

MENU

winter



* * * * *

E>CELSIOR
CONGRESS, SPA & LIDO
PESARO



RESTAURANT

BISTRÒ
EXCELSIOR

“Un piccolo segreto in cucina diventa un piacere per i tuoi sensi. Il piacere è una questione di dettagli, anche nella gastronomia. Sorseggiando un pregiato vino, l’armonia tra l’agre e il dolce diventa poesia da antipasto. È un attimo, è il contrasto tra la freschezza della menta e il calore del salmone regala un brivido da conservare fino al momento del dessert, quando l’alternarsi di vellutate creme e deliziosa frutta è un gusto senza fine. Qui al ‘59 selezioniamo prodotti genuini per creare pietanze uniche, prestando attenzione ad ogni fase della preparazione e presentando il risultato finale con particolare passione per i dettagli. Ecco quel che accade al ‘59. E sta tutto in un piccolo segreto goloso”

“When small culinary secrets become pleasures to your senses. Pleasure lies in the awareness of details’ and this is also true in gastronomy. The combination of sweetness and sharpness while sipping some fine wine might become poetry with starters. It takes an instant. It’s the same with the thrilling contrast between the coolness of fresh mint leaves and the warmth of salmon pulp. Succession of pleasurable details until the moment of desserts arrives: creamy textures, fresh fruit pulp delicacies endless senses’ pleasures. At the ‘59, the selection of genuine authenticities lies at the base of every dish preparation. Next, every step towards the final result of dish presentation takes its time and effort: details are passionately observed at every phase of cooking procedures. These are the secrets that form part of our everyday life at the ‘59. Pleasure lies in the awareness of details also when sitting at table here”

Menu degustazione pesce / Fish tasting menu € 65,00

BENVENUTO DELLO CHEF / *WELCOME FROM THE CHEF*

ANTIPASTO / *STARTER*

L'innovazione dell'insalata di mare / *The innovation of the sea salad*

Ingr: calamari, gamberetto bianco, nero di seppia, capperi, pomodoro, sedano, carote, cipolla rossa, basilico.

Ingr: squid, white shrimp, ink squid, caper, tomato, celery, carrot, red onion, basil



Giocando con lo scampo / *Playing with the king prawn*

Ingr: scampi, centrifuga di pomodoro, germogli di ortaggi, patata viola, cipolla rossa, riduzione di mosto, uova di salmone, limone, arancia, sale marino, olio evo, pepe.

Ingr: king prawn, tomato extract, sprouts, American purple potato, red onion, reduction of grape must, salmon roe, lemon, orange, salt, extra virgin olive oil, pepper



PRIMO PIATTO / *MAIN COURSE*

Tortelli fra terra e mare / *Tortelli among land and sea*

Ingr: pasta fresca, tuorlo d'uovo, farina, panna, parmigiano, ricotta ovina, ricci, bisque di gambero rosso, pesto di basilico, pinoli, sale marino, pepe, olio evo, cipolla, aglio.

Ingr: homemade pasta, egg yolk, flour, cream, parmesan, ricotta goat cheese, sea urchin, red shrimp bisque, basil pesto sauce, pine nuts, salt, pepper, extra virgin olive oil, onion, garlic



SECONDO PIATTO / *SECOND COURSE*

Bocconcino di scorfano marinato al timo / *Marinated redfish with thyme*

Ingr: scorfano, ristretto di crostacei, carotine baby, cipolla, limone, basilico, barbabietola, arancia, sale marino, olio evo, pepe.

Ingr: redfish, shellfish reduction, baby carrot, onion, lemon, basil, beetroot, orange, salt, extra virgin olive oil, pepper



DESSERT / *DESSERT*

Crema bruciata all'arancia con sorbetto ai cachi

Oranged creme brulée with persimmon sorbet

La piccola pasticceria

Selection of homemade pastry

menu gourmet
menu gourmet

Antipasti / Starters

I nostri crudi di mare

€ 20,00

Our raw fish

Ingr. scorfano, branzino, triglia, scampo, arancia, lime, limone, olio evo, sale, pepe, centrifuga di pomodoro, tabasco, corallo al nero di seppia, basilico, limone, arancia, bufala
Ingr. redfish, sea bass, mullet, king prawn flavored with orange and lime, lemon, extra virgin olive oil, salt, pepper, tomato extract, tabasco, squid ink coral, basil, orange and buffalo mozzarella



