

LA NOSTRA CUCINA

Partiamo da una forte tradizione e da una maniacale attenzione alle materie prime...
...oggi con tecniche e passioni nuove.

www.atticosulmare.it



UN GRAZIE DI CUORE

a tutti i collaboratori, ai pescatori sambenedettesi, alle aziende agricole, alle macellerie,
ai contadini di fiducia, ai cavaatori di tartufo e ai mastri pastai,
sicuri protagonisti della genuinità della nostra cucina.

CHEF

Tommaso Melzi

DIRETTORE DI SALA

Simone Marconi

SOUS CHEF

Claudio Funari

SOMMELIER

Sara Marconi

CHEF DE PARTIE

Antonio Pagnozzi

Annarita Tucci

Antonio Pesce

CHEF DE RANG

Saverio La Forgia

Daniele Straccia

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, sono sottoposti a un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto ed abbattimento a - 20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) N. 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

«CRUDO»

...dal crudo della tradizione alla nostra idea del sushi

5 portate in successione a base di crudi e sushi del nostro mare
(dessert incluso)

€ 58

Percorso di 3 vini al calice in abbinamento € 18

È richiesta la partecipazione di tutti i commensali del tavolo allo stesso menu

Per i menu degustazione pane fatto in casa, servizio e coperto incluso

«GRANDI CLASSICI»

Non sono classici, ma sono i nostri classici

L'aperitivo

Polpo, puntarelle alle alici e granita di cipolla rossa

Sottobosco... di bomboletti

Spaghetti Sen. Cappelli "Regina dei Sibillini", cazole, colatura di alici e merluzzo croccante

Rombo al forno... come fosse in potacchio

"Ricordo" del brodetto alla Sambenedettese

Il sorbetto

La nostra idea del Tiramisu... al caffè del marinaio

€ 58

Percorso di 3 vini al calice in abbinamento € 18

È richiesta la partecipazione di tutti i commensali del tavolo allo stesso menu

Per i menu degustazione pane fatto in casa, servizio e coperto incluso

«CONTEMPORANEO»

Percorso gourmet della nostra cucina di oggi

L'aperitivo

Crema brulée di caprino, crudo di gamberi rossi ed erbe aromatiche

La nostra idea del sushi... come fosse un crudo

Ricciola scottata, la sua bottarga, cicoriotta alle alici e brodo di ricciola affumicato

Tortellini ai 3 pomodori e basilico... ripieni di mozzarella di bufala affumicata

Il baccalà va in Abruzzo con erbe di campo alla genziana, pesto di nocciole e tartufo

L'espresso Sca.nzo.nato 2018: **Scampo**, manzo, rapa rossa e caffè

Sedano, lime, frutta e verdura

Ricotta al miele di castagno, pere e cioccolato

€ 64

Percorso di 4 vini al calice in abbinamento € 26

È richiesta la partecipazione di tutti i commensali del tavolo allo stesso menu

Per i menu degustazione pane fatto in casa, servizio e coperto incluso

LA CARTA

... per iniziare

2018 • Creme brulèe di caprino, crudo di gamberi rossi ed erbe aromatiche.....	18
2018 • L'ostrica alla Griscia... con pepe, guanciale e pecorino.....	15
2017 • Carciofo in olio cottura 24h, verdure, cremoso di sedano rapa e caprino.....	14
2016 • Ricciola scottata, la sua bottarga, cicoriotta alle alici e brodo di riciola affumicato.....	14
2009 • Polpo, puntarelle e granita di cipolla rossa	14
2007 • La cassetta di pesce crudo	25

... le paste

2018 • Risotto ai ricci di mare con ostriche, alghe e frutti di mare (min. 2 persone).....	20 cad.
2018 • Tortellini ai 3 pomodori e basilico, ripieni di mozzarella di bufala affumicata	14
2016 • Spaghetti Sen.Cappelli "Regina dei Sibillini", cazole, colatura di alici e merluzzo croccante	14
2014 • Tortelli al ripieno di gamberi rossi, crema di ostriche e spinacino	14
2008 • FusillOro Verrigni al battuto di riciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino	14

... per continuare

2018 • L'espresso Sca.nzo.nato 2018: Scampo , manzo, rapa rossa e caffè	24
2018 • Il baccalà va in Abruzzo... con erbe di campo alla genziana, pesto di nocciole e tartufo.....	20
2013 • I Sapori della mia infanzia... "Ricordo" del brodetto alla Sambenedettese	20
2009 • Rombo al forno... come fosse in potacchio	20
da sempre • Lu Vredétte a la Sammenedettèse - brodetto originale solo su prenotazione	35

... dal nostro mare, il nostro Sushi

Selezione di 8 bocconcini del "sushi del nostro mare"... a scelta dello chef.....	8 pz	16
Nigiri di scampi crudi e olio in pinzimonio	6 pz	16
Nigiri di panocchie all'Arancio Biondo del Piceno	6 pz	16
Nigiri di sgombro affumicato a crudo.....	6 pz	16
Gunkan di cetriolo, gamberi rosa e tobikko.....	6 pz.....	16
Tempura roll... a scelta tra tonno o mazzancolle	8 pz.....	16
Uramaki "FOGLIA ORO", con scampi crudi e olio in pinzimonio	8 pz.....	22

pane fatto in casa, servizio e coperto € 4,00

www.atticosulmare.it



Vi invitiamo a ridurre al minimo la suoneria dei telefoni cellulari.
Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare nelle terrazze adibite alla ristorazione.

In mancanza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti decongelati.
In tal caso sarà nostra premura comunicarvelo in anticipo.

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, potrebbero 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: 01. Cereali contenenti glutinee prodotti derivati 02. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 03. Uova e prodotti a base di uova 04. Pesce e prodotti a base di pesce 05. Arachidi e prodotti a base di arachidi 06. Soia e prodotti a base di soia 07. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 08. Frutta a guscio 09. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Lupini e prodotti a base di lupini 13. Molluschi e prodotti a base di molluschi 14. Anidride solforosa e solfiti.