

FRONTE MARE

# LUNCH MENU

2025



# Benvenuti e Bentornati!

## GLI SFIZI

*da condividere  
(o anche no)*

## PER CONTINUARE

*alla grande*

## LE PIADINE

*gourmet*

## INSALATE E BURGER

## I DOLCI

*fatti in casa*

*la carta dei*

## VINI

*e infine*

## LE BIRRE

*i nostri*

## COCKTAIL

## MOCKTAIL

*e analcolici*

## VERMOUTH

*e bitter*

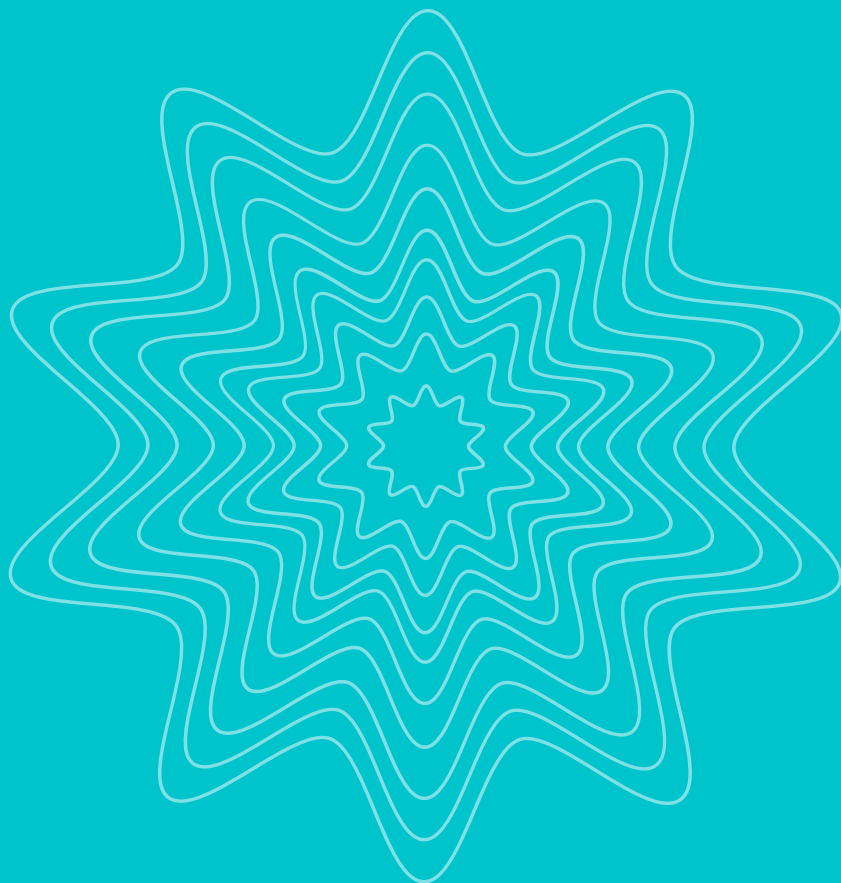
## I NOSTRI GIN

*Con tonica  
mediterranea o Indian*

## I DIGESTIVI

*dai più classici alle chicche*

# ***Benvenuti e Bentornati!***



*“Le risate sono più belle  
nel luogo dove si trova il cibo”*

# GLI SFIZI

*da condividere*  
(o anche no)

## MAZZANCOLLE IN KATAIFI 7€ (4 PZ)



Croccanti mazzancolle dell'Atlantico avvolte da pasta kataifi e condite con un filo dorato di salsa agrodolce (1, 2)

## LE NOSTRE CROCCHETTE DI PESCE 9€ (4 PZ)

Sfiziosi bocconcini homemade accompagnati dalla nostra salsa (1, 2, 3, 4, 7, 10)

## L'OLIVA DEL MARE 8€ (5 PZ)

Polpose e delicate olive ripiene di pesce bianco accompagnate dalla nostra maionese (1, 3, 4, 10)

## NUGGETS DI POLLO E PATATINE FRITTE 9€ (5 PZ)

Le preferite dai bambini, i nostri clienti più importanti (1, 3, 10)

## FALAFEL 7€ (6 PZ)

Polpette di ceci dall'esplosivo sapore di spezie orientali (aglio, cumino e coriandolo) con maionese vegana (1, 6, 10)

