

MENU ESTATE 2020

Gentili ospiti, vi diamo il benvenuto al ristorante Attico sul mare.

In questa prima pagina troverete i nostri 2 menu degustazione.

In alternativa potrete scegliere dal menu alla carta per un'esperienza personalizzata ed altrettanto completa.

Vi auguriamo un piacevole momento con noi.

Sara, Simone e l'intero staff

A MANO LIBERA

8 portate a sorpresa, dai nostri piatti storici della tradizione a quelli che raccontano il lato più contemporaneo e creativo della nostra cucina

€ 65

La sommelier consiglia degustazione di 5 vini al calice in abbinamento € 35

TRADIZIONE

Un percorso che racconta, con amore e semplicità la nostra tradizione di mare

Insalatina tiepida di mare e maionese di vongole

Sottobosco... di bomboletti

Ricordo del brodetto alla sambenedettese

Spaghetti con le cazole e mazzancolle

Rombo al forno e cuore di lattuga alla griglia

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

€ 55

La sommelier consiglia degustazione di 4 vini al calice in abbinamento € 28

SOLO A PRANZO

escluso la domenica e festivi

Il benvenuto dello chef

Insalatina tiepida di mare e maionese di vongole

Spaghetti con le cazole e mazzancolle

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

Calice di vino

€ 35

Acqua, pane, servizio e coperto inclusi

I menu si intendono uguali per tutti i componenti del tavolo

Scopri il nuovo servizio chef e sommelier a domicilio www.atticosulmare.it

LA CARTA

per iniziare

Crudo di mazzancolle, mostarda d'Arancio Biondo Piceno, caprino ed erbe piccanti.....	€ 14
Insalatina tiepida di mare e maionese di vongole	€ 14
Carciofo in olio cottura e verdure di primavera.....	€ 12
Padellata di scampi "alla vecchia maniera" - 6 pz.....	€ 28
La cassetta di pesce crudo	€ 26
3 antipasti di mare scelti da Tommaso (per tutti i componenti del tavolo).....	€ 30 cad.

primi piatti

Spaghetti con le cozze e mazzancolle.....	€ 14
Bottoni di gallinella in guazzetto di frutti di mare.....	€ 14
Tortellini ai 3 pomodori e basilico, ripieni di mozzarella di bufala affumicata.....	€ 12

per continuare

L'espresso Sca.nzo.nato 2019: Scampo, manzo , rapa rossa e caffè.....	€ 25
Rombo al forno e cuore di lattuga alla griglia	€ 22
Guancia di vitello brasata con verdurina di primavera.....	€ 18
Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese	€ 20
SU PRENOTAZIONE: Il brodetto alla sambenedettese – zuppa originale.....	€ 35

dessert

La nostra idea del Tiramisù... al caffè del marinaio.....	€ 7
Ricotta al miele di castagno, cioccolato bianco caramellato e pere barricate.....	€ 7
Insalatina di frutta e sorbetto di verdure.....	€ 7

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di comunicare eventuali allergie al nostro personale di sala

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.