

Le salse e le maionesi sono tutte home made

I burger di pesce e vegano sono preparati interamente nella nostra cucina

Prestiamo cura e attenzione nella **selezione** di tutti i prodotti che non possiamo produrre in casa

I formaggi e salumi provengono prevalentemente da caseifici e aziende Marchigiane, senza conservanti e da allevamenti sostenibili.

Abbiamo scelto di diventare **plastic free**, è un processo lungo, ma giusto! Quindi vi serviamo acqua in vetro e utilizziamo prevalentemente materiali usa e getta compostabili



🖈 I prodotti fatti o lavorati da noi sono contrassegnati in menù dal colore azzurro e dalla stellina. Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi altra informazione.







drink eat easy -

## Miss Higgins 7,5

Aperol, limone, zenzero, top di mango

#### Fronte Mare 8

Rum Arrangé all'ananas e vaniglia, shrub al timo e miele millefiori, succo d'arancia

## Bitter Sweet Simphony 9

Bitter Fred Jerbis, shrub ai frutti di bosco e basilico, ginger ale, crumble di amaretto

## Il grande capo 7,5

Amaro del Capo, Beda Gin, bitter alla liquerizia, pompelmo, essenza affumicata

#### La vie en rose 8

Gin Citadelle, cordiale alla rosa, Fleur de sureau, Metodo Ancestrale, infuso all'arancia

## **Hakunamatata** 12 · mangia e bevi ·

Smoothie alcolico di frutta fresca con Rhum Arrangé all'ananas e vaniglia, Passoa, accompagnato da spiedino di frutta

## Profumo d'estate 7

Pompelmo, tè al limone, liquore al sambuco



## È lui, proprio lui! 8

A discrezione del barman, utilizzando le materie prime fresche della settimana

## Mocktail 7/8

Chiedi al personale di sala il tuo drink analcolico





drink eat easy -

#### Mai Tai 10

Rum mix, orange curação, orzata, succo di lime

#### **Zombie** 10

Rum mix, Falernum, Don's mix, granatina, angostura, Pernod



drink eat easy -

#### Torta della nonna 9

Gin al limone, liquore agli agrumi, sciroppo di pinoli tostati, succo di limone, meringhe, crumble di pinoli

## Campi di fragole 8

Aperol alle fragole, honey mix al mango e zenzero, aceto balsamico, succo di limone, prosecco

## Luperia 9

Vodka ai biscotti al burro, sake allo yuzu, orzata alle fragole, foam ai cornflakes, marmellata all'albicocca

### Wanderlust 9

Bitter mediterraneo, vermouth rosso, foam all'arancia candita e ciliegia

## Peco & Smile 10

Vodka, sake nigori, liquore ananas-salvia-mentolo, succo di limone

## **Butterfly Joe** 10

Gin infuso all'ibisco, grappa morbida infusa all'ibisco, vermouth rosso, shrub al cocco e calamondino, succo di ananas, tintura alla rosa

## Shou Sugi Ban 9

Mezcal, sake sumomo, sciroppo al passion fruit, succo di limone, tintura al cedro, olio al peperoncino



La nostra selezione di Gin serviti con la Premium Indian Tonic Fever Tree

drink eat easy ——

### **★ Beda Gin** 8

Il london dry del Fronte Mare prodotto e distillato a Pesaro. Il nostro gin!



#### Dama 12

Magico. Nato dal bartender Alessandro Bartumioli per stupire con effetti speciali, ma ingredienti naturali.

## Agricolo italian premium gin 10

Piemontese, fatto per infusione con botaniche ricercate. Disponibile in due versioni:

- · GADAN secco e amarotico
- · EVRA con aggiunta di lamponi in infusione

# (ITA

EU

## Sabatini london dry 10

Il toscano. Gin italiano metodo london dry prodotto con 9 botaniche delle colline toscane.

### Vallombrosa 9

Dry gin italiano prodotto dai monaci benedettini di Vallombrosa. E' una produzione monobotanica con le sole bacche di ginepro. Autentico e spirituale.

