTO ALLA BUSARA

Spaghettoni quadrati del *Pastificio Artigianale Marinelli* alla Busara di Scampi e Mazzancolle.

Bisque di crostacei, pomodorini e coriandoli di pane.

20 €

MOLO
BEST

LA CARBONARA DEL MOLO

Chitarrina al nero di seppia del *Pastificio Artigianale Marinelli* con salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro.

16 €

La Carbonara di Mare della Baia di Portonovo da assaggiare almeno una volta nella vita, quella dalla quale non si torna più indietro... Può dare dipendenza!



il pesce

ROMBO WILD

Rombo, jus di vitello, beurre blanc e chips di topinambur.

28 €

SPIGOLA NELL'ORTO D'ORIENTE

Spigola glassata al vapore con brodo Dashi aromatico emulsionato e verdure in padella.

26 €

FRITTURA DELL'ADRIATICO

Crocante frittura di calamari, crostacei, pesci di paranza e verdure.

24 €

I-TUNA



Tonno, sale di Cervia aromatico, cipolla in agrodolce e salsa di yogurt, senape e miele.

22 €

BACCALÀ BURRIDA

Cuore di baccalà con pomodoro, capperi, funghi porcini, pinoli e basilico.

27 €

*Quando Semplice fa rima con Buono...
Quando vale la pena essere curiosi!*

MOLO
BEST

PESCATO DEL GIORNO

Solo su prenotazione.

9/10 € / hg



contorni

MOLO
BEST

PACCASASSI

con insalata di cicoria,
tonno e alici del *Cantabrico*.

12 €

FRICCHIÒ ALL'ANCONETANA

8 €

PATATE ARROSTO

6 €

CHIPS ARTIGIANALI FRITTE

6 €

INSALATA MISTA

5 €



IL TERRITORIO

> PACCASASSI

È il finocchio marino tipico delle zone della Riviera del Conero, dove cresce spontaneo tra le rocce e i sassi. Da qui il nome dialettale di spaccasassi o paccasassi.

Ad essere sinceri, noi ne andiamo davvero pazzi.

Ve li consigliamo!

senza pesce

ANTIPASTI

GUANCIA SOUR

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, marinata con vaniglia e whisky, accompagnata da insalata di cavolo e pere cotte.

20 €

TARTARE RUBIA GALLEGA

battuta al coltello con tuorlo marinato, scalogno glassato, fior di capperi, gel di cipolla rossa e senape al miele.

18 €

MO' CONERO

Mortadella, paccasassi, burrata e piada calda.

14 €

LA PASTA

MOLO
BEST

ANATRA SUL MOLO

Gnocco del *Pastificio Artigianale Marinelli* con ragù bianco d'anatra e erbe aromatiche.

18 €

LA CARBONARA DOC

Spghettone quadrato del *Pastificio Artigianale Marinelli* con guanciale croccante del Conero, uovo, pecorino DOP, pepe.

14 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO 20 €

con sale di Cervia
e patate arrosto.



COTOLETTA DI POLLO CON CHIPS DI PATATE 14 €

*Il dolce è come l'ultimo bagno
di fine estate: è quel ricordo
che ti scalda sempre il cuore...*

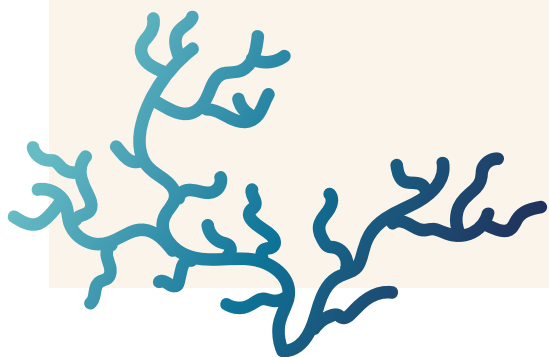
C'è solo un momento
che risulta dolce quanto
un tramonto sul mare:

il dessert...

La conclusione perfetta
per rendere sublime
l'esperienza di sapori
vissuta tra le creazioni
dei nostri Chef.

**Chiedi la carta dedicata
al nostro Staff** e lasciati
tentare dalle sorprendenti
e intense sfumature
di dolcezza.

Sei amante degli
abbinamenti perfetti?
Per ogni dessert
ti suggeriamo un vino
attentamente selezionato
dal nostro Sommelier
Giacomo, che renderà
l'assaggio ancora
più inebriante.



PANE E COPERTO 3.50 € / ACQUA NATURALIZZATA SIDA 2.50 € / ACQUA MINERALE 2.50 €



La maggior parte delle nostre pietanze
può essere servita anche
in versione **Gluten Free**.
Per maggiori dettagli potete
rivolgervi al personale di sala.



Nelle nostre cucine lavoriamo tutti gli allergeni; per l'elenco completo
inquadra il qr code.

In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima
qualità conservato a -18°. Quando, per via del maltempo o
fuori dal periodo di pesca, i Moscioli Selvatici di Portonovo
non sono reperibili, utilizziamo le Cozze del Conero.

Nei meravigliosi e tanto sospirati anni '60,
Nonna Adria e Nonno Ilario decisero di dare inizio a tutto quello
che ora trovate intorno a voi: un Ristorante sempre in grande
movimento e animato da un forte e fresco spirito di ospitalità.

Alla fine degli anni '70 seguiranno la creazione e gestione
dello stabilimento balneare, con l'arrivo di Papà Fabrizio
e Mamma Rita a dare manforte. Comincia così una bella storia
di famiglia, in continua evoluzione: tre generazioni insieme,
con il figlio Giacomo e sua moglie Giada oggi insieme al timone.

Una storia di famiglia, dal 1961.

La riserva del Conero, terra antica, selvaggia e ricca di storia,
diventa la cornice ideale per vivere a bordo mare un'esperienza
in totale relax, sia sulla spiaggia che nel ristorante,
all'insegna del buon cibo e buon bere, dall'alba al tramonto.

Tra queste mura e sulla spiaggia si respirano convivialità
e atmosfera di famiglia, oltre al profumo intenso della salsedine,
e ci si può abbandonare lasciando correre lo sguardo sulle onde,
verso il Molo della Baia di Portonovo, oltre l'orizzonte.

Per vivere una profonda sensazione di armonia,
accolti sempre con il cuore, con l'orizzonte abbracciato
dai monti e il Mare all'Infinito...



info@ilmolo.it · ilmolo.it

SHOP ONLINE

ilMoloPortonovo

