



# ATTICOSULMARE

cucina tipica contemporanea

# CONNESSIONI

legenda al menu

## *Dal 2007*

Per festeggiare i nostri primi 18 anni vi invitiamo a condividere con noi un viaggio speciale, fatto di sapori che si incontrano e di tradizioni che si tramandano.

Trasmettere emozioni oltre il semplice concetto di 'piatto buono' perché, alla fine, una delle frasi d'amore più belle rimane sempre: 'Hai mangiato!?'

## *Non “rivisitazione” ma evoluzione*

*“A dodici anni dipingevo come Raffaello, poi ci ho messo tutta una vita per imparare a dipingere come un bambino” diceva Picasso.*

I piatti che vi proponiamo non vogliono essere “semplici rivisitazioni” delle ricette tradizionali, ma evoluzione dei classici; il nostro approccio vuole celebrare le radici, ma è consapevole che la cucina e l'accoglienza si trasformano e crescono grazie all'incontro tra creatività e storie diverse, dando vita a nuove tradizioni e connessioni che ispirano questo **nuovo menù 2025**.

Del resto, molte delle pietanze che oggi consideriamo tradizionali non erano forse, a loro volta, innovazioni nel passato?!

*La scarpetta è, come sempre, obbligatoria!*

Benvenuti nella nostra famiglia di cui, da oggi, entrerete a far parte.

*Sara, Simone e l'intera famiglia dell'Attico sul mare*  
Chef Tommaso Melzi





## HORTUS E SOSTENIBILITÀ

La quasi totalità delle materie prime provengono dallo storico mercato ittico di San Benedetto del Tronto e dalla piccola pesca di Grottammare.

Verdure, erbe spontanee e animali da cortile vengono fornite invece quasi esclusivamente dall'azienda agricola di famiglia a Massignano (AP).

Quest'anno, dopo un lungo percorso, la sua parte più storica è stata riconosciuta dal Ministero della Cultura come sito di rilevanza nazionale... presto aperto al pubblico.

Da luogo di connessioni familiari a giardino storico italiano.

[hortusmarche.it](http://hortusmarche.it)

## HORTUSGIARDINO

65

*piccolo menu dedicato ad alcuni dei prodotti della nostra fattoria*

Tartare di pomodoro arrosto... "pane e ventricina"

Tortellini alla puttanesca, peperone verde e spuma di bufala affumicata

Faraona in salsa d'ostriche, asparago e bernese all'arancia

Nuvola... come un maritozzo con fondente e marmellata di Arancio Biondo del Piceno

*i menu degustazione vengono serviti per l'intero tavolo  
prezzo per persona*



## MANOLIBERA

95

*8 portate a sorpresa, tra terra e mare.*

*Un viaggio alla scoperta della nostra idea di cucina contemporanea*

---

## ORMAICLASSICI

80

*Piatti che hanno scandito questi primi 18 anni: per noi e per molti, la nostra tradizione*

2016 Insalatina tiepida di mare alla clessidra e misticanza agli agrumi

2012 Sottobosco di bomboletti

2022 Cavatelli alla quintessenza di mare

2023 Rombo "dalla testa alla coda" ciccioli di rombo e lattuga alla brace

2010 La nostra idea del Tiramisu al caffè del marinaio

***È possibile arricchire la degustazione con l'aggiunta di superclassici:***

2007 Crudi di mare alla vecchia maniera 20 per pers

2007 Trippa di rana pescatrice (se c'è) 10 per pers

---

## POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO VINI AL CALICE - min 2 persone

3 calici ECCELLENZE DEL TERRITORIO

50

6 calici VIAGGIO ITALIA - FRANCIA

95

*selezione di vini consultabili nella nostra carta vini*



## **CONDIVIDICONAMORE**

*serviti per l'intero tavolo - prezzo per persona*

Selezione di 4 antipasti di mare scelti da Tommaso	45
Carosello di antipasti... con crudi di mare	65
Brodetto alla sambenedettese	45
<i>tipica zuppa di mare della tradizione – su prenotazione</i>	