## Citadelle 8

Dry Gin Francese. Delicato e molto profumato con un profilo aromatico seducente.

### **Mare** 10

Lo spagnolo. Un giro nel Mediterraneo tra spezie, frutti e agrumi. Principali aromi: basilico, timo, rosmarino, agrumi, olive.

## Elephant london dry 14

Gin tedesco con una storia particolare. E' una sorta di gemellaggio tra Africa e Germania perchè l'azienda produttrice oltre ad acquistare le botaniche africane, effettua continue donazioni a fondazioni anti bracconaggio. L'etichetta è scritta a mano.



La nostra selezione di Gin serviti con la Premium Indian Tonic Fever Tree

**drink** eat easy —

## Beefeater London Dry 7

Il classico londinese. Secco al punto giusto.

#### Hendrick's Distilled 10

Lo scozzese. Amatissimo perchè morbido, floreale e speziato. Principali aromi: cetrioli e petali di rosa.

## Bombay Sapphire 7,5

Anglosassone, morbido e delicato, leggermente agrumato. Le spezie vengono sospese sopra il serbatoio alcolico: questo procedimento lo rende un gin unico!



## Plymouth 9

L'unico gin che vanta l'indicazione geografica protetta. Prodotto nella più antica distilleria ancora funzionante in Inghilterra. Aroma ricco e fresco di ginepro.

## Hayman's of London 8,5

Antica distilleria inglese, dal 1863. Disponibile in due versioni:

- **OLD TOM GIN** base di acquavite e cereali, ginepro dominante, intenso con leggera dolcezza
- · SLOE GIN con aggiunta di prugnole raccolte a mano da una antica ricetta di famiglia

## Tanqueray 7,5

Secco e fresco, è il classico gin inglese.

## "135° Est" Hyogo Dry Gin - Kaikyo Distillery 9

Il giapponese artigianale. Distillato di sake. Principali aromi: zenzero, pepe e agrumi



## Vitoria Regia 9

Gin organico brasiliano. Deve il suo nome ad una ninfea dell'Amazzonia. Distillato in alambicco su base alcolica con canna da zucchero e botaniche fresche.



# **AMERICANO 9**

La selezione di Vermouth serviti con bitter e soda

- **drink** eat easy —

### Fred Jerbis

prodotto con vino autoctono friulano e 25 botaniche, senza conservanti né coloranti, audace

#### Antica Formula

ricetta fedele al primo vermouth rosso, pregiato

#### Cocchi Chinato

scorza d'arancia e china, amarognolo gradevole

#### Del Professore

con bacche di ginepro selvatico raccolto a mano nelle montagne piemontesi, complesso

#### **Antonucci**

marchigiano, ricetta di Baldinini (profumiere di Dior), il gusto fruttato ricorda le amarene, sofisticato

#### Martelletti

moscato d'Asti e zucchero caramellato, con spezie provenienti da tutto il mondo, dolce ma non stucchevole



## **BIRRE**

– **drink** eat easy

# **Spina**

Bürgerbraü Helles - CHIARA

Piccola 20 cl 3,5 Media 40 cl 5

Jolly Poupee Lupulus - ROSSA

Piccola 20 cl 4,5 Media 40 cl 6.5 Badbrewer - BLANCHE

Piccola 20 cl 4,5 Media 40 cl 6,5

Freeride Birrificio del Ducato - IPA

30 cl 6

# **Bottiglia**

Via Emilia 5

Lager artigianale Birrificio del Ducato - 33 cl Mongozo 5

Premium pills belga - 33 cl (gluten free)



