

**Da un lato, il Porto e la sua Apertura verso il mondo.
Dall'altro, la Città. La Storia, la Tradizione.
Dall'alto, il Cielo, la sua leggerezza e i suoi rossi e suoi blu.
Dal basso, l'Acqua del mare.
Alle Spalle, il Verde, la Terra agricola e i pendii dolci delle Marche.**

*On the one hand, the Port and its Openness to the world.
On the other, the City. History, Tradition.
From above, the Sky, its lightness and its reds and blues.
From below, the Water of the Sea.
Behind, the Green, the farming land and gentle slopes of the Marche region.*

Al Ginevra Restaurant vanno in scena certezze. Sapori d'ailleurs e d'antan ricomposti in armonia.

Ricette rassicuranti. Delicate e morbide.

Che fanno illuminare la memoria involontaria: scintille proustiane che accendono ricordi di famiglia e li portano nel Qui e Ora.

È una sensazione comfort, quella che si respira. Perché anche un percorso Fine Dining può essere rassicurante. E tornare all'Essenza: delle parole e delle Sensazioni. La nostra è una Cucina Raffinata. Che sperimenta, senza urlare.

At Ginevra Restaurant, certainties unfold like a well-loved story.

Flavors drift in from distant places and from another time, woven together in quiet harmony. Gentle, soothing recipes.

Soft, delicate. Here, memories awaken of their own accord—Proustian sparks that light up hidden corners of the heart, bringing fragments of family and warmth into the Here and Now. It's a cocoon of comfort that fills the air. Even a Fine Dining experience can cradle you, drawing you back to Essence—of words and of Feelings. Our Cuisine is Refined, unhurried in its explorations.

Il Ginevra Restaurant Vi dà il benvenuto e alza il sipario sulla Nuova Tradizione.

Ginevra Restaurant invites you in, raising the curtain on a New Tradition.

Ginevra
• RESTAURANT •



“Guardo il mare e penso, immagino viaggi.
Viaggi fatti di sapori, che esplorano nuovi mondi per
poi ritornare da dove sono partito: la mia terra.”

*“I look at the sea and I think, I imagine voyages.
Voyages of tastes, which explore new worlds
to come back to where I have started from: my land”.*

Paolo Antinori - Executive Chef

I nostri Percorsi
Our Tasting Menus

Genevra
• RESTAURANT •

Verde e Blu

Menù Degustazione di Mare

Seafood Tasting Menu

80 €

Antipasto | Starter

Mazzancolla al vapore, Zucca gialla e Brodo di Funghi di sottobosco
Steamed Shrimp, yellow Pumpkin and wild Mushroom Consommé



Primo | Pasta

Spaghetto, Cannocchie, Anice Verde di Castigano, Caviale di Aringhe e Crema di Cime di Rapa
Spaghetti with Shrimps, Castigano Green Anisette, Herring Caviar and Creamed Turnip Greens



Secondo | Main Course

Branzino arrostito, Bottoni di Patate al Cerfoglio, Sedano Rapa e Salsa alle Vongole
Roasted Sea Bass, Potato Buttons with Chervil, Celeriac and Clam Sauce



Dessert

Cuddle al cioccolato fondente
Dark chocolate cuddles



Abbinamento vini "100% Marche", 45€ a persona

Pairing with local and regional wines, 45€ per person

Abbinamento vini "Italiani ed Internazionali", 45€ a persona

Pairing with national and international wines, 45 € per person

Il Cortile

Menù Degustazione di Carne

Meat Tasting Menu

75 €

Antipasto | Starter

Petto d'Anatra al giusto rosa, Pera marinata alla Grappa invecchiata,
Succo di Carote fermentate, Sapa e Sesamo tostato
Pan-seared Duck Breast, Pear pickled in "Dorica" aged Grappa, fermented Carrot Juice,
Sapa Juice and toasted Sesame Seeds



Primo | Pasta

Tortello Verde farcito con Coniglio stufato alla Genovese, Parmigiano e Tartufo Nero
Green Tortello stuffed with stewed Genoese-Sauteed Rabbit, Parmesan Cheese and Black Truffle



Secondo | Main Course

Costoletta d'Agnello marinata al Cumino, Croccante di Patata gialla e Stufato di Spalletta
Lamb chops marinated in Cumin, Crispy yellow Potato and Shoulder Stew



Dessert

Semifreddo al Tiramisù
Tiramisù Parfait

“Rosso che passione”: degustazione di calici abbinati, 45€ a persona

“Red, what a passion”: tasting of paired glasses, 45€ per person

La Nuova Tradizione

Menù Degustazione di Mare

Seafood Tasting Menu

105 €

Antipasti | Starter

Ricciola marinata al Sedano, Bottarga e Olio all'Aneto

Marinated Amberjack with Celery, Roe and Dill Oil



Mazzancolla al vapore, Zucca gialla e Brodo di Funghi di sottobosco

Steamed Shrimp, yellow Pumpkin and wild Mushroom Consommé



Uovo Poché di Gallina Biologica, Spuma di Pastinaca, Tartufo Nero

Poché Bio Chicken Egg, Parsnip Mousse and Black Truffle, Lovage



Primi | Paste

Cappelletto emiliano ripieno di Borragine, Astice, Limone invecchiato e Topinambur

Emiliano Cappelletto Egg Pasta stuffed with Borage, Lobster, aged Lemon and Jerusalem Artichoke



Trucioli di Gualtiero Marchesi al Pesto di Cavolo Riccio e Ragù di Seppie nere

Gualtiero Marchesi's Trucioli with Kale Pesto, Cuttlefish Sauce and Squid Ink Ragout



Secondo | Main Course

Baccalà in Olio Cottura, Carciofo arrostito, Cannellini alla Salvia e Salsa al Tamarindo

