

ATTICOSULMARE

cucina tipica contemporanea

La quasi totalità del **pesce** qui presente è pescato nel nostro **mare Adriatico**.

L'impresa agricola di famiglia

fornisce alla nostra cucina **frutta, verdura** e **animali da cortile**.

Cuciniamo **prodotti stagionali** con ricette locali, tradizionali, storiche.

La nostra ricerca si basa sulla

valorizzazione dell'intero prodotto;

le verdure dalla radice al fiore,

il pesce dalla testa alla coda.

...a proposito di "sprechi":

la scarpetta e obbligatoria!

Buon divertimento

MI FIDO DI TE

Espressione massima della nostra idea di cucina

Racconta un viaggio fatto di amore

Tra creatività, stagionalità e territorio

9 portate, tra terra e mare - 90

GIORNO PER GIORNO

il mare ...in continua evoluzione

5 portate - 65

6 portate - 70

Aggiunta di crudi di mare, con ostriche e crostacei - 20 cad

Abbinamento vini al calice

SELEZIONE "NELLE MIE MANI"	3 calici 35	4 calici 45
SELEZIONE "EMOZIONI AL CORAVIN"	3 calici 80	4 calici 110

i menu degustazione e la degustazione di vini in abbinamento
vengono serviti per l'intero tavolo

PER INIZIARE

CRUDO DI GAMBERI ROSA
senape, lattuga e cetriolo - 20

CARPACCIO DI RICCIOLA AFFUMICATO
salsa d'arancia e pane ammullicato - 20

COME UNA ZUCCHINA RIPIENA
la nostra interpretazione - 20

SEPPIA ALLA BRACE
quintoquarto di mare e misticanza - 20

LA CASSETTA DI PESCE CRUDO
alla vecchia maniera, con ostriche e crostacei - 40

4 ANTIPASTI SCELTI DA TOMMASO
serviti per l'intero tavolo - 45 per persona

PRIMI PIATTI

CAVATELLI

alla quintessenza di mare - 20

SPAGHETTI "CARLA LATINI"

con pomodorini e vongole cotti alla brace - 20

TORTELLINI AI TRE POMODORI

.con siero di mozzarella di bufala affumicata - 20

SECONDI PIATTI

ROMBO "DALLA TESTA ALLA CODA"

ciccioli di rombo e cuore di lattuga - 30

DENTICE E PEPERONI

ed estratto di brodetto alla sambenedettese - 30

ANATRA

rapa rossa e foie gras - 30

BRODETTO ALLA SAMBENEDETTSE

su prenotazione - 40

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro - 10

Spaghetti alle vongole - 15

Filetto di dentice al forno e patate - 18

Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura e patate - 18

Acqua - 3,50

Benvenuto dello chef,

pane fatto in casa, servizio e coperto . 5

...con servizio in torretta 10

I prezzi sono espressi in €.

*Il pesce crudo servito è stato sottoposto
ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
Per l'eventuale presenza di sostanze o prodotti
che possono provocare allergie o intolleranze
è possibile consultare l'apposita documentazione,
che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala.*