



ATTICOSULMARE

cucina tipica contemporanea

ATTICOSULMARE

La lune t'accompagne
stu core sta nghe tte
vanne senza nu lagne
te vuie troppe bbe!!
E quasce 'ntutte ll'ore
i stinghe a recetà
pe quelle che qua'n còre,
sempre mme ce starrà!!

Diche a lu mare furte:
te vuie bbè prassà...
vaste che mme repurte
cchi nen se po' scurdà!!
vanne senza nu lagne
te vuie troppe bbe!!

La luna t'accompagna
Questo cuore sta con te
Va' senza preoccuparti
Ti voglio troppo bene
E quasi in ogni momento
lo sto qui a pregare
Per chi in questo cuore
sempre rimarrà!

Dico forte al mare
"Ti voglio bene assai"
Basta che mi riporti
chi non si può dimenticare
Va' senza preoccuparti,
Ti voglio troppo bene!

Basta una strofa di *Nuttate de Lune* per capire che, qui,
il mare non è un ingrediente:
è **memoria**, emozione, **appartenenza**.





Dal mare di San Benedetto del Tronto al nostro **Hortus**, tra Cupra Marittima e Massignano, selezioniamo solo ciò che racconta una storia autentica: **pesce pescato con rispetto**, erbe selvatiche, verdure coltivate e animali allevati con cura, materie prime che portano con sé **stagionalità** e memoria.

Ogni piatto nasce da **persone**, luoghi e **tradizioni** che conosciamo fin dalle radici.

La cucina per noi non è mai solo tecnica o esibizione: (ma racconto e sostanza.)
è **rispetto, identità, convivialità... è fare la scarpetta senza vergogna**

Benvenuti all'Attico sul Mare
tra tradizione... e un pizzico di sana follia

Sara, Simone e l'intera famiglia di Atticosulmare

Chef Mirko Lucidi

HORTUSGIARDINO

Una parte della nostra azienda agricola di famiglia è stata valorizzata nell'ambito del programma del **Ministero della Cultura** dedicato ai parchi e giardini storici.

Un luogo oggi aperto al pubblico, e pronto a raccontare storie, cultura, identità e memoria dal passato.

www.hortusmarche.it



LE DEGUSTAZIONI

da intendersi valide per l'intero tavolo

HORTUS

Dall'orto alla tavola, un percorso di verdure e carni stagionali

4 momenti apertura vegetale – pasta – carne – finale a sorpresa

65

MARE E MEMORIE

La memoria dei porti, dei pescatori e delle lunghe notti lontano da casa

5 momenti apertura leggera dal mare – identità – pasta – pesce - chiusura dolce

80

Possibilità di integrare il menu con

Crudi di mare alla vecchia maniera 20

Brodetto alla sambenedettese: oggi, con cura 20

NUOVE ROTTE

Freschezza, leggerezza e ricerca: tra mare e orto visione contemporanea senza estremismo

5 momenti apertura mediterranea, identità di mare, pasta, secondo, chiusura dolce 80

7 momenti apertura mediterranea, mare, pasta, pescato, carne, sorpresa, chiusura dolce 95

Possibilità di integrare il menu con il nostro superclassico

“Sottobosco di bomboletti” 10

POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI AL CALICE - min 2 persone

3 calici	RADICI DEL TERRITORIO	50 per persona
5 calici	GRANDI PAESAGGI E TRADIZIONI	90 per persona
4 calici	SU MISURA	80 per persona



CONDIVIDICONAMORE

serviti per l'intero tavolo - prezzo per persona

Selezione di 4 antipasti di mare (senza crudi), accompagnati da verdure dell'orto	45
Carosello di antipasti con crudi di mare (crudi e cotti)	65
Brodetto alla sambenedettese	45
<i>tipica zuppa di mare della tradizione – su prenotazione</i>	
Insalatina tiepida di mare alla clessidra, misticanza e maionese d'arancia	25

DALMAREEDALL'ORTO

Cassetta di crudi di mare alla vecchia maniera, con ostriche e crostacei	45
Zucchina tonda, scapece e pecorino	22
Carpaccio di ricciola alla pizzaiola, capperi, alici di San Benedetto e pomodoro	22
Seppie alla brace, quintoquarto di mare e misticanza agli agrumi di Hortus	22
Trippa di rana pescatrice alla vecchia maniera – quando c'è	22

PASTA

Spaghetti "Latini" con pomodorini e vongole cotti alla brace	22
Tortellini ai 3 pomodori, mozzarella di bufala leggermente affumicata e basilico	22
Cavatelli alla quintessenza di mare	22
Tagliatellina verde, erbe spontanee di Hortus, canocchie, crudo di gamberi rosa e limone	22

PESCI E CARNI

Il Brodetto alla sambenedettese oggi, cotto e spinato con cura: <i>pesci, estratto e memoria</i>	35
Rombo "dalla testa alla coda", scarola alla brace e ciccioli di rombo	30
Anatra, arancia e spinacino agli agrumi	30
Pescato del giorno cotto dolcemente e verdure stagionali del nostro orto _____/€ al kg	

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro - 10

Spaghetti alle vongole - 16

Filetto di rombo al forno e patate - 20

Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura e patate - 20

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.

Tutti i menu che incontrerete in questo viaggio, sono il risultato di un progetto sviluppato dagli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Firenze.

Acqua - 4

Il benvenuto dello chef, pane fatto in casa, servizio, coccola finale e coperto - 7

I prezzi sono espressi in €