

## 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.

***Pane fatto in casa, servizio e coperto € 4***

# I MENU DEGUSTAZIONE

*È richiesta la partecipazione dell'intero tavolo allo stesso menu*

## «CONTEMPORANEO»

Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti  
La nostra idea del sushi  
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 in bianco" con ciccioli di rombo e rucola selvatica  
L'espresso Sca.nzo.nato: Sca.mpo, Ma.nzo, rapa rossa e caffè  
Sorbetto... di verdure  
Ricotta al miele di castagno, pera barricata e cioccolato bianco

€ 64

*Percorso di 5 vini al calice in abbinamento € 26*

## «GRANDI CLASSICI»

Polpo, puntarelle e granita di cipolla rossa della Valdaso  
Sottobosco... di bomboletti  
"Ricordo" del brodetto alla sambenedettese  
Maccheroni Regina dei Sibillini al sugo di magro... con "tonno, olive e pomodoro"  
Rombo al forno, carciofi e menta  
Sorbetto  
La nostra idea del Tiramisu... al caffè del marinaio

€ 50

Con aggiunta di crudi di mare € 60

*Percorso di 4 vini al calice in abbinamento € 20*

# 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
2014 • Carciofo in olio cottura e verdure primaverili.....	14
2009 • Polpo, puntarelle alle alici e granita di cipolla rossa della Valdaso.....	14
2007 • La cassetta di pesce crudo al ghiaccio.....	25

## ... le paste

2019 • Spaghettini di montagna "al pomodoro in bianco" con ciccioli di rombo e rucola selvatica.....	16
2019 • Bottoni di... gallinella in guazzetto.....	16
2019 • Maccheroni Regina dei Sibillini al sugo di magro... con "tonno, olive e 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

2018 • L'espresso Sca.nzo.nato 2018: <b>Scampo, manzo</b> , rapa rossa e caffè.....	24
2018 • Il baccalà va in Abruzzo con erbe di campo alla genziana, pesto di nocciole e tartufo.....	20
2013 • I Sapori della mia infanzia: Ricordo del brodetto alla Sambenedettese.....	20
2009 • Rombo al forno, carciofi e menta.....	20
da sempre • <b>Lu Vredétte a la Sammenedettèse</b> - brodetto originale (su prenotazione).....	35

## ... dal nostro mare, il nostro Sushi

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
2018 • Nigiri di sgombro affumicato a crudo.....	6 pz.....	16
2010 • Gunkan di cetriolo, gamberi rosa 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](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.