

# LE DEGUSTAZIONI

## SEDUZIONI

9 PORTATE

*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**... pieno di seduzione.*

€ 80

## ESTRATTO... DI MARE

*Il calore di un viaggio che traccia la via di casa, costellato di ricordi d'infanzia.*

*Dal menu "Seduzioni", ecco un piccolo estratto di soli piatti di mare,  
non sono classici, ma sono i nostri classici... pieni di emozione.*

ESTRATTO IN 6 PORTATE	3 antipasti.primo.secondo.dessert	€ 60
ESTRATTO IN 3 PORTATE	1 antipasto.primo.secondo	€ 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
Carciofo in doppia cottura... alla brace, salsa di capperi e aglio nero	18
Sottobosco di bomboletti	18

## LE NOSTRE SELEZIONI *servite per tutti i commensali*

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

## PRIMI PIATTI

Paccheri "gamberi e zucchine"... e tanto ancora	18
Tagliatellina al pomodoro, ma in bianco, ciccioli di rombo e rucoletta selvatica	18
Risotto ostriche, osso buco e mandorle - min 2 persone	22 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
--	---

15  
**ATTICOSULMARE**  
ANNI INSIEME



