

15
ATTICOSULMARE
ANNI INSIEME



LE DEGUSTAZIONI

A MANO LIBERA

9 PORTATE € 80

Emozioni, Sapori e Seduzioni.

Tra piatti storici e nuove proposte: creatività, **stagionalità** e territorio.

Un viaggio fatto di **amore** per la nostra terra ed il nostro mare che esprime un approccio alla cucina **divertente** e mai banale.

Un viaggio di 9 portate a sorpresa per celebrare i nostri **15 anni**... pieni di seduzione.

Abbinamenti Vini al calice

Etichette in degustazione consultabili nella carta vini - minimo 2 persone

NELLE MIE MANI	3 calici € 35	4 calici € 45
EMOZIONI AL CORAVIN	3 calici € 80	4 calici € 110

i menu degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

LE DEGUSTAZIONI

IL MARE

Il calore di un viaggio che traccia la via di casa.
Non sono classici, ma sono i nostri classici.

6 PORTATE € **60**

*Possibilità di aggiunta di crudi di mare
"alla vecchia maniera" € 19*

Abbinamenti Vini al calice

Etichette in degustazione consultabili nella carta vini - minimo 2 persone

NELLE MIE MANI	3 calici € 35	4 calici € 45
EMOZIONI AL CORAVIN	3 calici € 80	4 calici € 110

i menu degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

LE DEGUSTAZIONI

L'ORTO

Sottobosco... del contadino

Tortellini ai 3 pomodori, ripieni di mozzarella di bufala affumicata

Melanzana alla brace, fondo leggero di caponata e fondente

Sorbetto di cetriolo al gin, soffice di meringa, capperi e lime

€ **40**

Abbinamenti Vini al calice

Etichette in degustazione consultabili nella carta vini - minimo 2 persone

NELLE MIE MANI	3 calici	€ 35	4 calici	€ 45
EMOZIONI AL CORAVIN	3 calici	€ 80	4 calici	€ 110

i menu degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo

LA CARTA

PER INIZIARE

Caviale Amur Royal Traditional Malossol - 10gr	30
Ostrica Gillardeau Marennes Oléron - Francia	6 al pezzo
Ostriche e Crostacei... nudi e crudi - 12 pz	38
Carpaccio di muggine affumicato, salsa d'ostrica e Arancio Biondo del Piceno	18
Crudo di gamberi rosa, senape, lattuga e cetriolo	18
Melanzana alla brace, fondo leggero di caponata, fondente e capperi	18
Sottobosco di bomboletti	18

LE NOSTRE SELEZIONI *servite per l'intero tavolo*

Crudi di mare in degustazione	38 cad.
Selezione di 4 antipasti scelti da Tommaso	38 cad.

PRIMI PIATTI

Paccheri "gamberi e zucchine"	18
Tagliatellina al pomodoro, ma in bianco, ciccioli di rombo e rucoletta selvatica	18
Orto di mare nel risotto... con verdure di mare e cocco - min 2 persone	18 cad.
Tortellini ai 3 pomodori, ripieni di mozzarella di bufala affumicata	18

SECONDI PIATTI

Filetto di scorfano prima cotto al vapore poi fritto, su estratto di Brodetto alla Sambenedettese	28
Seppie alla brace, quinto quarto e misticanza	28
Anatra, rapa rossa e foie gras	28
Pesci al forno - San Pietro, Rombi, Ricciole etc... secondo disponibilità	— kg
Brodetto alla Sambenedettese - SU PRENOTAZIONE - ricetta originale	38 cad.

DESSERT

Dolci presenti nella nostra carta del fine pasto	8
--------------------------------------------------	---



Atticosulmare - Grottammare



#atticosulmare



www.atticosulmare.it