

# Dalle 5 inque alle 7 ette

Lo spazio  
pomeridiano di Atlas

Inizia alle 17.00 e termina  
inderogabilmente alle 19,29  
Dopo c'è la cena

A disposizione dell'Ospite:

## Il degustazione

4 proposte cucinate  
ed un calice da scegliere tra gli  
"abbinamenti liquidi"

## Dal banco

materia prima assoluta, le proposte  
dell'eccellenza

## Dietro le quinte

Ancora materia dalla cucina

Per scegliere **cosa bere** gira questo  
foglio, troverai la miscela dei vini al  
bicchiere pensata quotidianamente  
per offrirti la possibilità di assaggiare  
un prodotto che magari non conosci  
Altrimenti la carta completa è a tua  
disposizione, potrai scegliere ciò che  
preferisci tra le nostre 500 etichette

BEVI CON  
INTELLIGENZA  
ORDINA LA TUA  
BOTTIGLIA SENZA  
PAURA, CON  
"WINE ATLAS BAG"  
LA PORTI VIA E LA  
FINISCI DOMANI A  
CASA TUA

## IL DEGUSTAZIONE con abbinamento liquido

Polpetta di bollito e crema di broccolo

Mousse di salmone Bömlo

Rustica con ricotta e spinaci **VEG**

Parmigiana di melanzane **VEG**

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base pesce, uova, sedano, solfiti

### Scegli l'abbinamento liquido proposto oggi

Effervescenze: Bele Casel xbrut

Bianchi: Verdicchio Matelica 2021 Collestefano

Rosati: Equo 2023 Migrante

Rossi: Terre Olibani 2021 Migrante

Cocktail: Maffio spritz

Bevande: succo di mele antiche Borgo delle Mele

Birre: Krombacher pils

€20

## DAL BANCO delle golosità la materia di eccellenza

Maimone Erkiles di pecora 50 mesi caglio vegetale **VEG** € 10

Parmigiano (rarietà) di Bianca Modenese 30 mesi **VEG** € 12

Prosciutto Fondi Zavatta Mora Romagnola 28 mesi € 18

Bresaola Brisval di Fassona Piemontese € 15

Allergeni: glutine, latte e derivati

### Un assaggio di tutto

€20

## DIETRO LE QUINTE ancora materia, un viaggio alla scoperta del gusto

Qualcosa di crudo di **carne**

Allergeni: no

€ 12

Qualcosa di crudo di **pescato**

Allergeni: prodotti base pesce, solfiti

€ 14

Le acciughe del mar Cantabrico  
con burro di Normandia e **pane** brusco

Allergeni: prodotto base latte, pesce, glutine

€ 12

**TOP** → Bottarga di Tortoli e verza rossa cruda

Allergeni: glutine, prodotto base pesce, sedano

€ 18

**TOP** → Le ostriche della nostra ricerca\_

Allergeni: molluschi e derivati, solfiti

Al pezzo € 7

I formaggi: i grandi affinatori e i piccoli artigiani

Allergeni: prodotto base latte **VEG**

€ 14

Mugnolo (broccoletto salentino) ripassato

Allergeni: no **VEG**

€ 8

I salumi: prodotti artigianali

Allergeni: glutine (per la lavorazione del latte in polvere),  
prodotto base latte (lattosio starter per le muffe esterne)

€ 14

Gli affumicati del mare.... quelli VERI!!!!

Allergeni: prodotti base pesce

€ 14

## Vini al bicchiere effervescenti

Levante 90 (malvasia spergola) Podere Cipolla € 7  
M le Mauzac brut nature (mauzac blanc) Anthec € 8  
Riesling brut 2005 (sbocc 2022) Grilli la Palazzola € 12

## bianchi

Miranda 2021 (erbaluce) Centovigne € 7  
Versante Sud 2024 (garganega trebbiano) Dea Vini € 6.5  
Terrafiaba 2021 (malvasia arom ortrugo trebbiano) La Tosa € 7  
Senzavandalismi 2023 (passerina frusinate) Abbia Nova € 6  
Verdicchio Matelica 2021 Collestefano € 6  
Trebiano 2021 Tenuta i Fauri € 7

## rosati

Pinkopalla 2022 (pinot grigio ramato) Volcanalia € 7  
Equo 2023 (cesanese) Migrante € 6.5

## rossi

Pinot noir 2020 Castell Sallegg € 7  
U Russo 2019 (nero d'avola) Gueli € 6.5  
Senzavandalismi 2022 (cesanese) Abbia Nova € 6  
Ottobre Rosso 2020 (montepulciano) Tenuta i Fauri € 7

## il cocktail di Simone

il cocktail del mese € 10

## le bevande "diverse"

Kombucha artigianale € 8  
Succo di mele antiche borgo delle mele € 4  
Kefir d'acqua autoprodotta € 3  
Aperitivo Maffio in esclusiva romana € 6

## ebbene si... anche la birra

Krombacher senza alcol € 4  
Krombacher pils € 4  
Dolomiti rossa € 5  
Free Ride Ducato ipa € 6.5

## Un pensiero sul vino

Definirei la nostra **cantina**  
"una raccolta di emozioni".

Girovagando tra **vigneti** abbiamo  
riportato a casa  
i **sorrisi** dei vignaioli,  
i loro racconti,  
la loro **sapienza**,  
la loro esperienza,  
il **valore** che hanno aggiunto  
alla nostra conoscenza,  
le **emozioni** che ci hanno  
regalato.

Tutto questo racchiuso in delle  
**bottiglie**, che ora proponiamo a  
voi con la stessa **passione**  
sperando di farvi **gioire** proprio  
come è capitato a noi.

*Cristina*

## PER RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO

i nostri momenti di pausa  
consistono nel viaggiare per conoscere  
cosa c'è dietro un prodotto  
che abbiamo scelto, chi lo produce,  
le sue storie, per percepire ciò che  
nessuno può raccontare con le parole.

Le percezioni sono il vero segreto,  
perché ciò che non appare  
è sempre l'essenza di ciò che si cerca.

Per questo lo facciamo ogni volta che  
possiamo, coinvolgendo spesso i nostri  
collaboratori che sono parte  
fondamentale dell'ingranaggio  
oltre che la nostra fortuna.

E' la nostra linfa vitale  
che poi, con misura,  
cerchiamo di trasmettere  
senza essere invadenti,  
con leggerezza,  
per chi ha voglia di ascoltarci.  
E' il "quid"  
che riteniamo faccia la differenza  
sempre.