

Dalle 5inque alle 7ette

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.