## **ANTIPASTI**

Carpaccio di ricciola in carpione... dalla Sicilia al Piemonte	22
Tartare di pomodoro arrosto... "pane e ventricina"	22
Seppie alla brace, quintoquarto di mare e misticanza agli agrumi	22
Trippa di rana pescatrice - quando c'è	22
Cassetta di crudi di mare alla vecchia maniera, con ostriche e crostacei	45

## **PRIMIPIATTI**

Cavatelli alla quintessenza di mare	22
Tortellini alla puttanesca, peperone verde e spuma di bufala affumicata	22
Spaghetti "Latini" con pomodorini e vongole cotti alla brace	22
Tagliatellina al verde, panocchie, crudo di gamberi rosa e profumo di limone	22
<i>per la loro complessità, i primi piatti verranno serviti massimo due per tavolo</i>	

## **SECONDIPIATTI**

Rombo "dalla testa alla coda" ciccioli di rombo e lattuga alla brace	30
Faraona in "salsa d'ostriche", asparago e bernese all'Arancio Biondo del Piceno	30
Rana pescatrice e scarola alla brace, con patata arrostita e salsa alla mugnaia	30
Brodetto alla sambenedettese	45
<i>tipica zuppa di mare della tradizione – su prenotazione</i>	



Tutti i menu che incontrerete in questo viaggio,  
sono il risultato di un progetto sviluppato dagli studenti  
dell'Accademia delle Belle Arti di Firenze.

## PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro - 10

Spaghetti alle vongole - 16

Filetto di dentice al forno e patate - 20

Tagliata di manzo cotta a bassa temperatura e patate - 20

*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, coccola finale e coperto - 7

I prezzi sono espressi in €

## DESSERT

### NUVOLA - 22

*... come un maritozzo con fondente e marmellata d'Arancia biondo del Piceno*

#### **La Sommelier consiglia in abbinamento**

"Andavo a 100 all'oro" - Amaro all'arancio, Arancio Biondo del Piceno e Alloro - 10

Muscat Mas Amiel, il Moscato francese - 12

### LA NOSTRA IDEA DEL TIRAMISÙ - 10

*... al caffè del marinaio*

#### **La Sommelier consiglia in abbinamento**

Maury 20 Age" Vino fortificato dei Pirenei - 15

Caffè del Marinaio, bevanda tipica, dei pescatori sambenedettesi - 5

### SORBETTO DI SEDANO e AVOCADO - 10

*... con insalatina di cetrioli ed elisir di "gin, menta e lime"*

#### **La Sommelier consiglia in abbinamento**

Dry Gin Portofino & Premium Tonic - 18

Purriture Noble, vino Muffato - 9

### CREMOSO DI YOGURT, LAMPONI e CIOCCOLATO - 10

*...con meringhe, gelatina di lamponi e cubo ai 3 cioccolati*

#### **La Sommelier consiglia in abbinamento**

Vernaccia dolce di Serrapetrona - 12

"Diciassettemaggio" Il meraviglioso Passito dai colori delle Cinque Terre - 30



## VINI DA MEDITAZIONE

NON È SOLO UN SAUTERN: È CHATEAU D'YQUEM - 70

*Quattro secoli di storia per il vino bianco dolce bottrizzato piu famoso e longevo al mondo*

LIGURIA DI LEVANTE PASSITO IGT DICIASSETTEMAGGIO - 30

*Passato e presente si uniscono in questo vino passito di inestimabile valore*

MAURY ROUGE 20 ANS D'AGE - 15

*Vino naturale dei Pirenei appassito in bombonnes, proveniente da soli vigneti a piede franco*

IL MUSCAT DI MAS AMIEL - 12

*Vino, fresco e dolce, dove emergono aromi di limone candito e bergamotto*

“POURRITOURE NOBLE” LA MUFFA NOBILE DI DECUGNANO DEI BARBI - 9

*L'uva, attaccata dalla Muffa Nobile regala all'olfatto e al gusto, eleganza, ampiezza e intensità*

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO CASTELFARNETO - 8

*Il dolce vino delle Marche*