'59

RESTAURANT

Menu

Dal mare alle colline dell'Adriatico, sapori e tradizioni
di Marche e Romagna

From the Adriatic Sea to the hills, flavors and traditions
of Marche and Romagna

EXCELSIOR
HOTEL SPA & LIDO
PESARO

'59

CRUDI & SELEZIONI D'ECCELLENZA

CRUDO & EXCLUSIVE SELECTIONS

Il mare nella sua espressione più pura
The sea in its purest expression

OSTRICHE IN PUREZZA

Ostrica French Kys [14] 7
Ostrica Gillardeau [14] 8

CAVIALE SELEZIONATO 41

Crema di patate e uovo a bassa temperatura [3,4]
Selected caviar with potato cream and slow-cooked egg

CRUDO DI RICCIOLA DELL'ADRIATICO 22

Lime, sale Maldon, fantasia di stagione [4,9]
Adriatic amberjack tartare with lime, Maldon salt, and assorted vegetables

POLPO MARINATO E ARROSTITO 19

Mantecato di patate allo zafferano e pomodorini confit [14]
Marinated and roasted octopus with saffron potato cream and confit cherry tomatoes

CAPESANTE SCOTTATE AL BEURRE BLANC 21

Asparagi, Parmigiano e caviale di basilico [14,7]
Seared scallops with beurre blanc, asparagus, Parmesan, and basil caviar

'59

INSALATA DI SEPPIA 19

Finocchio croccante e agrumi [14]

Cuttlefish salad with crisp fennel and citrus

CARCIOFO CROCCANTE 16

Uovo morbido e pecorino del Montefeltro [3,7]

Crispy artichoke with soft egg and Montefeltro Pecorino cheese

BATTUTA DI MARCHIGIANA AL COLTELLO 21

Senape delicata, capperi e pane croccante [10,1]

Hand-cut Marchigiana beef tartare

'59

PRIMI

FIRST COURSES

Gesti e sapori della nostra cucina
Artistry and flavors from our kitchen

CHITARRINE* TIRATE A MANO — 20

Spigola, datterini arrosto e olio al basilico [4,1]
Hand-pulled chitarrine with tender sea bass, roasted cherry tomatoes, and basil-infused oil

SPAGHETTO ALLE VONGOLE DELL'ADRIATICO — 19

Fondo leggero e prezzemolo fresco [1,14,9]
Spaghetti with Adriatic clams, light broth, and fresh parsley

RISOTTO CARNAROLI — 23 p.p.

Crostacei e molluschi (minimo 2 persone) [2,14,9]
Carnaroli risotto with shellfish and crustaceans (minimum 2 guests)

PASSATELLI* ASCIUTTI — 21

Vongole, limone e la loro acqua [1,14]
Dry passatelli with clams, lemon, and clam broth

TAGLIOLINO RUSTICO TIRATO A MATTARELLO — 18

Ragù bianco del cortile ed erbette aromatiche [1,7]
Rustic hand-rolled tagliolini with white courtyard ragù and aromatic herbs

CAPPELLETTI* DI RICOTTA ED ERBE DI CAMPO — 22

Burro alla nocciola e tartufo nero [1,7]
Ricotta and wild herb cappelletti with hazelnut butter and black truffle

TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL MATTARELLO — 17

Pomodoro, olio extra vergine e basilico [1,9]
Hand-rolled tagliatelle with tomato, extra virgin olive oil, and basil

A MANO MIA
Keat Gourmet Gluten Free

*a disposizione la nostra pasta fresca senza glutine
**our artisanal gluten-free fresh pasta is available upon request*

'59

SECONDI

MAIN COURSES

Tra mare e terra
Between sea and land

ROMBO CHIODATO ARROSTO 32

Pomodorini, olive taggiasche e capperi [4,9]
Roasted turbot with cherry tomatoes, Taggiasca olives, and capers