Raviolo di calamaro

€ 16,00

Squid raviolo

Ingr: calamaro, mousse di branzino, bisque di gambero rosso, bottarga di muggine olio evo, sale, pepe, germogli

Ingr: squid, seabass foam, red shrimp bisque, mullet roe, extra virgin olive oil, salt, pepper, sprouts



L'arancina Gourmet

€ 12,00

The Gourmet arancina

Ingr: riso carnaroli, cacio in forma di limone P.A.T., burro, cipolla, zafferano, piselli, ragù di manzo, sedano, carote, olio evo, sale, pepe

Ingr: carnaroli rice, cacio cheese with P.A.T., lemon skin, butter, onion, saffron, peas, beef Bolognese sauce, celery, carrot, extra virgin olive oil, salt, pepper



Immaginando il mare

€ 18,00

Thinking about the sea

Ingr: zuppetta di asparago di mare e tartufi di mare, ricci, olio evo, sale, pepe, crostini di pane al pomodoro, senape Dijon

Ingr: sea asparagus and seafood truffles soup, sea urchin, extra virgin olive oil, salt, pepper, bread croutons with tomato, Dijon mustard



Uovo 65°

€ 12,00

65° Egg

Ingr: uovo, misticanze di campo scottate, croccante di pane al pomodoro, fonduta di pecorino e olive taggiasche.

Ingr: egg, seared mixed salad, crunchy tomato flavoured bread, pecorino goat cheese fondue and taggiasca olive.



Una nuova versione del vitello tonnato

€ 14,00

A new version of the veal in tuna sauce

Ingr: girello di manzo, tonno sott'olio, maionese, panna, cetriolo, datterino, uovo di quaglia, sale marino, olio evo, pepe.

Ingr: round beef, tuna in oil, mayonnaise, cream, cucumber, cherry tomato, quail egg, salt, extra virgin olive oil, pepper



Tartare di manzo e le sue contaminazioni

€ 18,00

The beef tartare and its contaminations

Ingr: manzo, germogli, funghi chiodini, senape, zucchine, carote, fonduta di pecorino in botte, croccante di barbabietola, olio evo, sale, pepe

Ingr: beef, sprouts, honey mushroom, mustard, courgette, carrot, pecorino goat cheese fondue, crunchy beetroot, extra virgin olive oil, salt, pepper



Primi piatti / Main courses

**Risotto carnaroli mantecato, Casciotta di Urbino D.O.P,
gambero rosso Mazara** € 20,00

*Carnaroli creamed risotto, Casciotta D.O.P. from Urbino,
Mazara red shrimp*

Ingr: riso, caciotta, gambero rosso, cipolla, olio evo, burro, pepe, sale, bisque di gambero
Ingr: rice, Casciotta cheese, red shrimp, onion, extra virgin olive oil, butter, pepper, salt, shrimp bisque



Mezze maniche con alici e bottarga di muggine € 16,00

Mezze maniche pasta with anchovies and mullet roe

Ingr: mezze maniche di grano duro, basilico, pane croccante, bottarga di muggine, alici, pomodoro appassito, aglio, cipolla, olio evo, sale, pepe
Ingr: durum wheat flour mezze maniche, basil, crunchy bread, mullet roe, anchovies, dried tomato, garlic, onion, extra virgin olive oil, salt, pepper



La mia carbonara di tonno € 18,00

My tuna carbonara

Ingr: spaghetti di pasta fresca, farina, tuorlo d'uovo, Pecorino di Fossa di Sogliano D.O.P, tonno affumicato, fiocchi di bottarga di tonno, olio evo, sale, pepe, nuvola di formaggio
Ingr: homemade spaghetti pasta, flour, egg yolk, Fossa from Sogliano D.O.P. goat cheese, smoked tuna, mullet roe flakes, extra virgin olive oil, salt, pepper, cheese foam



Tagliatelle in pasta nera € 16,00

Black tagliatelle pasta

Ingr: farina grano duro 00, uovo, nero di seppia, spuma di bufala, lime, uova di ricci
Ingr: 00 durum wheat flour, egg, squid ink, buffalo mozzarella foam, lime, sea urchin roe