—— **drink** eat easy ———

## \* Fatte da noi

Spremuta d'arancia 4

Limonata 4

Cucumber lemonade 4

Tè freddi 4

Pesca, Pesca e sambuco, Limone, Limone e Zenzero, Verde

# Selezionate da noi

Succhi di frutta 3

Mela, pesca, pera, ananas, ACE, mirtillo, pomodoro

Bibite artigianali 4

Chinotto, cedrata, gassosa, aranciata

Bibite Fever Tree 4

Acqua tonica, ginger beer

Crodino 4

Campari Soda 4

Coca Cola 3

bottiglietta 25cl





Acqua in vetro microfiltrata Bottiglia da 75 cl 2,5



# **BOLLICINE**

drink eat easy -

# Champagne

**"La Cuvée"** Champagne Brut 65 LAURENT-PERRIER

**Champagne Brut Millésimé 2008** 90 LAURENT-PERRIER

# Franciacorta

**"Cuvée Prestige"** 45 Franciacorta Extra Brut CÀ DEL BOSCO

"Golf 1927" Franciacorta Brut 32 BARONE PIZZINI

Franciacorta Rosé Millesimato 38 BARONE PIZZINI

# Metodo classico

"Impero Brut de Pinot Noir" 40 Metodo classico Brut FATTORIA MANCINI

"Pianeta classico" 29 Metodo classico Brut TENUTA CARLINI

## Prosecco

"Pianer" Prosecco Extra Dry 22 Valdobbiadene DOCG LE COLTURE



## VINI

# – **drink** eat easy –

# Rossi e rosati

"Fogliola" Sangiovese IGT - Tenuta Santi Giacomo e Filippo 16

"Corte del lupo" Curtefranca rosso DOC – Cà del Bosco 32

"La segreta Il Rosso" Sicilia DOC - Planeta 19

"Plumbago" Nero d'Avola DOC Sicilia - Planeta 24

"Pianeta Rosa" Marche rosato IGT - Tenuta Carlini 19



## Bianchi

"Roncaglia" Colli Pesaresi DOC – Fattoria Mancini 19

"Impero Blanc de Pinot Noir" Marche DOC – Fattoria Mancini 32

"Fogliola" Bianco Biologico Marche IGT – Tenuta Santi Giacomo e Filippo 16

"Bellantonio" Incrocio Bruni Bianco Marche IGT – T. S. Giacomo e Filippo 21

"Tre ripe" Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore DOC – Pievalta 19

"Animo Logico" Verdicchio di Matelica DOC - Belisario 25

"Eden" Passerina IGT – Tenute Spinelli 19

"Artemisia" Offida Pecorino DOCG – Tenute Spinelli 22

Gewürztraminer Südtirol DOC Alto Adige - H. Lun 24

Riesling Südtirol DOC Alto Adige - H. Lun 24

"Corte del lupo bianco" Curtefranca DOC – Cà del Bosco 34

Ribolla Gialla Collio DOC – Ronco dei Folo, Ambrogio e Giovanni Folonari 26

"La Segreta Il Bianco" Sicilia DOC – Planeta 19

Chardonnay Menfi DOC Sicilia - Planeta 32

"Alastro" Menfi DOC - Planeta 25

"Etna Bianco" Etna DOC – Planeta 27

"Terre Fenicie" Vermentino di Sardegna DOC – Sardus Pater 20



drink **eat** easy

# Fatti da noi a partire da prodotti freschi, lavorati qui!

Mazzancolle in kataifi 7.5

Crocchette di patate e gamberi con maionese alla soia 8

Crocchette di baccalà e taggiasche con maionese alla soia 8

**Spiedini di calamari** con contorno di insalata 1

Fish&chips di branzino 11

**Falafel** di ceci con maionese vegana 6,5

Stiki di piada fritta 4,5

Olive ascolane di pesce con maionese 8

**Nuggets di pollo** con patatine fritte 7,5

**Patatine fritte** 4,5

## Insalate

## Fronte Mare 11

Insalata, filetti di sgombro, sedano, carote, rucola, ananas sciroppato alla cannella, erba cipollina, la nostra salsa agrodolce



### Delizia 12

Insalata, mazzancolle, pendolini, basilico, radicchio, mandorle, la nostra tzatzichi

### Orientale 12

Riso basmati, alga nori, tonno affumicato, edamame, cetrioli, olio aromatizzato con zenzero e soia

- supplemento ingrediente + 1
- resce e verdure lavorati da fresco; salse, sciroppi e condimenti fatti da noi
- \*\* info su ingredienti e allergeni consultabili al bar

