

*Gentili ospiti,
vi diamo il benvenuto al ristorante Attico sul mare.*

*Qui di seguito troverete il nostro menu, suddiviso in diverse tipologie,
in modo da potervi offrire un'esperienza su misura per voi.*

*Nella prima pagina due differenti menu degustazione: Contemporaneo,
8 portate che raccontano il lato più contemporaneo e creativo della nostra cucina,
ed un secondo percorso che, con amore e semplicità,
racconta la tradizione della cucina sambenedettese.*

*In alternativa potrete scegliere dal menu alla carta
per un'esperienza personalizzata ed altrettanto completa.*

Vi auguriamo un piacevole momento con noi.

CHEF	Tommaso Melzi
SOUS CHEF	Claudio Funari
CHEF DE PARTIE	Antonio Pagnozzi Annarita Tucci Antonio Pesce

SOMMELIER	Sara Marconi
CHEF DE RANG	Daniele Straccia Saverio La Forgia

RESPONSABILE DI SALA	Simone Marconi
----------------------	----------------

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.

CONTEMPORANEO

8 portate che raccontano il lato più contemporaneo e creativo della nostra cucina

Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti
Ostriche, pomodoro, spuma di patate allo zenzero e olive
Totanetti scottati, mugnolini affumicati e "uovo" di mandorle
La scrippella 'mbussa, gallina e gallinella
Spaghettoni di montagna "al pomodoro ma in bianco" con ciccioli di rombo e rucola selvatica
L'espresso Sca.nzo.nato: Sca.mpo, Ma.nzo, rapa rossa e caffè
Predessert
Ricotta al miele di castagno, pera barricata e cioccolato bianco

€ 60

La sommelier consiglia 5 vini al calice in abbinamento € 30

TRADIZIONE

La cucina sambenedettese proposta con amore e semplicità

Insalatina tiepida di mare, puntarelle alle alici e maionese di vongole
Sottobosco... di bomboletti
"Ricordo" del brodetto alla sambenedettese
Bottoni di gallinella in guazzetto
Pescato del giorno al forno "patate, olive e pomodori"
La nostra idea del Tiramisu... al caffè del marinaio

€ 55

Con aggiunta di crudi di mare € 65

La sommelier consiglia 4 vini al calice in abbinamento € 25

I menu degustazione si intendono uguali per tutti i componenti del tavolo

LA CARTA

per iniziare

2019 • Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti.....	14
2019 • Insalatina tiepida di mare, puntarelle alle alici e maionese di vongole.....	14
2019 • Totanetti alla griglia, mugnolini affumicati e "uovo" di mandorle.....	14
2019 • La scrippella 'mbussa, gallina e gallinella.....	14
2019 • Pecorino dei Sibillini alla griglia, mugnolini affumicati, "uovo" di mandorle e tartufo.....	14
2007 • La cassetta di pesce crudo al ghiaccio.....	26

paste e risotti

2019 • Spaghettoni di montagna "al pomodoro ma in bianco" con ciccioli di rombo e rucola selvatica.....	16
2019 • Bottoni di... gallinella in guazzetto.....	16
2019 • Cappelletti ripieni di guancia brasata di maiale con infuso di porcini.....	14
2018 • Risotto acquerello ai ricci di mare con ostriche e alghe marine (min 2 persone).....	20 cad.
2008 • FusillOro Verrigni al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pomodoro.....	14

per continuare

2019 • L'espresso Sca.nzo.nato 2019: Scampo , manzo, rapa rossa e caffè.....	25
2017 • Rombo al forno "patate, olive e pomodori".....	22
2013 • I Sapori della mia infanzia: Ricordo del brodetto alla Sambenedettese.....	22
da sempre • Il pescato del giorno al forno.....	___/kg
da sempre • Lu Vredétte a la Sammenedettèse - brodetto originale (su prenotazione).....	35

... ED INOLTRE

Vegetariano

Menu di 5 portate a base di piatti vegetariani - su prenotazione.....	38
-----------------------------------------------------------------------	----

il Giovedì, la nostra idea del sushi

2019 • Menu sushi degustazione (cena completa con la nostra idea del sushi)	38
2018 • Selezione di 8 bocconcini del "sushi del nostro mare" ... a scelta dello chef	8 pz 16
2015 • Nigiri di scampi crudi e olio in pinzimonio.....	6 pz 16
2017 • Nigiri di panocchie all'Arancio Biondo del Piceno.....	6 pz 16
2008 • Tempura roll... a scelta tra tonno o mazzancolle.....	8 pz..... 16
2010 • Uramaki "FOGLIA ORO", con scampi crudi e olio in pinzimonio.....	8 pz..... 22

i dessert

2019 • Dessert presenti nella carta dei dolci.....	7
----------------------------------------------------	---

per i piccoli ospiti

2019 • Menu dedicato per i piccoli ospiti a scelta tra pesce o carne.....	SQ
---------------------------------------------------------------------------	----

Acqua - Panna & San Pellegrino.....	3
-------------------------------------	---

Selezione di pane fatto in casa, servizio e coperto.....	4
----------------------------------------------------------	---

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.

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.

