

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.

LA NOSTRA CUCINA

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

UN GRAZIE DI CUORE

a tutti i collaboratori, ai pescatori sambenedettesi, alle aziende agricole, alle macellerie,
ai contadini di fiducia, ai cavatori di tartufo e ai mastri pastai,
sicuri protagonisti della genuinità della nostra cucina.

www.atticosulmare.it



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

"I CLASSICI"

Piatti ed ingredienti che hanno scandito il percorso del nostro ristorante

Non sono classici, ma sono i nostri classici

Il benvenuto dello Chef
Polpo, fagiolini e gelato di cipolla rossa
Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese
FusillOro al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino
Rombo, carciofi e menta
Dessert alla carta

€ 48,00

Percorso di vini al calice in abbinamento - 3 etichette € 18

"IERI & OGGI"

Piccoli assaggi della nostra cucina, tra nuove proposte e vecchi classici

Crudo di seppia, la sua maionese, capperi e portulaca
Ostriche & Crostacei... nudi e crudi
Dal nostro mare, il nostro Sushi
Polpo, fagiolini e gelato di cipolla rossa
Sottobosco... di bomboletti
Tortelli al ripieno di gamberi rossi, crema di ostriche, cime di rapa e limone
Ombrina in olio cottura, cozze, fagioli e cotiche
Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese
Dessert alla carta

€ 65,00

Percorso di vini al calice in abbinamento - 4 etichette € 25

***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

... per iniziare

Crudo di seppia, la sua maionese, capperi e portulaca.....	12
Ostriche & Crostacei... nudi e crudi.....	10
Polpo, fagiolini e gelato di cipolla rossa.....	11
Sottobosco... di bomboletti.....	12
I sapori della mia infanzia... "Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese".....	11
Polentina espressa di farro biologico, polvere di salvia, funghi e tartufo nero.....	14
Flan di bietolina, cremoso di pecorino di Farindola e mandorle tostate.....	10
Selezione di 4 antipasti di mare (senza crudi).....	24
Selezione di 6 antipasti di mare... tra crudi, bolliti e caldi.....	35

... le paste

Tortelli al ripieno di gamberi rossi, crema di ostriche, cime di rapa e limone.....	13
FusillOro al battuto di ricciola, maggiorana e cuore arrostito di pachino.....	12
Spaghetto S.Cappelli "Regina dei Sibillini" con le cazole, colatura di alici e merluzzo croccante.....	12
Cappelletti in brodo... "come una volta" (MIN 2 PERSONE).....	12 cad.
Tortellini ai 3 pomodori... ripieni di mozzarella di bufala da noi affumicata, pomodori e basilico.....	12

... per continuare

Ombrina in olio cottura, cozze, fagioli e cotiche.....	19
San Pietro in guazzetto.....	__ / kg
Rombo, carciofi e menta.....	20
Scamponi alla griglia.....	__ / kg
Brodetto alla Sambenedettese (ricetta tradizionale... solo su prenotazione).....	30
Filetto di vitello... a mò di tagliata con bietolina rossa, carota, limone bruciato e liquirizia.....	19

... dal nostro mare, il nostro Sushi

Nigiri di scampi crudi e olio in pinzimonio.....	6 PZ	16
Nigiri di panocchie all'arancio biondo del piceno.....	6 PZ	12
Nigiri di spigola, capperi e lime.....	6 PZ	12
Gunkan di cetriolo, gamberi rosa e tobikko.....	6 PZ	12
Spigola, verdurina scottata e tartufo... a mo' di roll.....	8 PZ	16
Foglia Oro, scampi crudi e olio in pinzimonio... a mo' di Roll.....	8 PZ	24
Tempura Roll... a scelta tra mazzancolla o tonno.....	8 PZ	13
Uramaki... metà tonno, metà ricciola.....	8 PZ	13
Sushi di Brodetto alla Sambenedettese.....	8 PZ	13

Selezione del "Sushi del nostro mare" 8 bocconcini... a scelta dello chef.....

Menu "Sushi Degustazione" (MIN 2 PERSONE)..... 33 cad.