Gnocchetti di patate e cime di broccoletto € 12,00

Potatoe dumplings and turnip tops

Ingr: farina grano duro 00, uovo, patate, cipolla, aglio, broccoletto, olio evo, sale, pepe
Ingr: 00 durum wheat flour, egg, potato, onion, garlic, turnip top, extra virgin olive oil, salt, pepper



Tortelli: la rivisitazione della Bolognese € 16,00

Tortelli pasta: the interpretation of the Bolognese sauce

Ingr: farina grano duro 00, uovo, carne bovina e suina, sedano, carote, cipolla, vino bianco, latte intero, fonduta di Casciotta di d'Urbino D.O.P, olio evo, sale, pepe
Ingr: 00 durum wheat flour, egg, beef and pork meat, celery, carrot, onion, white wine, whole milk, Casciotta D.O.P. from Urbino fondue, extra virgin olive oil, salt, pepper



Secondi Piatti / Second courses

Baccalà Morrò in olio cottura € 22,00
Morrò codfish in cooking oil

Ingr: baccalà, crema di patate e piselli, zafferano, croccante di olive taggiasche, limone, arancia, timo, olio evo, sale, pepe
Ingr: codfish, potatoes and peas cream, saffron, crunchy taggiasca olive, lemon, orange, thyme, extra virgin olive oil, salt, pepper



Filetto di ricciola alle due cotture € 25,00
Amberjack filet in two different cooking ways

Ingr: ricciola, nero di seppia, datterino candito, capperi, cipollotto, crema di peperoni
Ingr: amberjack, ink squid, candied cherry tomato, caper, spring onion, pepper cream



Filetto di branzino al manto di spinaci € 20,00
Sea bass filet with spinach

Ingr: filetto di branzino, spinaci, zenzero, lime, mollica di pane, crema di topinambur, datterino appassito, chips di patate viola, olio evo, sale, pepe
Ingr: sea bass filet, spinach, ginger, lime, breadcrumbs, topinambur cream, dried cherry tomato, American purple potato chips, extra virgin olive oil, salt, pepper



Un ricordo selvatico: Anatra muta € 17,00
A wild memory: mute duck

Ingr: anatra, grasso d'oca, cipolla, carote baby, mele, ribes, lamponi, mirtilli, timo, sale, pepe, olio evo, riduzione di mosto d'uva
Ingr: duck, goose grease, onion, baby carrot, apple, ribes, raspberry, blueberry, thyme, salt, pepper, extra virgin olive oil, reduction of grape must



Maiolino e il suo orto € 15,00
Piglet and its garden

Ingr: suino, passata di lenticchia, patate, broccolo romano, spinaci, sedano, carote, cipolla, aglio, olio evo, sale, pepe, funghi chiodini, riduzione di aceto modenese
Ingr: pork, lentil puree, potato, broccoli, spinach, celery, carrot, onion, garlic, extra virgin olive oil, salt, pepper, honey mushroom, reduction of balsamic vinaigrette from Modena



Filetto di manzo '59 € 30,00
'59 Beef filet

Ingr: filetto di manzo, spinacino, burro, sale, olio evo, pepe, aglio, erbe aromatiche, patate, parmigiano, cipollotto
Ingr: beef filet, baby spinach, butter, salt, extra virgin olive oil, pepper, garlic, aromatic herbs, potato, parmesan, spring onion

menu della tradizione
menu from the tradition

Antipasti / Starters

Involtini di alici agrumate € 10,00

Rolls with anchovies and citrus

Ingr: alici, pan grattato, limone, arancia, sale, pepe, olio evo, insalatina, pomodoro datterino

Ingr: anchovies, bread crumbs, lemon, orange, salt, pepper, extra virgin olive oil, salad, cherry tomato



Zuppa di ceci e i suoi crostini € 10,00

Chickpea soup with its croutons

Ingr: ceci, sale, pepe, olio evo, carote, sedano, cipolla, timo, pane

Ingr: chickpeas, salt, pepper, extra virgin olive oil, carrot, celery, onion, thyme, bread



Zuppa di lenticchie e i suoi crostini € 10,00

Lentil soup with its croutons

Ingr: lenticchie, sale, pepe, olio evo, carote, sedano, cipolla, timo, pane

Ingr: lentil, salt, pepper, extra virgin olive oil, carrot, celery, thyme, bread



Tagliere di salumi e formaggi e crostini caldi e le sue salse € 18,00

Selection of cold cuts and cheese, its warm croutons and sauces



Primi piatti / Main courses

Spaghetti alla Marinara

€ 16,00

Marinara spaghetti

Ingr: cozze, vongole, calamari, gamberetto, pomodoro, olio evo, sale, pepe, basilico, aglio, cipolla