## FRIADA 6€

Piadina frita accompagnata da salsa guacamole (1)

**COPERTO 1,50€**

in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitura

# PER CONTINUARE

*alla grande*

Lasagne al ragù (1, 3, 7, 9)  
13€

Spaghettoni al ragù di pesce bottarga e pomodoro (1, 4, 9, 14)  
14€

Ravioli ricotta di bufala e spinaci, calamari, crema di zucca e salvia e olio al cacao  
(1, 3, 4, 7, 9)  
16€

Tagliata di tonno, crema di patate e zafferano,  
peperone crusco, tapenade di olive taggiasche (1, 4)  
20€

Tartare di ricciola, noci, uva nera, rucola, riduzione di sangiovese (2, 8, 12)  
18€

Millefoglie di sardoncini, burrata, pesto di rucola e arachidi salate,  
salsa di pomodoro (1, 4, 5, 7, 9)  
14€

Mousse al cioccolato e frutti di bosco (3, 7)  
6€

Torta fichi e noci (1, 3, 7, 8)  
5€

Semifreddo nocciola o caramello e arachidi salate (3, 7, 8)  
6€

Gelato artigianale al caffè o pistacchio (3, 7, 8)  
4€

---

**COPERTO 1,50€**

in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitura

# LE PIADINE

*gourmet*

Un prodotto artigianale, lavorato a mano con mattarello secondo l'antica tradizione rispettando qualità, sapori e genuinità.

## di mare

### BRANZITA 14€



**Branzino marinato alla Tequila**, guacamole, insalata, fili di peperoncino (1, 4)

Cocktail suggerito: **TOCCO DI MIDA**

### PIADAMAKI 13€

**Salmone affumicato**, squacquerone, alga nori, insalata, salsa teriyaki (1, 4, 6, 7)

Cocktail suggerito: **BEDA GIN TONIC**

### BACCALANTE 14€

**Baccalà mantecato**, pomodori arrosto, rucola, tapenade di taggiasche (1, 4, 7)

Cocktail suggerito: **GIN A MARINA**

### AMALFI 13€

**Tonno affumicato**, burrata, pomodoro, insalata, riduzione di balsamico (1, 4, 7, 12)

Cocktail suggerito: **4U**

### SPEZIALE 12€

**Salame di mazzancolle**, salsa Thai, melanzane, insalata (1, 2, 6, 14)

Cocktail suggerito: **SPUMEGGIANTE**

### SUA MAESTÀ LA SARDINA 12€

**Sardoncini panati**, fiordilatte, insalata, salsa agrodolce (1, 4, 7, 12)

Cocktail suggerito: **ZENZERIN**

**COPERTO 1,50€**

in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitura

## di terra

### MARZIANA 9,50€

Crudo al sale di Cervia, fiordilatte, pomodoro fresco, rucola, maionese (1, 3, 7, 10)

### CIAONE 9,50€

Mortadella DOP, burrata, granella di pistacchi, insalata (1, 7, 8)

### ESTIVA 9€

Cotto alta qualità, pomodori arrosto, pecorino (1, 7)

### MI GARBA 8,50€

Finocchiona, squacquerone, rucola (1, 7)

## dall'orto

*Piadina con farina integrale e olio evo*

### HEIDI 9,50€

VEGANA ♦

Erbe cotte, mandorle tostate, maionese vegana (1, 6, 8)

### CAPONATA 9€

VEGETARIANA ♦

Melanzane alla piastra, pomodoro, pecorino (1, 7)

### FAI TU

Dagli ingredienti di **terra** e dall'**orto** puoi comporre la piadina come vuoi tu, a partire da **7,50€!**

### COPERTO 1,50€

in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitura

# LE INSALATE

*per stare leggeri*

## DELIZIA 13€

Insalata, salamino di mazzancolle, pendolini, basilico, radicchio, mandorle, la nostra tzatziki (2, 7, 8)

## FRESCA 13€

Insalata, rucola, tonno affumicato, carote, burrata, pendolini, granella di pistacchi (4, 7, 8)

## MISTA 6€

Insalata, rucola, radicchio, sedano, carote, pomodori (9)

