



RESTAURANT

MENU

* * * * *

E)CELSIOR
CONGRESS, SPA & LIDO
PESARO



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'agrio 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 becomes 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 which can be conserved until the dessert when pureed soups and delicious fruit create an endless flavor.

At the '59 we select genuine products to prepare unique dishes while paying attention to every step and introducing a final result with attention to details.

This is what happens at the '59 and lies in a delicious tiny secret.

Ein kleines Geheimnis in der Küche wird zum Genuss für Ihre Sinne.

Genuss ist auch in der Gastronomie eine Frage des Details.

Wenn Sie einen guten Wein trinken, wird die Harmonie zwischen sauer und süß zur Poesie für einen Aperitif.

Es ist ein Moment, es ist der Kontrast zwischen der Frische der Minze und der Hitze des Lachses, der einen Nervenkitzel erhält, der bis zum Dessert erhalten bleibt, wenn der Wechsel von samtigen Cremes und köstlichen Früchten einen endlosen Geschmack hat.

Hier im '59 wählen wir echte Produkte aus, um einzigartige Gerichte zu kreieren. Dabei wird auf jede Phase der Zubereitung geachtet und das Endergebnis mit besonderer Liebe zum Detail präsentiert.

Folgendes passiert mit '59. Und das alles in einem kleinen gierigen Geheimnis.

GLI ANTIPASTI – STARTERS – Vorspeisen

Tartare di manzo nostrano, uovo pochè, parmigiano, maionese leggera di nocciole con pane al lievito madre di nostra produzione € 22,00

Local beef tartare, poached egg, parmesan cheese, light hazelnut mayonnaise sauce with homemade toasted bread

Lokales Rindfleisch Tartare, kleines Ei, Parmesan Käse, leichte Haselnussmayonnaisesauce mit geröstetes Brot unserer Produktion

**Flan al carciofo, crema di burrata su letto di agretti in agrodolce e formaggio di fossa** € 18,00

Artichoke flan, burrata mozzarella cheese on a bed of sweet and sour glasswort and fossa seasoned sheep cheese

Flan mit Artischocken, Burrata-Creme auf Agretti süß und sauer Bett und gewürzt Schafkäse

**Tortino di polipo* e patate, paté di olive nostrane, bottarga, crescione e fiore di zucca fritto** € 20,00

Potato and octopus* savoury pie, local olives paté, mullet roe, cress and fried courgette flower

Tintenfisch und Kartoffelkuchen, lokale Oliven-Pastete, Bottarga, Kresse und gebratene Zucchini Blume*

**Degustazione di pesce crudo* del giorno** € 28,00

Tasting of raw fish* of the day

Verkostung des rohen Fisches des Tages*

Filetto di pescato del giorno* con salsa allo zenzero e lime

Raw fish filet* with ginger and lime sauce

Fischfilet des Tages mit Ingwer-Limetten-Sauce*

Tartare di gamberi* di Mazara del Vallo

Mazara del Vallo shrimps* Tartare

Tartar von Garnelen aus Mazara del Vallo*

Ostrica

Oyster

Auster

Scampo* o mazzancolla*

Prawn* or striped prawn*

Kaisergranat oder Garnele**



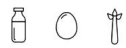
PRIMI PIATTI - PASTA DISHES – Erster Gang

Tagliatelle fatte a mano all'astice con pomodoro fresco saltato con cognac Napoleon € 23,00

Homemade tagliatelle with lobster and fresh tomato sautéed with Napoleon Cognac

Hausgemachte Nudeln mit Hummer und frischer Tomate sautiert mit Napoleon Cognac**Maccheroncini di grano duro vegetariani "Benedetto Cavalieri" con asparagi, crema inglese saporita e ricotta affumicata** € 16,00

Vegetarian durum wheat maccheroncini "Benedetto Cavalieri" with asparagus, savoury English cream and smoked ricotta cheese

Vegetarier Hartweizenmakkaroni "Benedetto Cavalieri" mit Spargeln, salzige englische Sahne und geräucherter Ricotta Käse**Chicche di mais alle canocchie e carciofi** € 16,00

Corn gnocchi with mantis shrimps and artichokes

Gnocchi aus Mais mit Heuschreckenkrebs und Artischocken**Passatelli di piselli di nostra produzione con guazzetto di seppia e il suo nero** € 16,00

Homemade peas passatelli with stew of cuttlefish and its ink

Haugemachtes Erbsepassatelli mit Tintenfisch-Eintopf und seiner Schwarz

SECONDI PIATTI - MAIN DISHES - Hauptgang

Costoletta di rombo gratinato con purea di carote e asparagi mimosa € 22,00

Gratin rhombus filet with carrot purée and mimosa asparagus

Gratinierte Rhombuskotelett mit Karottenpüree und Mimose Spargeln



Polipo grigliato speziato con crema di piselli, pomodori variopinti e olive taggiasche € 20,00

Seasoned grilled octopus with peas cream, tomatoes and taggiasca black olives

Gegrillter würziger Oktopus mit Erbsencreme, Tomaten und Taggiasca schwarz Oliven



Tagliata di controfiletto marchigiano e la sua riduzione con tortino di patate al rosmarino e fagiolini all'olio € 22,00

Tagliata of local beef sirloin and its reduction sauce with savoury pie of potatoes scented with rosemary and green beans with olive oil

Lendenstück aus den Marken und seine Reduzierung mit Rosmarinkartoffeltorte und grüne Bohnen in Öl