FRITTURA DELL'ADRIATICO 20

Calamari, gamberi e verdure croccanti [1,14,2]
Adriatic-style fried seafood with calamari, prawns, and crispy vegetables

MOSCARDINI ROSOLATI 23

Crema di cannellini, lime e rosmarino fresco [14,9]
Sautéed baby octopus with cannellini bean cream, lime, and fresh rosemary

RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA 27

Con contorno di verdure grigliate
Grilled monkfish served with grilled vegetables

PESCATO DEL GIORNO 7,5-9,5 / 100g

Alla griglia, al forno o al sale secondo mercato [4]
Catch of the day, grilled, baked, or salt-crusted, market price

'59

CONIGLIO IN PORCHETTA 19

Finocchio selvatico e patate novelle arrosto al rosmarino [7]

Porchetta-style rabbit with wild fennel and roasted new potatoes with rosemary

FARAONA RIPIENA ALLE ERBE AROMATICHE 21

Asparagi e fondo ristretto [7]

Herb-stuffed guinea fowl with asparagus and reduced jus

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 32

Accompagnato con patate al forno

Grilled beef fillet served with roasted potatoes

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE DELL'ORTO GRIGLIATE 9

Grilled garden vegetables

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 8

Rosemary new potatoes

INSALATA DI STAGIONE 8

Seasonal salad

VERDURE COTTE 9

Cooked vegetables

'59

DESSERT

TIRAMISÙ 9

Tiramisu [1,7]

MILLEFOGLIE 10

Millefoglie [1,7]

BAVARESE AL PISTACCHIO CON LAMPONE E CIOCCOLATO BIANCO 10

Pistachio Bavarian cream with raspberry and white chocolate [1,7,8]

ANANAS MARINATO ALLO ZENZERO, GELATO ALLA VANIGLIA 9

Ginger-marinated pineapple with vanilla ice cream [7]

TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA 10

Tarte Tatin served with custard ice cream [1,7]

GELATI ARTIGIANALI DEL GIORNO 8

Artisanal ice creams of the day [7,8]

SORBETTO DEL GIORNO 6

Sorbet of the day

PICCOLA PASTICCERIA

PETIT PASTRIES

SELEZIONE DI DOLCEZZE ARTIGIANALI 9

Selection of artisanal petits fours [1,7,8]

Coperto 3

Cover charge 3

Gentile Cliente,
La informiamo che, il nostro ristorante ha ottemperato a quanto disposto dal Regolamento CE/UE 1169/2011, sugli allergeni. La invitiamo ad informare il nostro personale prima della somministrazione per poter preparare gli alimenti secondo le Sue esigenze. Grazie per la Sua attenzione.

ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a l0mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Si informa la clientela che nei nostri prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non esplicitati tra gli ingredienti di ogni prodotto, per la varietà dei prodotti utilizzati.

*Per garantire qualità e sicurezza, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti professionalmente.

Dear Customer,
We would like to inform you that our restaurant complies with the provisions of EU Regulation 1169/2011 on food allergens. Please inform our staff before your meal is served so that we can prepare your food according to your requirements. Thank you for your attention.

ALLERGENS:

1. *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products derived therefrom;*
2. *Crustaceans and products derived therefrom;*
3. *Eggs and products derived therefrom;*
4. *Fish and products derived therefrom;*
5. *Peanuts and products derived therefrom;*
6. *Soy and products derived therefrom;*
7. *Milk and products derived therefrom (including lactose);*
8. *Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products derived therefrom;*
9. *Celery and products derived therefrom;*
10. *Mustard and products derived therefrom;*
11. *Sesame seeds and products derived therefrom;*
12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/L expressed as SO_2;*
13. *Lupins and products derived therefrom;*
14. *Molluscs and products derived therefrom*

We would like to inform our customers that, due to the variety of ingredients used, our products may contain traces of allergens not listed in the ingredients for each product.

**To guarantee quality and safety, some ingredients may be frozen at origin or professionally blast-chilled.*