## ★ Contornino?

## PATATE AL FORNO 5€

## PATATE FRITTE 5€

## POMODORI ARROSTO 5€

## ERBE DI CAMPO 6€

# I BURGER

*gourmet*

Serviti con contorno di patate al forno (variazione patatine fritte +1 €)

## CHEESE BURGER 13€

Pane bianco artigianale, carne marchigiana 180 gr, cheddar, pomodoro, insalata, maionese e ketchup (1, 2, 3, 10, 11)

## VEGGY BURGER 13€ VEGANO ♦

Pane ai cereali artigianale, burger di ceci e zucchine, pomodoro, insalata, maionese vegana (1, 6, 10, 11)

# I DOLCI

*fatti in casa*

## CHEESECAKE 6€ (1, 3, 7, 8)

## SEMIFREDDO 6€ (3, 7, 8)

## CROSTATA 5€ (1, 3, 7)

## TORTA VEGANA 5€ (1, 6, 8)

## COPERTO 1,50€

in assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitura





## Bollicine

	Calice	Bottiglia
<b>FRANCIACORTA ROSÈ MILLESIMATO 2020 “ARTIO”</b> Azienda agricola Le Marchesine	—	44€
<b>FRANCIACORTA BRUT “NITENS”</b> Azienda agricola Le Marchesine	8€	36€
<b>PROSECCO DOC BRUT “EL BROLO”</b> Follador	6€	23€
<b>SPUMANTE ROSÈ BRUT</b> Conti di Buscareto	6€	25€
<b>TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO “ANTARES”</b> Cantina Toblino — Bio	—	34€
<b>CAVA BRUT NATURE RESERVA “EUDALD”</b> Eudald Massana Noia — Vegan Bio	—	28€

## Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
<b>BIANCHELLO SUPERIORE “GUERRIERO DEL MARE”</b> Azienda Agricola Guerrieri	—	32€
<b>BIANCHELLO DEL METAURO DOC “LEVANTE”</b> Villa Ligi	5€	17€
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI</b> Conti di Buscareto	5€	22€
<b>PASSERINA IGT “CAMPO DI MARTE”</b> De Angelis — Bio	5€	18€
<b>SAUVIGNON “PIANETA ARANCIO”</b> Tenuta Carlini — Bio	—	24€
<b>CHABLIS</b> Domaine Chaude Ecuelle	—	39€

## Rossi e Rosati

	Calice	Bottiglia
<b>ALEATICO PERGOLA ROSATO DOC “FIORI”</b> Villa Ligi	6€	20€
<b>COLLI PESARESI SAN GIOVESE DOC “PONENTE”</b> Villa Ligi	5€	17€
<b>COLLI PESARESI FOCARA DOC PINOT NERO</b> Tenuta Carlini — Bio	—	26€
<b>SCHIAVA TRENINO DOC</b> Cantina Toblino	5€	19€

*e infine*  
**LE BIRRE**

## **BURGERBRAU**

**Birra chiara**

Piccola (20 cl) **3,50€**

Media (40 cl) **5,50€**

## **BADBREWER**

**Blanche**

Piccola (20 cl) **4,50€**

Media (40 cl) **6,50€**

## **JOLLY POUPEE LUPULUS**

**Birra rossa**

Piccola (20 cl) **4,50€**

Media (40 cl) **6,50€**

## **MESSINA CRISTALLI DI SALE**

In bottiglia (33 cl) **4,50€**

## **AMARCORD SENZA GLUTINE**

In bottiglia (33 cl) **5€**

## **FREERIDE**

**Italian IPA**

Half a pint (30 cl) **6€**

## **TOURTEL ANALCOLICA**

In bottiglia (33 cl) **4,50€**

# i nostri COCKTAIL

## VILLA IMPERIALE 11€

Bitter Fusetti, liquore alle ortiche e biancospino, soda al prugnolo ed umeshu

*Fresco, amaro, erbaceo*

## MEDUSA DI MENGARONI 11€

Malfy gin al pompelmo, liquore di tè al caramello salato, pesche speziate, lime

*Fruttato, goloso, agrumato*

## TOCCO DI MIDA 10€

Rum al cocco, ananas vanigliato, lime, zafferano

*Esotico, morbido, avvolgente*

## ZENZERIN 9€

Beda Gin, cordiale al cetriolo e zenzero, sake allo yuzu

*Rinfrescante, leggero, fresco*

## 4U 9€

Rum, gin, vodka, passoa, tè verde, lime, passion fruit

*Intenso, energetico, dolce*

Vuoi un  
cocktail fuori  
dagli schemi?