Cod in Cooking Oil, roasted Artichoke, Sage flavored "Cannellini" Beans and Tamarind Sauce



Dessert

Portami in Sicilia

Bring me to Sicily

Abbinamento vini "100% Marche", 45€ a persona

Pairing with local and regional wines, 45€ per person

Abbinamento vini "Italiani ed Internazionali", 45€ a persona

Pairing with National and International wines, 45 € per person

Menu à la carte

Genevra
• RESTAURANT •

Antipasti

Starter

- L' Adriatico crudo: Ricciola, Seppia, Mazzancolla, Orata, Gambero rosa e Spigola** € 28
Crudités: Amberjack, Cuttlefish, Shrimp, Sea Bream, pink Shrimp and Sea Bass

- Ricciola marinata al Sedano, Bottarga e Olio all'Aneto** € 26
Marinated Amberjack with Celery, Roe and Dill Oil

- Mazzancolla al vapore, Zucca gialla e Brodo di Funghi di sottobosco** € 26
Steamed Shrimp, yellow Pumpkin and wild Mushroom Consommé

- Battuta di Manzo, Terrina di Foie-Gras, Crema di Rapa Rossa, Gelatina di Lamponi** € 26
Beef Tartare, Foie-Gras Terrine, Red Beetroot Cream, Raspberry Jelly

- Petto d'Anatra al giusto rosa, Pera marinata alla Grappa invecchiata, Succo di Carote fermentate, Sapa e Sesamo tostato** € 24
Pan-Seared Duck Breast, Pear pickled in aged Grappa, fermented Carrot Juice, Sapa Juice and toasted Sesame Seeds

- Uovo Poché di Gallina biologica, Spuma di Pastinaca, Tartufo Nero** € 22
Poché bio Chicken Egg, Parsnip Mousse and Black Truffle, Lovage


Primi Piatti

Pasta

Spaghetto "Senatore Cappelli", Cannocchie, Anice Verde di Castigano, Caviale di Aringhe e Crema di Cime di Rapa € 22
"Senatore Cappelli" Spaghetti with Shrimps, Castigano Green Anisette, Herring Caviar and Creamed Turnip Greens



Omaggio all' Artusi, Gnocco soffice, Scorfano, Ristretto di Pesce e Olio al Prezzemolo € 22
Omaggio all'Artusi, Soft Gnocco, Redfish, Fish Ristretto and Parsley Oil



Cappelletto emiliano ripieno di Borragine, Astice, Limone invecchiato e Topinambur € 22
Emiliano Cappelletto Pasta Egg stuffed With Borage, Lobster, aged Lemon and Jerusalem Artichoke



Tortello Verde farcito con Coniglio stufato alla Genovese, Parmigiano e Tartufo Nero € 22
Green Tortello stuffed with stewed Genoese-Sauteed Rabbit, Parmesan Cheese and Black Truffle



Trucioli di Gualtiero Marchesi al Pesto di Cavolo Riccio e Ragù di Seppie nere € 22
Gualtiero Marchesi's Trucioli with Kale Pesto, Cuttlefish Sauce and Squid Ink Ragout



Crema Parmatier ai Solfini di Serra De' Conti, Funghi Shitake e Pop Corn di Fagioli € 20
Parmatier Cream with Serra De' Conti Sulfini Beans, Shitake Mushrooms and Beans Pop Corn



Secondi Piatti

Main Course

- Baccalà in Olio Cottura, Carciofo arrostito, Cannellini alla Salvia e Salsa al Tamarindo** € 30
Cod in Cooking Oil, roasted Artichoke, Sage flavored "Cannellini" Beans and Tamarind Sauce

- Branzino arrostito, Bottoni di Patate al Cerfoglio, Sedano Rapa e Salsa alle Vongole** € 30
Roasted Sea Bass, Potato Buttons with Chervil, Celeriac and Clam Sauce

- Brodetto di Pesce senza spine secondo l'antica ricetta dell'Accademia del Brodetto all'Anconitana, con Pinzimonio di Verdure e Crostini di Pane** € 34
Bone-free Fish Soup according to the Ancient Recipe of the Accademia del Brodetto all'Anconitana, with Vegetable Pinzimonio and Bread Croutons

- Costoletta d'Agnello marinata al Cumino, Croccante di Patata gialla e Stufato di Spalletta** € 28
Lamb Chops marinated in Cumin, crispy yellow Potato and Shoulder Stew

- Filetto di Manzo ai ferri, Salsa al Pepe selvatico della Tasmania, Indivia e Tarte Tatin di Funghi** € 32
Grilled Beef Fillet, Tasmanian wild Pepper Sauce, Endive and Mushroom Tarte Tatin

- Patata dorata, Spuma di Pastinaca, Sfogliata di Patata arrostita e Ristretto di Patata arrosto** € 24
Roasted Potato, Parsnip Mousse, roasted Potato Flan and roasted Potato Reduction


Nel nostro menù sono contenuti i seguenti allergeni:
Our menu includes the following allergens:

-  Cereali contenenti glutine e derivati / *Cereals containing gluten and products thereof*
-  Crostacei e derivati / *Crustaceans and products thereof*
-  Uova e derivati / *Eggs and products thereof*
-  Pesce e derivati / *Fish and products thereof*
-  Arachidi e derivati / *Peanuts and products thereof*
-  Soia e derivati / *Soybeans and product thereof*
-  Latte e derivati / *Milk and products thereof*
-  Frutta a guscio / *Nuts namely: hazelnuts, almond, pistachio, nuts*
-  Sedano e derivati / *Celery and products thereof*
-  Senape e derivati / *Mustard and products thereof*
-  Sesamo e derivati / *Sesame seeds and products thereof*
-  Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Molluschi e derivati / *Molluscs*

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.