

[www.atticosulmare.it](http://www.atticosulmare.it)



# LA NOSTRA CUCINA

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

«QUAL È IL SEGRETO PER UNA BUONA PASTA? LA PASTA»  
**LA PENSIAMO COSÌ SU TUTTO...**

Tutte le paste fresche e all'uovo, il pane e i dolci proposti sono realizzati artigianalmente dai nostri chef

**Il ristorante è preparato ad accogliere clienti con intolleranze ed esigenze alimentari diverse.**

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.

## MENU «DEGUSTAZIONE»

4 antipasti di pesce

FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e pachino

I sapori della mia infanzia... "ricordo del Brodetto alla Sambenedettese"

Dessert alla carta

**50 € per persona**

*(60 € con aggiunta di crudi di mare)*

## MENU «LA VERA ESSENZA»

Selezione completa di crudi di mare

Bocconcini di sushi e sashimi

Selezioni di antipasti... tra freddi e caldi

Tortelli al ripieno di scampi su vellutata di ostriche, spinacino e limone

Trancio di rombo selvatico al forno, variazione di carciofi e menta

Dessert alla carta

**65 € per persona**

**\*I MENU SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO**

SU RICHIESTA MENU GLUTEN FREE - PANE FATTO IN CASA, SERVIZIO E COPERTO € 3,00

# IL MENU ALLA CARTA

## ANTIPASTI

Tartare di tonno nostrano, olio di oliva tenera ascolana, crostino ai capperi e lime .....	12
Polpo cotto nella sua acqua, fagiolini e gelato di cipolla rossa .....	11
Ricciola scottata, cicorietta alle alici e brodo di tonno affumicato .....	12
I sapori della mia infanzia ... <i>“Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese”</i> .....	11
Flan di bietolina, cremoso di pecorino abruzzese e mandorle tostate .....	10
Gran plateau di antipasti di pesce crudi .....	20
Selezione di 5 antipasti di pesce tra freddi e caldi .....	25
Degustazione completa di antipasti crudi, freddi e caldi .....	35

## PRIMI PIATTI

Tortelli al ripieno di scampi su vellutata di ostriche, spinacino e limone.....	13
FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore di pachino.....	12
Come una volta... spaghetti Regina dei Sibillini con cazole (uova di merluzzo), colatura di alici e cialda di merluzzo.....	12
Tortellini di bufala affumicata ai 3 pomodori e basilico.....	11

## SECONDI PIATTI

Trancio di rombo selvatico al forno, variazione di carciofi e estratto di menta.....	20
Tonno scottato nostrano, in salsa ponzu... con rucola, pesche e noci macadamia.....	18
Scamponi alla griglia .....	_____/ kg
Fritturina di calamaretti e triglie con insalatina “a mò di gazpacho”.....	18
Filetto di manzo alla griglia, con verdure e cipolla rossa di Avezzano caramellata.....	18
Il Brodetto alla Sambenedettese (su prenotazione).....	30

# LA NOSTRA IDEA DEL SUSHI

GRAN PLATEAU DI SUSHI ... *scegli tu la quantità !*

Roll e nigiri selezionati dallo chef ..... 1,50 € AL PEZZO

MENU SUSHI DEGUSTAZIONE - minimo 2 persone -

Menu completo del giorno a base di sushi e sashimi..... 33 € PER PERSONA

PANE FATTO IN CASA, SERVIZIO E COPERTO € 3,00 - SU RICHIESTA MENU GLUTEN FREE

## I NIGIRI (6 pz)

Scampi Crudi in pinzimonio.....	14
Tonno ed erba cipollina.....	12
Branzino, capperi e lime.....	12
Salmone selvatico.....	12

## I ROLLS (8 pz)

*dalla fantasia del nostro chef*

Sushi Foglia Oro Rotolini di riso con scampi crudi, alga e uova di pesce avvolti in una foglia d'oro alimentare.....	25
Spigola scottata e merluzzo croccante Rotolini di riso con spigola scottata, verdura in tempura e merluzzo croccante.....	14
Sushi di “Brodetto alla Sambenedettese” Rotolini di riso con palombo cotto al forno e salsa brodetta.....	13
Tonno in Tempura Roll Rotolini di riso cotti in tempura con tonno ed erba cipollina.....	14
Gunkan di Cetriolo, tartara di pesce e tobikko Involtino di cetriolo con riso, tartara e uova di pesce.....	10

*i classici*

Uramaki Rotolini di riso con cuore di tonno o salmone e verdure.....	10
Fiore di Futomaki Piccante Rotolini di riso avvolti da alga nori, con pesce e verdure.....	12
Rainbow Rotolini di riso ripieni di pesce ricoperti da arcobaleno di filetti di pesce crudo.....	13
Gambero in Tempura Roll Rotolini di riso con cuore di gamberi cotti in tempura.....	13
Sushi misto 8 pz Selezione a cura dello chef.....	13



[www.atticosulmare.it](http://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.