Consulta la scacchiera e fai la tua mossa!

## KISS ME LICIA 9€

Beda gin, Eve liquore alle foglie di fico, cordiale al lampone e basilico, aria al lampone

*Elegante, profumato, delicato*

## GIN A MARINA 9€

Beda Gin, liquore ai fiori di sambuco, lime, the verde, soda al pompelmo rosa

*Floreale, frizzante, agrumato*

## SABBIA D'ORO 10€

Rum mix, dry curaçao, mango allo zafferano, lime

*Tropicale, dissetante, solare*

## SPUMEGGIANTE 9€

Vermouth rosso, bitter mediterraneo, spuma all'arancia

*Erbaceo, aperitivo, profumato*

**TUTTI GLI ALTRI LI FACCIAMO 7/10€**

*Per tutti i cocktail classici chiedi pure al personale di sala!*

# MOCKTAIL

*e analcolici*

## TWILIGHT 7€

Tè al karkadè, sciroppo al lampone e passion fruit, lime

## LIMONATA 5€

*Preparata da noi e disponibile in due versioni:* Limonata / Limonata al cetriolo

## FREE GIN TONIC 8€

Distillato analcolico, tonica

## SUNRISE 7€

Zenzero, sciroppo d'agave, lime, soda al pompelmo rosa

## L'AMERICANO QUELLO FINTO 8€

Bitter analcolico, chinotto, scorza di limone

# VERMOUTH

*e bitter*

*Scegli quello che preferisci per il tuo americano o negroni (a 9€)*

## BITTER FRED JERBIS 6€

Note prettamente amare mescolate ad altre prettamente dolci

## BITTER FUSETTI 6€

Fresco con note intense, amaricanti e avvolgenti

## BITTER SORBOLE 6€

Naturalmente giallo. Al naso ricco e complesso. Note agrumate, ginepro ed eucalipto.

## ANTICA FORMULA 6€

Ricetta fedele al primo vermouth rosso, pregiato

## COCCHI CHINATO 6€

Con scorza d'arancia e china, amarognolo gradevole

## DEL PROFESSORE 6€

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

## MARTELLETTI 6€

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

# I NOSTRI GIN

Con tonica  
mediterranea o Indian

## Italiani

### ☀ **BEDA GIN 8€**

*Il nostro gin!* Fresco, profumato, floreale. Il London Dry del Fronte Mare, prodotto e distillato a Pesaro