- drink **eat** easy

# Le piade di pesce 10

**Branzino marinato** alla tequila, insalata, guacamole e fili di peperoncino

Baccalà mantecato, pomodori arrosto e salsa alla rucola

Sardoncini, fiordilatte, insalata, salsa agrodolce

Tonno affumicato, pomodoro, insalata, salsa tzatziki

Mazzancolle, radicchio, maionese all'arancia

Spada affumicato, stracciatella Pupetta, melanzane, insalata

# Piade special

Chiedi al personale di sala la piada del giorno 10/12

# Le piade classiche

Crudo di Carpegna e fiordilatte 7,5

Squacquerone DOP e rucola 7,5

Lonza e pecorino puro 7,5

Cotto "alta qualità" e fiordilatte 7,5

Pancetta ed erbe di campo 8

Estiva: pomodori gratinati e Crudo di Carpegna 9

Marziana: Crudo di Carpegna, rucola, fiordilatte, pomodoro

e maionese 9

<sup>•</sup> supplemento farina integrale + 1

<sup>🖈</sup> Pesce e verdure lavorati da fresco; salse, sciroppi e condimenti fatti da noi

<sup>\*\*</sup> info su ingredienti e allergeni consultabili al bar



# **I BURGERS**

# serviti con patate al forno

drink **eat** easy

Burger di **sgombro e pepe rosa** con insalata e pomodoro, servito con pane ai cereali e salsa guacamole 14

Burger di rana pescatrice con zucchine e radicchio, servito con pane ai cereali e maionese alla senape 19

Burger di **orata e pomodorini secchi** con rucola, servito con pane ai cereali e salsa tzatziki 15

Maxiburger di **carne marchigiana** con pomodoro e insalata, servito con pane artigianale con semi di sesamo, maionese e ketchup 13

Burger **vegano di ceci e zucchine** con pomodoro e insalata servito con pane ai cereali e maionese vegana 12

- supplemento ingrediente + 1
- ★ Pesce e verdure lavorati da fresco; salse, sciroppi e condimenti fatti da noi



drink **eat** easy

- Crostata 4,5
- ★ Torta vegana al cioccolato 5

<sup>\*\*</sup> info su ingredienti e allergeni consultabili al bar

# **CAFFE', TE' & DIGESTIVI**

Le nostre proposte

– **drink** eat easy –

# Tè caldi

**Digestivo** 3,5 Anice, menta, camomilla, liquerizia

**Rooibos** 3,5 Agrumi e fiori

**Tè Rosso** 3,5 Tè rosso, tè verde, ibisco, fragola, ananas, kiwi

**Tè verde Senchà** 3,5 Tè verde, ciliegie

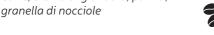
# Caffè dessert

**Espressino** 2 Caffè, crema di latte, cacao

**Espressino freddo** 2,5 *Caffè, crema di latte fredda, cacao* 

**Espressino ciocco o caramel** 3,5 *Caffè, crema di latte fredda, cioccolato o caramello* 

**Espressino gianduia** 4 Caffè, crema di gianduia, panna, granella di nocciale



**Irish Coffee** 7 Caffè, Irish Whisky, zucchero, panna

# Grappe Bertagnoli

Bianca, Barricata 4.5 Moscato, Amarone 5

## Rum

Diplomatico - 12 anni 8 Don Papa - 7 anni 8

J. Bally agricolo 7

Kraken 8

★ Rum Arrangé ananas e vaniglia 6

# Whisky

The Balvenie - 12 anni 9

Talisker - 10 anni 8

Moch Caol Ila 9

Ardbeg - 10 anni 9



# Amari

**Liquori Quaglia** 4 Nocciola - camomilla - bergamotto

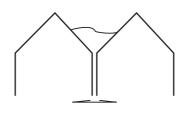
**Infusi Bertagnoli** 4 *Rosolio - Cirmolo* 

Amaro Sibilla 4

Ebo Lebo - Ottoz 5

Jefferson amaro importante











Condividi sui social tutto quello che vuoi! Official tag #frontemarepesaro #drinkeateasy







