



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

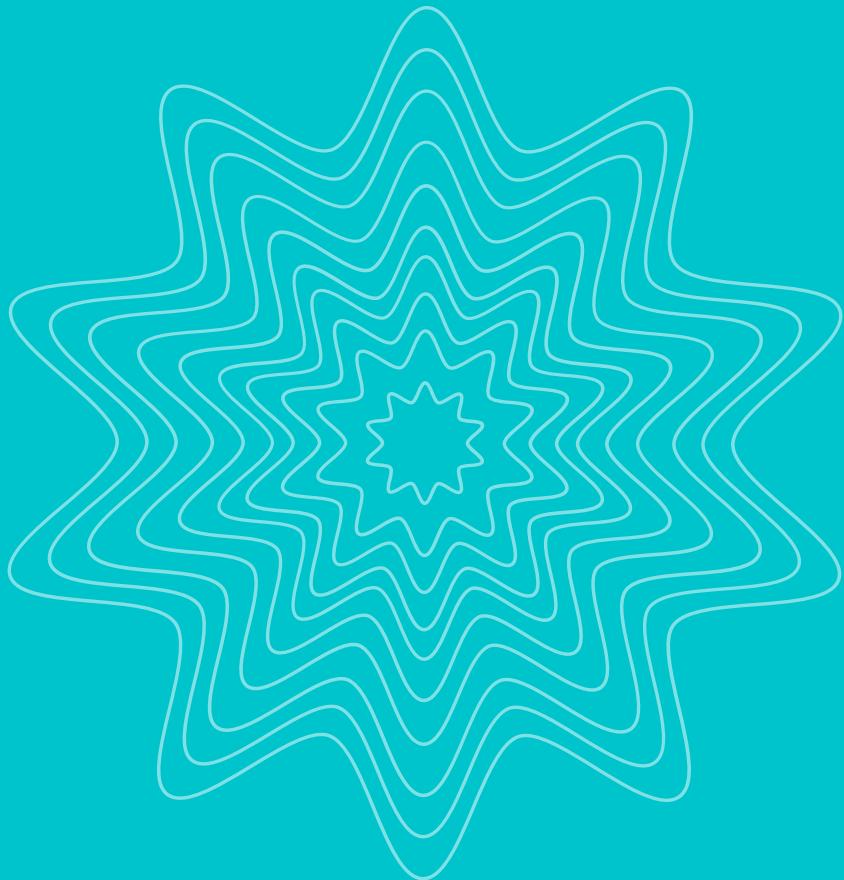
I NOSTRI GIN

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 CROCHETTE 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

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

BACCALANTE 14€

Baccalà mantecato, pomodori arrosto, rucola, tapinade 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€

Salmone 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€

VEGANÀ ♡

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

FRANCIACORTA ROSÈ MILLESIMATO 2020 "ARTIO"

Azienda agricola Le Marchesine

— 44€

FRANCIACORTA BRUT "NITENS"

Azienda agricola Le Marchesine

8€ 36€

PROSECCO DOC BRUT "EL BROLO"

Follador

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

Conti di Buscareto

5€ 22€

PASSERINA IGT “CAMPO DI MARTE”

De Angelis — Bio

5€ 18€

SAUVIGNON “PIANETA ARANCIO”

Tenuta Carlini — Bio

— 24€

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 TRENTO DOC

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, energico, 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, sciroppe 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, sciroppe 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, ginpro ed eucalipto.

ANTICA FORMULA 6€

Ricetta fedele al primo vermouth rosso, pregiato

COCCI CHINATO 6€

Con scorza d'arancia e china, amarognolo gradevole

DEL PROFESSORE 6€

Con bacche di ginpro 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€

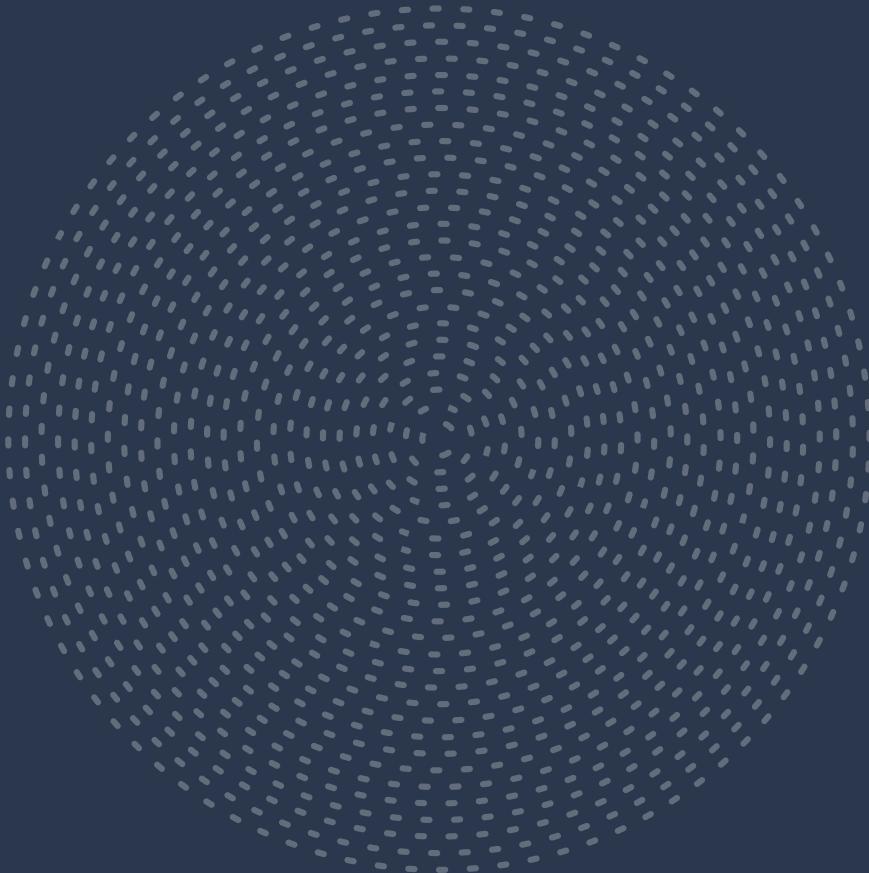
THE BALVENIE - 12 ANNI 9€

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 ₂ |
| | (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