

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.

LA NOSTRA CUCINA

Partendo da una forte tradizione e da un'attenta selezione giornaliera delle materie prime...
con tecniche ed abbinamenti nuovi,
proponiamo un viaggio attraverso i sapori della nostra terra e del nostro mare.

UN GRAZIE DI CUORE

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

www.atticosulmare.it



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.

I MENU DEGUSTAZIONE

Per i menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutti i commensali del tavolo allo stesso menu

CONTEMPORANEO

Percorso gourmet della nostra cucina di oggi

Crème brûlée di caprino, caviale di lompo, gamberi e erbe di campo
Il sushi del nostro mare... come fosse un crudo
Ricciola scottata, la sua bottarga, cicoriotta e brodo di ricciola affumicato
La seppia si fa gnocco... con asparagi, panocchie e verdure primaverili
Sottobosco... di bomboletti
Ombrina cotta in olio EVO, cozze, fagioli e "cotiche"
Ricordo del brodetto alla sambenedettese
Dessert alla carta

€ 65

Percorso di 4 vini al calice in abbinamento

€ 26

CLASSICI

Non sono classici, ma sono i nostri classici

Polpo, fagiolini e granita di cipolla rossa
Ricordo del brodetto alla sambenedettese
FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino
Rombo selvatico cotto al forno, variazione di carciofi e menta
La nostra idea del Tiramisu.. al caffè del marinaio

€ 52

ORIENTE OCCIDENTALE

5 portate tra Sushi e Crudo del nostro mare

€ 48

IL MENU ALLA CARTA

... per iniziare

Crème brûlée di caprino, caviale di lompo, gamberi e erbe di campo.....	13
Ricciola scottata, la sua bottarga, cicoriotta alle alici... e brodo di ricciola affumicato.....	13
Carciofo in olio cottura 24h, verdure primaverili, cremoso di sedano rapa e caprino.....	12
Polpo, fagiolini e granita di cipolla rossa.....	12
La seppia si fa gnocco... con panocchie, asparagi e verdure primaverili.....	18
Ostriche e Crostacei... nudi e crudi.....	20
Carosello di 5 antipasti di mare, tra crudi e cotti.....	35

... le paste

Tortelli al ripieno di gamberi rossi, crema di ostriche e spinacino.....	14
Sotto Sotto c'è il riSotto... sgombro affumicato, camomilla e stracciatella (min. 2 persone).....	20 cad.
Spaghetti Sen. Cappelli "Regina dei Sibillini", cazole, colatura di alici e merluzzo croccante.....	12
FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino.....	12
Tortellini ai 3 pomodori e basilico, ripieni di mozzarella di bufala affumicata in rovere.....	12

... per continuare

I Sapori della mia Infanzia... ricordo del brodetto alla Sambenedettese.....	18
L'espresso SCA... NZO... nato 2018: SCampo, maNZO, rapa rossa e caffè.....	25
Ombrina cotta in olio EVO, cozze, fagioli e cotiche.....	20
Rombo selvatico al forno, variazione di carciofi e menta.....	20
Scamponi alla griglia.....	___ / kg
Brodetto alla Sambenedettese - L'ORIGINALE (solo su prenotazione).....	35

... dal nostro mare, il nostro Sushi

Nigiri di scampi crudi e olio in pinzimonio.....	16
Nigiri di panocchie all'Arancio Biondo del Piceno.....	12
Nigiri di spigola, capperi e lime.....	12
Gunkan di cetriolo, gamberi rosa e tobikko.....	12
Uramaki metà tonno, metà ricciola.....	14
Uramaki "FOGLIA ORO", con scampi crudi e olio in pinzimonio.....	24
Tempura roll... a scelta tra tonno o mazzancolle.....	14
Selezione di 8 bocconcini del "sushi del nostro mare"... a scelta dello chef.....	14

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