Fagottino di patata viola farcita alla ricotta e menta con caponatina di melanzane e croccante di parmigiano € 18,00

Bun of purple potato stuffed with ricotta cheese and mint with aubergines caponata and crispy parmesan cheese

Lila Kartoffelbündel gefüllt mit Ricotta und Minze mit Auberginen Caponata und knusprig Parmesan Käse



INSALATE & SNACKS – SALADS & SNACKS

- Club sandwich** € 14,00
 Maxi toast con pollo, frittatina, bacon, lattuga, pomodoro, senape, maionese, formaggio e patatine fritte
 Maxi toast bread with chicken, omelette, bacon, lettuce, tomato, mustard, mayonnaise sauce, cheese and French fries
Maxi-Toast Brot mit Hähnchen, Omelett, Speck, Salat, Tomaten, Senf, Mayonnaise, Käse und Pommes frites

- Piadina romagnola con rucola e squacquerone** € 12,00
 Local piadina bread stuffed with rocket salad and squacquerone fresh cheese
Lokale Piadina Brot mit Rauke und Squacquerone Käse

- Piadina romagnola con prosciutto crudo di Carpegna e mozzarella di bufala** € 12,00
 Local piadina stuffed with Carpegna ham and buffalo mozzarella cheese
Lokale Piadina Brot mit Carpegna roher Schinken und Mozzarella aus Büffelkuh

- Caprese con mozzarella di bufala campana** € 14,00
 Caprese salad with buffalo mozzarella cheese
Caprese Salat mit Mozzarella aus Büffelkuh

- Insalata Caesar** € 14,00
 Insalata verde, petto di pollo, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa yogurt
 Green salad, grilled chicken breast, crispy bacon, Parmigiano Reggiano cheese, bread croutons and yogurt sauce
Grüner Salat, Hühnerbrust, knuspriger Speck, Parmigiano Reggiano Käse, Brotcroustons, Joghurt-Sauce






- Insalata mista composta** € 5,00
 Mixed salad
Gemischter Salat

Il nostro Chef Pâtissier ha il piacere di deliziarvi con le sue specialità

Our Patisier Chef is pleased to delight you with his specialties

Unser Konditor hat das Vergnügen, Sie mit seinen Spezialitäten zu begeistern















DOLCI - DESSERTS

- | | |
|---|---------------|
| <p>Torta fondente, pere, cremoso al caffè e riduzione di Sangiovese</p> <p>Chocolate cake and pears, coffee mousse with Sangiovese wine reduction</p> <p><i>Schokolade und Birnentorte, Kaffee Mousse und Reduktion aus Sangiovese Wein</i></p> <p></p> | <p>€ 8,00</p> |
| <p>Tartelletta di frutta con salsa al frutto della passione</p> <p>Fruit tart with passion fruit sauce</p> <p><i>Obstkuchen mit Passionsfruchtsauce</i></p> <p></p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>Mousse di cioccolato al latte, caramello salato e salsa alla mandorla</p> <p>Milk chocolate mousse, salted caramel and almond sauce</p> <p><i>Milchschokoladenmousse, gesalzenes Karamell und Mandelsauce</i></p> <p></p> | <p>€ 8,00</p> |
| <p>Tiramisù al caffè d'orzo</p> <p>Barley coffee tiramisù</p> <p><i>Tiramisu mit Gerstenkaffee</i></p> <p></p> | <p>€ 8,00</p> |
| <p>Zuppa inglese</p> <p>Trifle</p> <p><i>Zuppa inglese (Süßspeise aus verschiedenen Cremeschichten und mit Likör getränkten Biskuitböden)</i></p> <p></p> | <p>€ 8,00</p> |

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 are listed in the attachment II - "ingredients or products causing allergies or intolerances" of EU Regulation 1169/2011:

Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass Inhaltsstoffe oder Adjuvantien, die als Allergene gelten, in zubereiteten Speisen und in den Getränken enthalten sein können. Liste der Bestandteile oder Adjuvantien finden Sie in diesem Menu und in Anhang II - "Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen" Reg.1169 / 2011 EU:

	Soia – Soy – Soja		Cereali – Cereals Glut. - Getreide
	Pesce – Fish – Fisch		Uova – Eggs – Eier
	Molluschi – Molluscs – Mollusken		Lupini – Altramuces – Lupine
	Crostacei – Crustaceans - Krustentier		Sedano – Celery – Stangensellerie
	Frutta secca a guscio – Nuts – getrocknete Nüsse		Anidride solforosa – Sulphites – Sulfite
	Latte – Milk – Milch		Arachidi – Peanuts – Erdnuss
	Sesamo – Sesame Seeds – Sesam		Senape – Mustard – Senf

Nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi. Ove non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un asterisco (*).

Our dishes are all prepared with fresh ingredients. When this is not possible, we use frozen ingredients of the highest quality, which are identified with an asterisk (*)

In unserem Restaurant werden nur frische Produkte serviert. Ist dies nicht möglich, werden diese durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt, die umgehend mit einem Sternchen () gekennzeichnet sind.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamenti di bonifica preventive conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004

Raw fish is subjected to complies as required as regulation EC/853/2004

Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 präventiven Reaktivierungsbehandlungen unterzogen

Servizio e coperto € 3,50 a persona

Cover charge € 3,50 per person

Deckungsgebühr € 3,50 € pro Person