

ATTICOSULMARE

M E N U



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 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

Pierluigi Giaroni

CHEF DE RANG

Saverio La Forgia

Riccardo Palmieri

Daniele Iobbi

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

Gamberi rossi, chutney di pesca, cocco e erbe aromatiche

Il sushi del nostro mare... come fosse un crudo

Ricciola scottata, la sua bottarga, cicorietta e brodo di ricciola affumicato

La seppia si fa gnocco... con polpa di ricci di mare, finocchi e verdure estive

Sottobosco... di bomboletti

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

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

Fusilli Oro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino

Rombo selvatico al forno... come fosse in potacchio

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

€ 52

ORIENTE OCCIDENTALE

5 portate tra Sushi e Crudo del nostro mare

Sorbetto sedano e lime su insalatina di frutta e verdura

€ 52

IL MENU ALLA CARTA

... per iniziare

Gamberi rossi, chutney di pesca, cocco e erbe aromatiche	14
Ostrica alla Griscia.....	14
Ricciola scottata, la sua bottarga, cicoriotta alle alici... e brodo di ricciola affumicato.....	14
Melanzana fondente con cacao, crema di pomodorini arrostiti e aria di pecorino	14
La seppia si fa gnocco... con polpa di ricci di mare, finocchi e verdure estive	14
Polpo, fagiolini e granita di cipolla rossa.....	14
La cassetta di pesce crudo.....	28
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
Spaghetti Sen. Cappelli "Regina dei Sibillini", cazole, colatura di alici e merluzzo croccante.....	14
FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino	14
Tortellini ai 3 pomodori e basilico, ripieni di mozzarella di bufala affumicata in rovere.....	14
Risotto ai ricci di mare con ostriche, alghe e frutti di mare (<i>min. 2 persone</i>).....	22 cad.

... per continuare

I Sapori della mia Infanzia... ricordo del brodetto alla Sambenedettese	22
Il baccalà va in Abruzzo... con erbe di campo alla genziana, pesto di nocciole e tartufo estivo.....	22
Rombo selvatico al forno... come fosse in potacchio	22
L'espresso SCA... NZO... nato 2018: SCampo, maNZO, rapa rossa e caffè.....	26
Scamponi alla griglia.....	___ / kg
Brodetto alla Sambenedettese - L'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 spigola, capperi e lime.....	6 pz	16
Gunkan di cetriolo, gamberi rosa e tobikko.....	6 pz.....	16
Uramaki metà tonno, metà ricciola	8 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.....	24

www.atticosulmare.it

