

ATTICOSULMARE

AUTUNNO 2021

ATTICOSULMARE

La quasi totalità del pesce qui presente è pescato nel nostro mare Adriatico. L'impresa agricola di famiglia fornisce alla nostra cucina ortaggi, frutta, verdura e animali da cortile; per il resto, gran parte dei nostri fornitori, che in realtà sono produttori, non dista più di 30 km.

Cuciniamo prodotti stagionali con ricette locali, tradizionali, storiche.

La ricerca si basa sulla valorizzazione dell'intero prodotto; le verdure dalla radice al fiore, il pesce dalla testa alla coda e anche i tagli meno "nobili" e le frattaglie diventano veri e propri tesori; ciò che viene scartato di un prodotto lo utilizziamo per realizzare un altro piatto... che spesso diventa ancora più buono del piatto "nobile"

... a proposito di "sprechi":
se rimane qualcosa nel piatto, la scarpetta è obbligatoria!

Vi auguriamo un piacevole momento con noi.

Sara, Simone e l'intero staff

ATTICOSULMARE

TRADIZIONE

6 portate che hanno scandito la storia del nostro ristorante, dal 2007 ad oggi.
Non sono classici, ma sono i nostri classici.

€ 60

Possibilità di aggiunta di crudi di mare € 15

La sommelier consiglia 3 vini al calice in abbinamento € 30

A MANO LIBERA

9 portate a sorpresa, che rispecchiano creatività, stagionalità e territorio.
Un percorso tra piatti storici e nuove proposte,
che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale.

€ 80

La sommelier consiglia

degustazione di 3 vini al calice in abbinamento € 30

degustazione di 6 vini al calice in abbinamento € 50

I MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDONO UGUALI PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

ATTICOSULMARE

LA CARTA

Crudo di gamberi rosa, senape, lattuga e mela rosa	18
Cuore di sedano rapa cotto nel beurre noisette, nocciole e olio di levistico	18
L'insalatina di mare alla clessidra, puntarelle e maionese di vongole	18
Sottobosco... di bomboletti	18
La cassetta di pesce crudo alla "vecchia maniera"	36
4 antipasti scelti da Tommaso (servito a tutti i commensali)	40 cad.
Tortelli di castagne e pecorino, finocchio bruciato, fondo di radici e asparago d'inverno	18
Risotto cime di rapa, siero di bufala, muccigna affumicata e bottarga - MIN. DUE PERSONE	18 cad.
Bottoni di gallinella, in guazzetto tra Italia e Francia	18
Paccheri al ragù di mare	18
È pur sempre una sogliola alla mugnaia	28
Faraona di campagna, zucca e rafano	28
Ricordo del brodetto alla Sambenedettese	28
Pesce al forno alla vecchia maniera... SECONDO DISPONIBILITÀ	60/80 al kg
Brodetto alla Sambenedettese - l'originale - SOLO SU PRENOTAZIONE	38

ATTICOSULMARE

DESSERT

- Brownie al cioccolato, gelato di liquirizia, caramello salato e lamponi.....8
La Sommelier consiglia Porto Ruby € 7
- Ricotta al miele di castagno, sorbetto di pere barricate e crumble di basilico8
La Sommelier consiglia Muscat dei Pirenei € 8
- La nostra idea del tiramisù... al caffè del marinaio 8
La Sommelier consiglia Ron Diplomatico Reserva Exclusiva 12y € 8
- Sorbetto di mela rosa, meringa al gin e lime8
La Sommelier consiglia Gin Mare & Tonica € 10

THINK DIFFERENT per un insolito piacevole finepasto

- “Pourriture Noble” connessione dei sensi: muffa nobile e gorgonzola..... 15

Chiamato l’Oro dei Vigneti, per la sua rarità. La fortuna di avere a pochi km da noi uno dei pochi terroir al mondo, vocati per questo genere di vino. L’uva, attaccata dalla Muffa Nobile, grazie ad una perfetta simbiosi tra umidità e ventilazione, regala all’olfatto e al gusto, eleganza, ampiezza e intensità di note di frutta disidratata, caramello, miele e spezie.

- Pinot Meunier: l'insolito champagne con confetto allo zafferano dei Sibillini..... 18

Conviviale, da fine pasto, servito con Confetto allo Zafferano Puro dei Monti Sibillini. Vitigno prevalentemente francese, utilizzato per la produzione di Champagne, trova la sua espressione in un graziosissimo borgo dell’omonima regione, dove la famiglia Lagille decise di produrre queste insolite bollicine dai molteplici sentori intensi e complessi, come fieno, miele e zafferano.

