

ATTICOSULMARE

M E N U



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

CHEF DE RANG

Saverio La Forgia

Daniele Straccia

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

È richiesta la partecipazione dell'intero tavolo allo stesso menu

«CONTEMPORANEO»

L'aperitivo di benvenuto

Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti

La scrippella 'mbussa, gallina e gallinella

L'insalata alla griglia... e sensazione di scampo arrosto

Totanetto scottato, asparagi affumicati e "uovo" di mandorle

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

Coccole finali... dalla nostra pasticceria

Ricotta al miele di castagno, pera barricata e cioccolato bianco

€ 62

Percorso di 5 vini al calice in abbinamento € 26

«GRANDI CLASSICI»

Polpo, fagiolini e granita di cipolla rossa della Valdaso

Sottobosco... di bomboletti

"Ricordo" del brodetto alla sambenedettese

Maccheroni "Regina dei Sibillini" al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pomodoro

Rombo al forno "patate, olive e pomodoro"

Coccole finali... dalla nostra pasticceria

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

€ 52

Con aggiunta di crudi di mare € 62

Percorso di 4 vini al calice in abbinamento € 22

«VEGETARIANO» Su prenotazione - 5 portate € 38

Pane fatto in casa, servizio e coperto € 4

LA CARTA

... per iniziare

2019 • Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti.....	14
2019 • Totanetto alla griglia, asparagi affumicati e "uovo" di mandorle.....	14
2016 • Sottobosco... di bomboletti.....	14
2019 • Pecorino dei Sibillini alla griglia, asparagi affumicati, "uovo" di mandorle e tartufo.....	14
2009 • Polpo, fagiolini e granita di cipolla rossa della Valdaso.....	14
2007 • La cassetta di pesce crudo al ghiaccio.....	25

... le paste

2019 • Spaghettoni di montagna "al pomodoro ma in bianco" con ciccioli di rombo e rucola selvatica.....	16
2019 • Bottoni di... gallinella in guazzetto.....	16
2009 • Maccheroni "Regina dei Sibillini" al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pomodoro.....	14
2017 • Risotto acquerello ai ricci di mare con ostriche e alghe marine (min 2 persone).....	20 cad.
2015 • Tortellini ai 3 pomodori e basilico, ripieni di mozzarella di bufala affumicata.....	14

... per continuare

2019 • L'espresso Sca.nzo.nato: Scampo , manzo, rapa rossa e caffè.....	25
2018 • Il baccalà va in Abruzzo con erbe di campo alla genziana, pesto di nocciole e tartufo.....	22
2013 • I Sapori della mia infanzia: Ricordo del brodetto alla Sambenedettese.....	22
2009 • Rombo al forno "patate, olive e pomodoro".....	22
da sempre • Lu Vredétte a la Sammenedettèse - brodetto originale (su prenotazione).....	35

... ed inoltre il LUNEDÌ

2019 • MENU SUSHI DEGUSTAZIONE (cena completa con la nostra idea del sushi).....	38 cad.
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
2010 • Gunkan di cetriolo, tartare di pescato del giorno e tobikko.....	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
--	---

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.