

https://www.rivieraoggi.it/2024/05/23/393390/dalla-vigna-alla-tavola-incredibile-serata-al-ristorante-attico-sul-mare-il-10-e-il-13-giugno-i-prossimi-appuntamenti/?fbclid=IwZXh0bgNhZWQCMTEAAR1aKVYJ-yJNY5IruUnAAbZWGykwHREBsMHraz_fvo-83C_9EMr5jvCqxr0_aem_AY8mWHzmG6GV5QcAPH7BkKcSG17YwuRbISMZZ4HrSkddlh_CzGT9FtBOR9613LjDqX_2v6rn2UttTAOnDhen-9TB

RIVIERA *oggi*

“Dalla vigna alla tavola”, incredibile serata al ristorante “Attico sul Mare”. Il 10 e il 13 giugno i prossimi appuntamenti

Martedì 21 Maggio 2024 dalle ore 20:00 si è svolto presso il rinomato ristorante di Grottammare “Attico sul Mare” una degustazione con piatti a base di pesce fresco locale rivisitati in chiave moderna

Scritto da **Chiara Poli** in data **23 Maggio 2024** alle **09:49**



ecocombustibile
fior di pellets
natura calda

Via Volterra 31, Sbt
0735 757301

ultimi **COMMENTI**

2 Collegamento stradale tra via Lombroso e viale dello Sport,

SAN BENEDETTO DEL TRONTO – Incredibile Serata per il settimo appuntamento del progetto Enoturismo delle Marche: dalla Vigna alla Tavola “UnMarediMarche”: dalla Costa ai Borghi! Presso ristorante “Attico Sul Mare” della Partners in Service srl – CEA Ambiente e Mare Regione Marche.

Martedì 21 Maggio 2024 dalle ore 20:00 si è svolto presso il rinomato ristorante di Grottammare “Attico sul Mare” una degustazione con piatti a base di pesce fresco locale rivisitati in chiave moderna, all’insegna della tradizione e della qualità in abbinamento a vini marchigiani presentati dal Sommelier professionista **Francesco Felix.**

Il **Menù** infatti ha visto: Il Benvenuto dello Chef: Oliva fritta di brodetto alla sambenedettese, Foie gras di merluzzo, gelatina di campari e arancia, Pane e burro soffice alla pizzaiola, Sottobosco di Bomboletti in abbinamento Velenosi The Rose.

Paccheri Baldoni al Battuto di Alici “Il Principe Azzurro dell’Adriatico” dell’OP Abruzzo pesca soc coop e Fagiolini in abbinamento Cherri Pecorino Altissimo.

Seppie alla Brace, Quintoquarto di Mare e Misticanza agli Agrumi in abbinamento Moncaro Verdicchio castelli di jesi Riserva classica villa Novali.

La Nostra Idea del Tiramisu al Caffè Del Caffè del Marinaio in abbinamento “Anisetta di Castignano” de “La Bottega di Corradetti Sergio” presidio Slow Food.

“Si ringrazia Simone e Sara Marconi per l’ospitalità presso il loro ristorante “Attico sul Mare”, il sommelier Francesco Felix, l’O.P.Abruzzo Pesca soc coop per le Alici a Marchio “Il principe Azzurro dell’Adriatico”, Sergio Corradetti responsabile del Presidio Slow Food Anice Verde di Castignano.

Si Avvisa che la tappa Torre dei Gualtieri prevista per il Venerdì 24 Maggio dovrà essere rimandata per motivi logistici a data da definirsi! Vi terremo presto aggiornati su tutte le pagine del CEA – Ambiente e Mare sia su Facebook che su Instagram!

Si ricordano i prossimi appuntamenti: **Lunedì 10 Giugno Borgo di Grottammare Alta**, presso Piazza Peretti con l’intervento “Navigando a Vista” Storico, Dott. Giuseppe Merlini in collaborazione con l’Osteria dell’Arancio e **Giovedì 13 Giugno presso l’ultima Cantina Eroe Partner del Progetto “Velenosi Vini”.** Per info e prenotazioni: 351.8737873