- Unforgettable Stinger: il digestivo per eccellenza 10

Eccellente digestivo, lo Stinger è uno dei cocktail più essenziali che ci siano. La sua ricetta si basa infatti su due soli ingredienti: Cognac e Crème de Menthe. Eppure, quando avvicinate il naso al bicchiere, vi si apre un mondo pieno di profumi dolci e mentolati che si rincorrono. Lo Stinger in bocca è alcolico e caldo, ma rinfrescato dal liquore alla menta, che lo rende poliedrico, agile e mai ridondante.

- Canapa: birra everweed di alta qualità..... 8

Nasce all’interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, grazie al clima temperato, ai terreni incontaminati e all’acqua cristallina proveniente direttamente da sorgenti di montagna. Le piante di Cannabis Light sono coltivate naturalmente e selezionate in modo che il loro contenuto CBD/CBDA si differenzi sin dall’inizio dalla classica canapa, cosa che spiega l’unicità dei prodotti. Naturale al 100%, senza l’utilizzo di sostanze chimiche, offre il meglio dell’intero settore della filiera della canapa. Le sue proprietà e i suoi molteplici usi, ci accomunano e allo stesso tempo ci incuriosiscono.

- Te' & Tisane dal mondo..... 7

Quella del tè è una vera e propria cultura. Sapori, colori, aromi, profumi da scoprire. Ogni tè ha una sua storia. E molto spesso si tratta di una storia antica, affascinante, intrecciata a quella di un popolo, di una regione lontana. Dal mondo orientale il tè è giunto pian piano in Occidente ed ora è diffusissimo su tutto il pianeta. Il nostro, vuole essere un viaggio nel mondo del tè, tra le tipologie più ricercate e più pregiate. Un viaggio dai sapori e dai profumi unici.

ATTICOSULMARE

VINI DA MEDITAZIONE

“Pourritoure Noble” la muffa nobile di decugnano dei barbi..... 9

L’Oro dei vigneti. La fortuna di avere a pochi km da noi uno dei pochi terroir al mondo, vocati per questo genere di vino. L’uva, attaccata dalla Muffa Nobile, grazie ad una perfetta simbiosi tra umidità e ventilazione, regala all’olfatto e al gusto, eleganza, ampiezza e intensità di note di frutta disidratata, caramello, miele e spezie.

Il Muscat dei Pirenei di Mas Amiel 8

Ai piedi dei Pirenei, lontana dal resto del mondo; per raggiungere questa tenuta, ore di auto “nel nulla”, che la nostra Sommelier ha avuto il piacere di fare per se stessa e per Voi. Uno dei rarissimi vigneti al mondo, non attaccati dalla fillossera. Metri e metri di roccia sotto i vigneti, che trovano “dolcezza” grazie ai cavalli che aiutano viticoltura e vendemmia. Vino fresco e dolce, dove emergono aromi di limone candito e bergamotto.

“Ben Rye” Il Passito di Pantelleria di Donna Fugata 7

Il Vino dolce italiano più amato al mondo. Appassimento naturale al sole e al vento, è il frutto di un’attenzione costante e maniacale da parte dell’uomo. Al palato, oltre allo zibibbo appassito, ci regala sensazioni fruttate, erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.

Porto Ruby il vino liquoroso di Niepoort 7

Vino liquoroso portoghese, della regione del Douro, la cui caratteristica è la fermentazione “mutizzata” allo stadio iniziale, con aggiunta di alcol vinico. In tal modo, questo vino, risulta naturalmente dolce. “Ruby” come il suo color rubino, fresco, giovane e fruttato, con aroma di ciliegie e frutti rossi.

“Don Px” lo Sherry Pedro Ximenez di Montilla Moriles 7

Vino liquoroso spagnolo, reso possibile grazie ai caldi venti del sud e ad uno strato protettivo della buccia delle uve utilizzate e al conseguente intrigante processo di fermentazione. Vino parzialmente passito, molto dolce ed aromatico, di corpo e di grande intensità. Puro vino da meditazione, si consiglia di assaggiarlo senza nessun abbinamento, per un’esperienza sensoriale memorabile.

