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

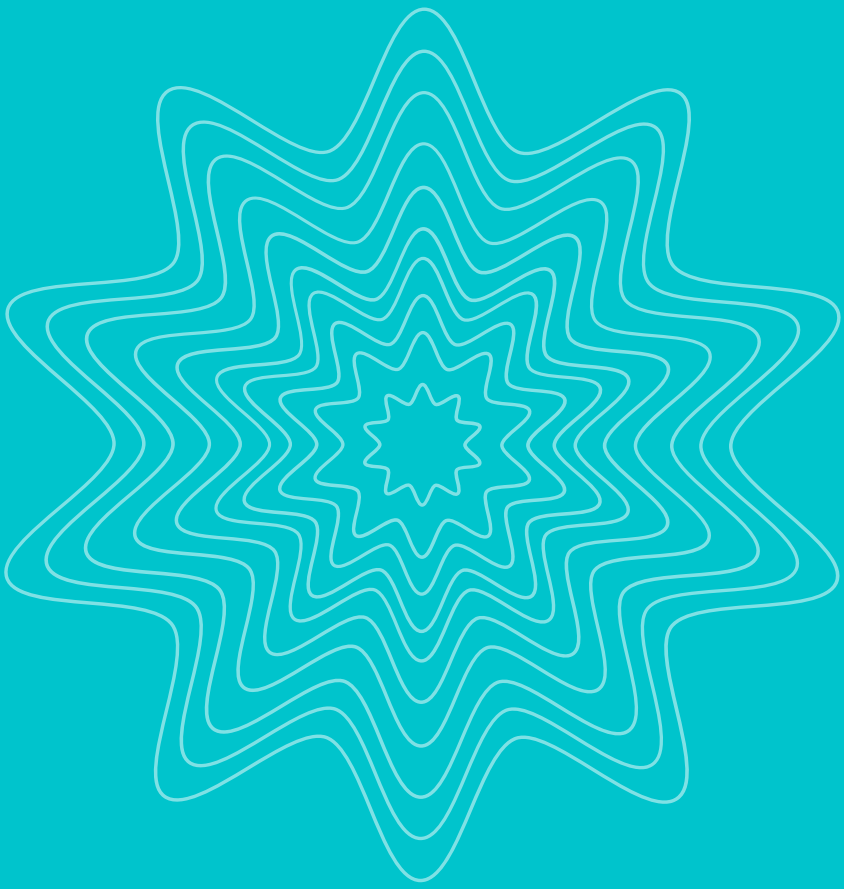
MOCKTAIL
e analcolici

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)

BEST SELLER

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 fritta 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

Spaghettoni, vongole e bottarga (1, 4, 9, 14)
14€

Paccheri, tonno fresco, coulis di datterino e basilico (1, 4, 9)
16€

Cozze alla marinara, crostino di pane e limone (1, 4, 9, 14)
12€

Totano alla plancha su pappa al pomodoro e salvia fritta (1, 4, 9)
16€

Maki di ricciola, uova di lompo, salsa teriyaki, sesamo nero, zenzero marinato, su julienne di peperoni rossi e zucchine (1, 4, 6, 11)
18€ (1,

Crostata alle ciliegie (1, 3, 7)
5€

Pannacotta (3, 7)
5€

Gelato artigianale al caffè (3, 7)
4€

Sorbetto lime e zenzero
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€ BEST SELLER

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

Cocktail suggerito: **PARADISE CITY**

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, tapinade 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

la carta dei VINI

Bollicine

	Calice	Bottiglia
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ 2008 Laurent-Perrier	12€	70€
FRANCIACORTA ROSÈ MILLESIMATO 2020 “ARTIO” Azienda agricola Le Marchesine	_	44€
FRANCIACORTA BRUT “NITENS” Azienda agricola Le Marchesine	8€	36€
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT "FAGHER" Le Colture	6€	23€
SPUMANTE ROSÈ BRUT Conti di Buscareto	6€	25€
TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO “ANTARES” Cantina Toblino — Bio	_	34€
CAVA BRUT NATURE RESERVA “EUDALD” Eudald Massana Noia — Vegan Bio	_	28€

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
BIANCHELLO SUPERIORE "GUERRIERO DEL MARE" Azienda Agricola Guerrieri	_	32€
BIANCHELLO DEL METAURO DOC "LEVANTE" Villa Ligi	5€	17€
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE DOC "TRE RIPE" Pievalta — Bio e Slow Wine	5€	22€
VERDICCHIO DI MATELICA DOC Collestefano — Bio	_	22€
PASSERINA IGT "CAMPO DI MARTE" De Angelis — Bio	5€	18€
SAUVIGNON "PIANETA ARANCIO" Tenuta Carlini — Bio	_	24€
MÜLLER-THURGAU TRENTINO DOC Cantina Toblino — Bio	6€	24€
VERMENTINO ROMANGIA IGT "RENOSU" Dettori	_	25€
CHABLIS Domaine Chaude Ecuelle	_	39€

