

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.

Un ringraziamento sentito e sincero ai nostri pescatori di fiducia e ai contadini della nostra fattoria di famiglia che, con le loro mani, sono in grado di fornire giornalmente alla nostra cucina la quasi totalità delle materie prime da noi utilizzate.

ATTICOSULMARE

E S T A T E 2 0 2 1

Questo menù è stato stampato esclusivamente per voi.

Vi auguriamo un piacevole momento con noi.

Sara, Simone e l'intero staff

A MANO LIBERA

€ 80

8 portate a sorpresa per scoprire il lato più contemporaneo e creativo della nostra cucina. Un viaggio affascinante, che rispecchia stagionalità e territorio e che esprime un approccio alla cucina divertente e mai banale

La sommelier consiglia

degustazione di 3 vini al calice in abbinamento € 30

degustazione di 5 vini al calice in abbinamento € 50

TRADIZIONE

€ 60

Insalatina di gamberi rosa, senape, estratto di lattuga e cetriolo

Sottobosco... di bomboletti

Ricordo del brodetto alla sambenedettese

Paccheri al ragù di mare, passata di pomodorini arrosto e maggiorana

Pesce al forno

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

Possibilità di aggiunta di crudi di mare € 15 a persona

La sommelier consiglia

degustazione di 3 vini al calice in abbinamento € 30

I MENU SI INTENDONO UGUALI PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

LA CARTA

Crudo di gamberi rosa senape, estratto di lattuga e cetriolo	18
Tataki di sgombro, pappa al peperone e salsa grassa di rombo	18
Sottobosco di bomboletti	18
La cassetta di pesce crudo alla "vecchia maniera"	36
Bottoni di gallinella di mare, "in guazzetto" tra Italia e Francia	18
Paccheri al ragù di mare, passata di pomodorini arrosto e maggiorana	18
Il risotto "come una parmigiana di melanzane" - MIN. DUE PERSONE	18 CAD.
Ricordo del Brodetto alla Sambenedettese	28
Ombrina cocco e Marocco	28
Faraona di campagna carotina baby e rafano	28
Pesce al forno - San Pietro, Rombo, Rana pescatrice ecc... SECONDO DISPONIBILITÀ	da 60 a 90 € al kg
Brodetto alla Sambenedettese - l'originale solo su prenotazione - MIN. DUE PERSONE	38 CAD.



CARTA VINI

L'ENTRÉE DI BENVENUTO, I PANI ED IL COPERTO € 5



DESSERT