

# ATTICOSULMARE

cucina tipica contemporanea





# TUTTA UN'ALTRA MUSICA

*Un amore indissolubile quello tra musica e cucina,  
fonte d'ispirazione di questo*  
NUOVO MENU 2024

---

*NB: Il ballo non è previsto... ma se gustando un piatto,  
ti verrà anche voglia di "ballare"*

**LA SCARPETTA È OBBLIGATORIA**

---



*La quasi totalità del pesce qui presente è pescato, nel nostro mare Adriatico. L'impresa agricola di famiglia fornisce alla nostra cucina frutta, verdura e animali da cortile.*

*Cuciniamo prodotti stagionali con ricette locali, tradizionali, storiche. La nostra ricerca si basa sulla valorizzazione dell'intero prodotto; le verdure dalla radice al fiore, il pesce dalla testa alla coda.*

*Buon divertimento*



## **LE NOSTRE COMPILATION**

*menu degustazione  
serviti per l'intero tavolo*

# MUSICA POP

*Espressione massima della nostra idea  
di cucina contemporanea.*

*Una raccolta di brani che parlano d'amore...  
tra creatività, stagionalità e territorio.*

*Musica nuova... da cantare e da ballare*

## PERCORSO COMPLETO

9 portate... dal mare alla nostra fattoria - 90

## ESTRATTO DI MARE

5 portate... solo mare - 70

*Possibilità di aggiungere crudi di mare alla vecchia maniera  
20 per persona*

---

### **Possibilità di abbinamento vini al calice - minimo 2 persone**

*Selezione di vini in abbinamento consultabili nella nostra carta vini*

3 calici	ECCELLENZE DEL TERRITORIO	50
6 calici	VIAGGIO ITALIA - FRANCIA	95

# REVIVAL ANNI '80

La tradizione di mare alla vecchia maniera (o quasi)

6 portate - 80

*Possibilità di aggiungere crudi di mare alla vecchia maniera  
20 per persona*



## **I SINGOLI**

*tra nuove proposte  
e qualche hit del passato*

# INTRO

2024 - CARPACCIO DI RICCIOLA IN CARPIONE  
dalla Sicilia al Piemonte - 20

2024 - SGOMBRO, MAIONESE D'ALLORO  
di Grottammare e l'insalata "vecchia" - 20

2021 - SEPIE ALLA BRACE  
quintoquarto di mare e misticanza agli agrumi - 20

2007 - LA CASSETTA DI PESCE CRUDO  
alla vecchia maniera, con ostriche e crostacei - 40

4 ANTIPASTI SCELTI DA TOMMASO  
serviti per l'intero tavolo - 45 per persona

# INTERLUDIO

2023 - CAVATELLI  
alla quintessenza di mare - 20

2024 - TORTELLINI "BASILICO E PARMIGIANO"  
con pomodoro e cipolla nera bruciata - 20

2007 - SPAGHETTI "CARLA LATINI"  
con pomodorini e vongole cotti alla brace - 20

# RITORNELLO

2023 - ROMBO "DALLA TESTA ALLA CODA"  
ciccioli di rombo e verdure di stagione - 30

2024 - FARAONA IN "SALSA D'OSTRICA DI BRETAGNA"  
bernese e friggitelli - 30

2022 - DENTICE E PEPERONI ARROSTO  
... in ricordo del Brodetto alla Sambenedettese - 30

BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE  
Zuppa tipica caratterizzata  
dalla presenza di pesci poveri, aceto e peperoni  
*su prenotazione* - 40 per persona

## PER I PIÙ PICCOLI

L'ELEFANTE CON LE GHETTE

Pasta al pomodoro - 10

PESCIOLINO DANCE

Spaghetti alle vongole - 15

BABY SHARK

Filetto di dentice al forno e patate - 18

NELLA VECCHIA FATTORIA

Tagliata di manzo cotta  
a bassa temperatura e patate - 18

# FINALE

## SOFFICE DI YOGURT

gelato di pera, mirtilli, muesli e caramello salato - 9

***La Sommelier consiglia in abbinamento***

Purriture Noble – Decugnano dei Barbi - 9

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito - Casalfarneto - 8

## LA NOSTRA IDEA DEL ...

tiramisù al caffè del marinaio - 9

***La Sommelier consiglia in abbinamento***

Maury 20 ans d'age, vino dolce Mas Amiel - 13

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva 12y - 8

## CREME CAMEL

al cioccolato bianco, mousse di arachidi  
e succo di ananas cotta alla brace - 9

***La Sommelier consiglia in abbinamento***

Liguria di Levante Passito Igt Diciassettemaggio - 30

Muscat Mas Amiel - 12

## SORBETTO DI CETRIOLO AL GIN

meringa all'italiana, capperi e lime - 9

***La Sommelier consiglia in abbinamento***

Gin Mare & Tonica - 10

Il pesce crudo servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04). Per l'eventuale presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala.

Acqua - 4

Il benvenuto dello chef, pane fatto in casa, servizio e coperto - 5

I prezzi sono espressi in €