Ingr: mussels, clams, squids, shrimps, tomato, extra virgin olive oil, salt, pepper, basil, garlic, onion



Tagliatelle al ragù Bolognese

€ 12,00

Tagliatelle with traditional Bolognese sauce

Ingr: manzo, maialino, sedano, carote, cipolla, aglio, aromi, olio evo, vino, latte, pomodoro, concentrato di pomodoro

Ingr: beef, piglet, celery, carrot, onion, garlic, aromas, extra virgin olive oil, wine, milk, tomato, tomato concentrate



Cappelletti in brodo

€ 15,00

Broth cappelletti

Ingr: cappelletti, gallina, carote, sedano, cipolla, olio evo, sale fino

Ingr: cappelletti, hen, carrot, celery, onion, extra virgin olive oil, salt



Lasagne della tradizione

€ 14,00

Traditional lasagna

Ingr: manzo, maialino, sedano, carote, cipolla, aglio, aromi, olio evo, vino, latte, pomodoro, concentrato di pomodoro, burro, farina, uova

Ingr: beef, piglet, celery, carrot, onion, garlic, aromas, extra virgin olive oil, wine, milk, tomato, tomato concentrate, butter, flour, egg



Secondi Piatti / Second courses

Calamari al pomodoro € 14,00
Squid with tomato

Ingr: calamari, aroma, sale, pepe, passata di pomodoro, pane grattugiato

Ingr: squid, aromas, salt, pepper, tomato puree, breadcrumbs



Coniglio in porchetta € 13,00
Rabbit with pork roast

Ingr: coniglio, pancetta affumicata, finocchietto selvatico, patate, aglio, sale, pepe

Ingr: rabbit, smoked bacon, wild fennel, potato, garlic, salt, pepper

Cosciotta di pollo alla cacciatore in bianco € 12,00
Chicken leg cacciatore

Ingr: coscia di pollo, carote, sedano, cipolla, olive taggiasche, aromi, sale, pepe, olio Evo

Ingr: chicken leg, carrot, celery, onion, taggiasca olive, aromas, salt, pepper, extra virgin olive oil



Tagliata di manzo ai funghi champignon € 17,00
Sliced beef with champignon mushrooms

Ingr: manzo, funghi champignon, sale, pepe, aromi

Ingr: beef, champignon mushroom, salt, pepper, aromas

Dessert / Desserts

Crema bruciata all'arancia con sorbetto ai cachi <i>Oranged crème brûlée with persimmon sorbet</i>   	€ 9,00
Gelato di castagne con pera caramellata e cannella <i>Chestnut ice cream with caramelized pear and cinnamon</i>   	€ 8,00
Cremoso ai mirtilli <i>Bluberry creamy pie</i>   	€ 8,00
Tartina al cioccolato con crema di banane e melograno <i>Chocolate tart with banana cream and pomegranate</i>   	€ 9,00
Tiramisù al caffè d'orzo <i>Barley coffee tiramisù</i>   	€ 6,00
Zuppa inglese <i>Trifle</i>   	€ 6,00
Gelato artigianale <i>Homemade ice cream</i>   	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal mixed fruit</i>	€ 6,00

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

We inform our customers that dishes and beverages prepared and served at this activity may contain ingredients or products considered as allergens. List of ingredients or products used in this activity that are considered allergens and are listed in Annex II "Substances or products causing allergies or intolerances" of EU Regulation 1169/2011:

-  SOIA – SOY
-  PESCE – FISH
-  MOLLUSCHI – MOLLUSCS
-  CROSTACEI – CRUSTACEANS
-  FRUTTA SECCA A GUSCIO – NUTS
-  LATTE – MILK
-  SESAMO – SESAME SEEDS
-  CEREALI – CEREALS GLUT.
-  UOVA – EGGS
-  LUPINI – ALTRAMUCES
-  SEDANO – CELERY
-  ANIDRIDE SOLFOROSA – SULPHITES
-  ARACHIDI – PEANUTS
-  SENAPE – MUSTARD