Rossi e Rosati

	Calice	Bottiglia
ALEATICO PERGOLA ROSATO DOC "FIORI" Villa Ligi	6€	20€
COLLI PESARESI SAN GIOVESE DOC "PONENTE" Villa Ligi	5€	17€
COLLI PESARESI FOCARA DOC PINOT NERO Tenuta Carlini — Bio	_	26€
SCHIAVA TRENTINO DOC Cantina Toblino	5€	19€

e infine

LE BIRRE

BURGERBRAU

Birra chiara
Piccola (20 cl) 3,50€
Media (40 cl) 5,50€

JOLLY POUPEE LUPULUS

Birra rossa
Piccola (20 cl) 4,50€
Media (40 cl) 6,50€

AMARCORD SENZA GLUTINE

In bottiglia (33 cl) 5€

TOURTEL ANALCOLICA

In bottiglia (33 cl) 4,50€

BADBREWER

Blanche
Piccola (20 cl) 4,50€
Media (40 cl) 6,50€

MESSINA CRISTALLI DI SALE

In bottiglia (33 cl) 4,50€

FREERIDE

Italian IPA
Half a pint (30 cl) 6€

i nostri COCKTAIL

Vuoi un cocktail fuori dagli schemi?

Consulta la scacchiera e fai la tua mossa!

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, energico, dolce

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

PARADISE CITY 10€

Tequila e mezcal al cedro, yerba mate, lemon verbena, lime, spuma alla guava e grani del paradiso

Speziato, vivace, fruttato

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

TÈ FREDDO 4€
Preparato da noi e disponibile nei gusti:
Limone / Limone e zenzero / Pesca /
Pesca e sambuco

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

LIMONATA 5€
Preparata da noi e disponibile in due versioni: Limonata /
Limonata al cetriolo

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

NORDÈS 12€
Spagna
Floreale, morbido, leggero

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

TANQUERAY 8,50€
Secco, bilanciato, armonioso

TANQUERAY RANGPUR 10€
Agrumato, fresco, estivo

PLYMOUTH 10€
Lungo, fresco, aromatico

HENDRICK'S DISTILLED 11€
Forte, floreale, delizioso

HENDRICK'S FLORA ADORA 14€
Intrigante, profumato, seducente

HENDRICK'S NEPTUNIA 14€
Accattivante, rinfrescante, erbaceo

HENDRICK'S GRAN CABARET 14€
Floreale, fruttato, esuberante

BOMBAY SAPPHIRE 9€
Secco, speziato, rotondo

STAR OF BOMBAY 10€
Delicato, fruttato, speziato

LONDON N°3 12€
Piccante, aromatico, avvolgente

I DIGESTIVI

Dai più classici alle chicche

Amari Classici 4€

Amari Speciali 5€

AMARO SIBILLA

JEFFERSON AMARO IMPORTANTE

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

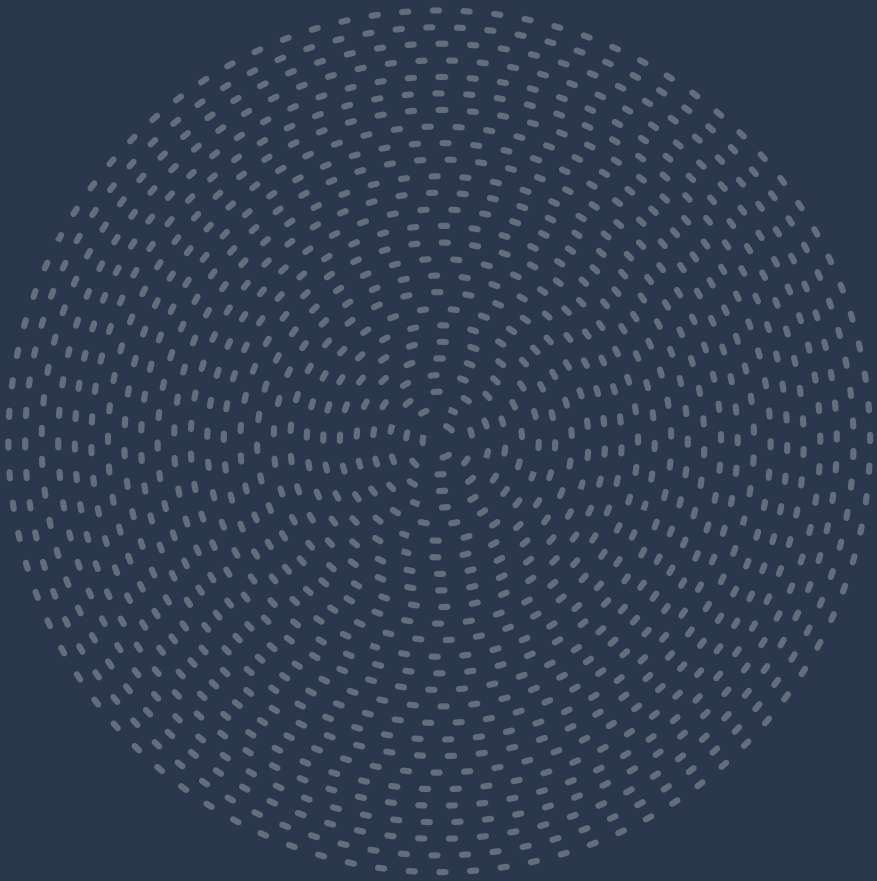
(11) ***Semi di sesamo***
e prodotti derivati

(12) ***Anidride solforosa e solfiti***
in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO2

(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