

To Share

Hummus di Ceci, Carote viola, fili di Peperoncino e Olio Extravergine “Il Contadino”
Chickpeas Hummus, purple Carrots, Endive, Chily threads, and “Il Contadino” Extra Virgin Olive Oil
14€

Baccalà mantecato della tradizione veneta, Pane Carasau, Cipolla di Tropea in agrodolce e Paccasassi del Conero
Traditional Venetian-style whipped Cod, Carasau Bread, sweet-and-sour Tropea Onion, and Conero Sea Fennel
18€

Pinzimonio con Verdure di stagione servito con Olio Extravergine di Oliva Raggia e Salsa Yogurt
Crudités with seasonal Vegetables, served with Raggia Extra Virgin Olive Oil and Yogurt Sauce
12€

Pinsa biologica, Stracciatella, Prosciutto crudo di Parma e Pistacchio in granella
Organic Flatbread with Stracciatella Cheese, Parma Ham, and Pistachio grits
15€

Zuppetta fredda di Pomodori Piccadilly, perle di Cassis e Olio all’Aneto
Chilled Piccadilly Tomato Gazpacho, Cassis pearls, Dill Oil
12€

Taste at First Sight

Tortellini artigianali Spinosi con Prosciutto tostato, Panna e Crema di Piselli
Artisanal Spinosi Tortellini, toasted Prosciutto, Cream, and Pea Cream
14€

Seppia stufata e Piselli alla Maggiorana con Crostini
Stewed Cuttlefish with Marjoram Peas, served with toasted Croutons
14€

Roast Beef al coltello, profumo di Coriandolo, Spinaci e Carote croccanti
Hand-cut Roast Beef with Coriander aroma, Spinach, and crunchy Carrots
15€

Best Seller Veg

Melanzane alla Parmigiana con Pomodoro, Tofu, Basilico e Mandorle tostate
Eggplant Parmigiana with Tomato, Tofu, Basil, and toasted Almonds
14€

Salad & Sandwich

Caesar Salad con petto di Pollo, Pomodorini, scaglie di Grana, Lattuga e Crostini
Caesar-style Salad with Chicken breast, Cherry Tomatoes, Parmesan shavings, Lettuce and Croutons
16€

Club Sandwich SeePort Bistrò: Salmone affumicato, Avocado, Lime, Pomodoro, Indivia, Philadelphia, Salsa Maionese e polvere di Capperi
SeePort Bistrò Club Sandwich: smoked Salmon, Avocado, Lime, Tomato, Endive, Cream Cheese, Mayonnaise, and Caper powder
18€

Burger di Marchigiana, Pane con Farina del Conero, Pomodoro, Lattuga, Cipolla marinata, Salsa Ketchup e Maionese allo Zafferano
Marchigiana Beef Burger: Conero Flour Bun, Tomato, Lettuce, marinated Onion, Ketchup, and Saffron Mayonnaise
15€

Panino soffiato con Polpo arrostito, Lattuga, Pomodoro, Soia e Maionese al Lime
Puffed Bun with roasted Octopus, Lettuce, Tomato, Soy, and Lime Mayonnaise
15€

Dessert

La nostra Panna cotta e Visciole cotte al sole
Our signature Panna Cotta with sun-baked “Visciole” sour Cherries
€18

Crema catalana al Cardamomo e Nocciole sabbiate
Cardamom Crème Catalana with candied Hazelnuts
€8

Tagliata di Ananas al profumo di Cocco e Rum
Sliced Pineapple with Coconut and Rum aroma
€8

Gelato artigianale alla Vaniglia
Artisanal Vanilla Ice Cream
€8