ATTICOSULMARE

DISTILLATI

CEREALI & BOTANICALS: IL GIN & TONICA

Gin Plymouth Navy Strength	12
Si lascia apprezzare, anche liscio da fine pasto, per la sua morbidezza e aromaticità che pulisce il palato.	
Gin Mare	10
Dal sapore "mediterraneo", sapido ed erbaceo, con aromi di ginepro, timo, basilico e rosmarino.	
Gin Hendrick's	10
Rinfrescante, dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso.	
Gin Tanqueray No 10.....	10
Ricchezza di agrumi al palato, armonizzato da note speziate. Finale lungo e speziato.	

LA CANNA DA ZUCCHERO: RUM, RON & RHUM

Rhum Agricole J.M. X.O. AOC (Martinica)	10
Al naso profumi di salvia, limone e nocciola tostata, accentuati al palato dai sapori esotici del frutto della passione e del mango. Pepe bianco, cannella e noce moscata, ne completano il bouquet.	
Ron Zacapa Centenario 23 Met. Solera (Guatemala)	9
Morbido e complesso, con sentori di frutta matura, spezie, crema, cacao e liquirizia. Note di vaniglia e noce moscata.	
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva 12y (Venezuela).....	8
Intenso e complesso, spicca per il suo piacevole sentore legnoso, con note di vaniglia e caramello. Noci, nocciole e retrogusto di cioccolato fondente, rendono questo rum molto elegante.	
Rum El Dorado 12y (Guyana).....	8
Grande equilibrio al palato, elegante morbidezza con spezie e sentori di frutta, con una chiusura asciutta.	
Rum Santa Teresa 1796 Met. Solera (Venezuela)	8
Ricco e dolce, con sentori di miele e zucchero di canna. Caldo al palato, rimanda alla noce, al cocco e... al legno. Finale secco, lungo e affumicato.	
Rum Don Papa (Filippine)	8
Al palato risulta dolce, con profonde note di vaniglia abbinata ad un mix di frutta esotica.	

I CEREALI IN DISTILLAZIONE: WHISKY & WHISKEY

Scotch Whisky Lagavulin 16y	12
Fumo e torba invadono il palato. Elegante, sottile e potente, con un finale lunghissimo.	
Japanese Whisky Nikka Days	9
Morbido, gentile e fruttato, ricco di spezie dolci. Sentori agrumati, con note finali di zenzero e caramello.	
American Whiskey Bulleit Bourbon 10y.....	8
Leggermente piccante, con tendenza dolce, note di vaniglia, frutta secca e cannella.	
Scotch Whisky Highland Park 10y.....	8
Morbido e speziato, con note di agrumi, vaniglia, torba terrosa e miele.	

ATTICOSULMARE

IL DISTILLATO DI VINO: ARMAGNAC, COGNAC & BRANDY

Armagnac Janneau & Armagnac.....	8
Al palato strutturato, molto morbido, con prugne, vaniglia, aromi di liquirizia e un finale persistente.	
Cognac Martell V.S.	7
Morbido, avvolgente, con aromi ricchi, maturi e intensi. Persistente e molto equilibrato.	
Brandy Cardenal Mendoza	6
Al palato è piuttosto dolce, con richiami alle noci tostate e nocciole, caramello e caffè. Concentrato e ben bilanciato.	

LA DISTILLERIA ITALIANA: GRAPPA & ACQUAVITE D'UVA

Grappa of Amarone Barrique	8
Morbidezza, equilibrio e ricchezza di aromi, capaci di sorprendere ed appassionare.	
Acquavite prime uve bianche	6
Secca, dal profumo fine e dal gusto pulito, leggero ed armonico.	
Grappa Berta Giulia Invecchiata	5
Profumo elegante, sapore molto morbido, con sentori di vaniglia e frutta tropicale.	
Grappa Po' di Poli.....	5
Morbida e aromatica, agrumata, con sentori di fiori bianchi e leggermente fruttata.	

LA TORREFAZIONE ITALIANA

CAFFÈ ORLANDI PASSION

Un caffè che appartiene alla storia artigianale italiana d'eccellenza e che chiude i pasti con eleganza.
100% Arabica, di fresca raccolta, viene tostato fresco su ordinazione e miscelato a freddo.

Miscela Riserva	5
Creata per dolci strutturati e cioccolato fondente. Pastosa, importante, intensa. Gusto di cuoio e tabacco.	
Miscela Forte	3
Creata per dolci eleganti, leggeri e cioccolati al latte. Strutturata, cioccolatosa, avvolgente, barricata, legnosa.	
Miscela Media	3
Creata per primi e secondi eleganti e leggeri. Cremosa, equilibrata, rotonda, pulita e persistente.	

IL CAFFÈ DELLA TRADIZIONE

Il Caffè Del Marinaio	4
-----------------------------	---