



FRONTE MARE

DINNER MENU

2025

Benvenuti e Bentornati!

i nostri
COCKTAIL

MOCKTAIL
e analcolici

VERMOUTH
e bitter

I NOSTRI GIN
*Con tonica
mediterranea o Indian*

la carta dei
VINI

e infine
LE BIRRE

GLI SFIZI
*da condividere
(o anche no)*

PER CONTINUARE
alla grande

LE PIADINE
gourmet

LE INSALATE
per stare leggeri

I DOLCI
fatti in casa

I DIGESTIVI
dai più classici alle chicche

i nostri COCKTAIL

Vuoi un
cocktail fuori
dagli schemi?



Consulta la scacchiera e fai la tua mossa!

TEATRO ROSSINI 11€

Distillato di mele, liquore evergreen,
cordiale al lime e vaniglia
Aromatico, rinfrescante, delicato

PALLA DI POMODORO 11€

Vodka umami, liquore al bergamotto,
succo di lime, spuma allo yuzu
ed origano
Umami, agrumato, vibrante

FRONTEMARE 9€

Rum arrangé all'ananas e vaniglia,
cordiale al timo e miele, arancia
Esotico, morbido, solare

PARADISE CITY 10€

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

ZENZERIN 9€

Beda Gin, Cordiale al cetriolo
e zenzero, sake allo yuzu
Rinfrescante, leggero, fresco

GIN A MARINA 9€

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

4U 9€

Rum, gin, vodka, passoa,
passion fruit, the verde, lime
Intenso, energetico, dolce

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 9€

GREGORI - ANIMO ITALIANO

A base di vino Friulano. All'olfatto deciso, con sentori agrumati e persistente al palato

COCCHI CHINATO

Con scorza d'arancia e china, amarognolo gradevole

DEL PROFESSORE

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

MARTELLETTI

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

BITTER FRED JERBIS

Note prettamente amare mescolate ad altre prettamente dolci

BITTER FUSETTI

Fresco con note intense, amaricanti e avvolgenti

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

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



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€
MULLER TURGAU Cantina Toblino	6€	24€
VERMENTINO ROMANGIA IGT “RENO SU” 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€

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€**

GLI SFIZI

da condividere
(o anche no)

MAZZANCOLLE IN KATAIFI 7€ (4 PZ)

BEST
SELLER

Crocanti 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)

CROSTINO DI BACCALÀ MANTECATO 9€

NEW

Crostini di baccalà mantecato, polvere di olive e riduzione di balsamico (1, 4, 7)

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

SPIEDINI EVERGREEN 14€

Spiedini panati di mazzancolle e calamari serviti con insalata alla citronette
(1, 2, 4, 10)

FRITTURA D'AMARE 18€

Frittura di gamberi, calamari e zucchine con la nostra salsa agrodolce
(1, 2, 4, 12)

FISH AND CHIPS DI BACCALÀ 14€

Bocconcini di baccalà e patatine fritte con la nostra maionese
(1, 3, 4, 10)

TATAKI DI TONNO 20€ **NEW**

Salsa teriyaki, insalata, sesamo nero e cialda all'ananas
(4, 6, 11)

CRUDO DEL GIORNO 16€ **NEW**

Chiedi al personale di sala la nostra proposta!
(2, 4)

prova i nostri burger

CHEESE BURGER 13€

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

VEGGY BURGER 13€ **♦**

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

☀ Contornino?

PATATE AL FORNO 5€

PATATE FRITTE 5€

POMODORI ARROSTO 5€

ERBE DI CAMPO 6€

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: **PARADISE CITY**

BACCALANTE 14€

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

Cocktail suggerito: **GIN A MARINA**

SPEZIALE 12€

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

Cocktail suggerito: **SPUMEGGIANTE**

PIADAMAKI 13€

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

Cocktail suggerito: **BEDA GIN TONIC**

AMALFI 13€

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

Cocktail suggerito: **4U**

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)



CHEESECAKE 6€ (1, 3, 7, 8)

SEMIFREDDO 6€ (3, 7, 8)

CROSTATA 5€ (1, 3, 7)

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



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€

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
-

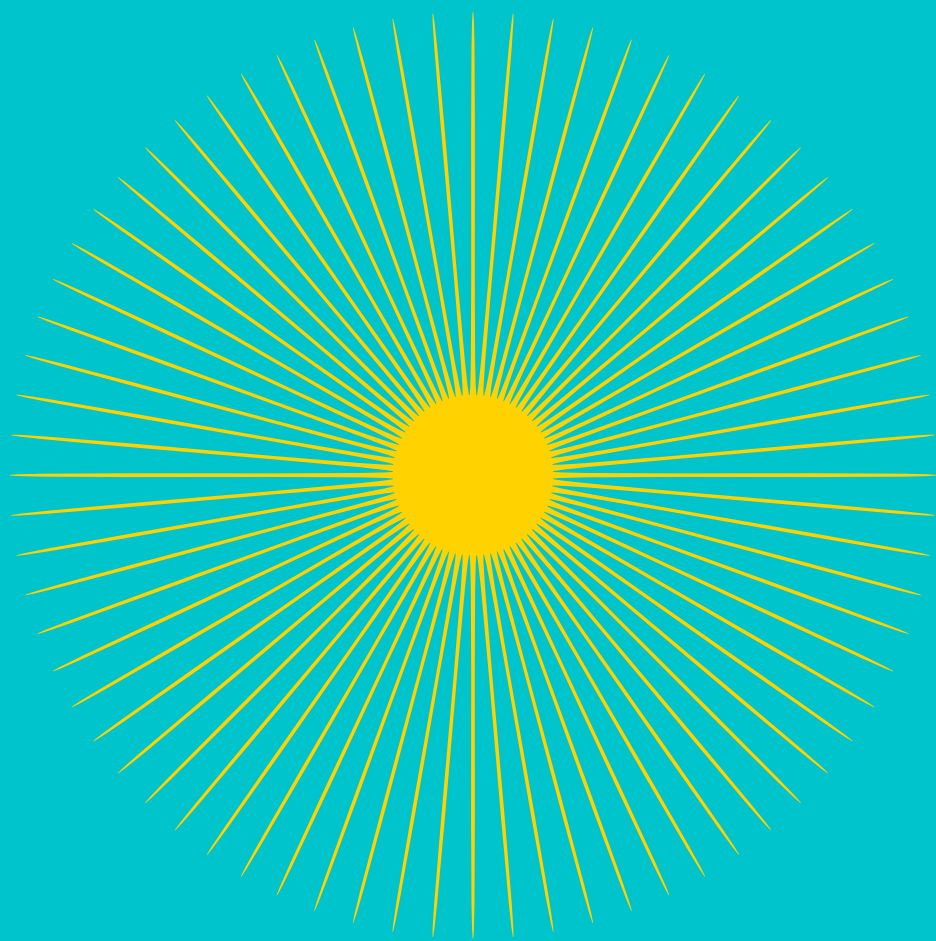


- (13) **Lupini**
e prodotti derivati
-



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

Vi aspettiamo anche a pranzo!



Condividete sui social tutto quello che vi va!

INSTAGRAM: @FRONTEMAREPESARO
FACEBOOK: FRONTEMAREPESARO