*Porta il vero  
gusto pesarese  
a casa tua!*

Chiedi info in cassa



### **GINARTE 11€**

Asciutto, floreale, balsamico

### **SABATINI LONDON DRY 11€**

Morbido, vellutato, agrumato

### **MALFI ROSA 10€**

Dolce, agrumato, morbido

### **AGRICOLO GADAN 12€**

Fresco, floreale, profumato

---

## Dal mondo

### **MONKEY 47 14€**

*Germania*

Intenso, profumato, esotico

### **MARE 11€**

*Spagna*

Intenso, speziato, fresco

### **SAIGON BAIGUR 13€**

*Vietnam*

Intrigante, esotico, vibrante

### **ETSU 12€**

*Giappone*

Equilibrato, fresco, di carattere

### **SANTA ANA 12€**

*Filippine*

Aromatico, agrumato, rilassante



# I NOSTRI GIN

*Con tonica  
mediterranea o Indian*

## Dal Regno Unito

### BEEFEATER LONDON DRY 8€

Bilanciato, secco, erbaceo

### HENDRICK'S NEPTUNIA 14€

Accattivante, rinfrescante, erbaceo

### TANQUERAY 8,50€

Secco, bilanciato, armonioso

### HENDRICK'S GRAN CABARET 14€

Floreale, fruttato, esuberante

### TANQUERAY RANGPUR 10€

Agrumato, fresco, estivo

### BOMBAY SAPPHIRE 9€

Secco, speziato, rotondo

### PLYMOUTH 10€

Lungo, fresco, aromatico

### STAR OF BOMBAY 10€

Delicato, fruttato, speziato

### HENDRICK'S DISTILLED 11€

Forte, floreale, delizioso

### LONDON N°3 12€

Piccante, aromatico, avvolgente

### HENDRICK'S FLORA ADORA 14€

Intrigante, profumato, seducente



# I DIGESTIVI

*Dai più classici alle chicche*

## Amari Classici 4€

## Amari Speciali 5€

AMARO SIBILLA

EBO LEBO

ARCHIBUGIO

## Grappe 4,50€ / 5€

BIANCA

MOSCATO GIALLO

BARRICATA

AMARONE

## Rum

DON PAPA 9€

J. BALLY 8€

BRUGAL 1888 9€

DIPLOMATICO 9€

## Whisky

CAOL ILA MOCH 9€

TALISKER - 10 ANNI 8€

THE BALVENIE - 12 ANNI 9€

NIKKA FROM THE BARREL 10€



## Elenco Allergeni (Reg. 1169/2011)



- (1) **Cereali contenenti glutine**  
(cioè 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 **tranne** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 



- (5) **Arachidi**  
e prodotti derivati
- 



- (6) **Soia**  
e prodotti derivati
- 



- (7) **Latte**  
e prodotti derivati, incluso lattosio
- 



- (8) **Frutta a guscio**  
(cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di 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 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO<sub>2</sub>
- 

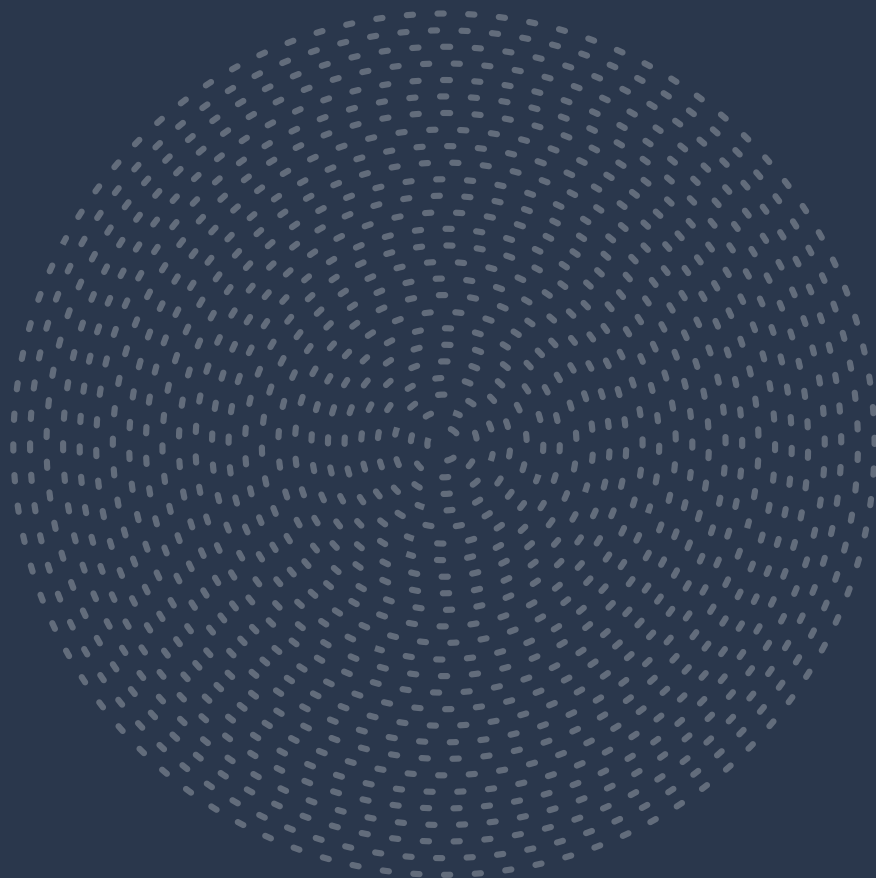


- (13) **Lupini**  
e prodotti derivati
- 



- (14) **Molluschi**  
e prodotti derivati

*Vi aspettiamo anche a cena!*



*Condividete sui social tutto quello che vi va!*

INSTAGRAM: @FRONTEMAREPESARO  
FACEBOOK: FRONTEMAREPESARO