BRUTTI DI MARE

Ristorante di Pesce
Molluscheria
Centro Depurazione Molluschi
nel cuore della Darsena

La vera novità per gli amanti del crudo è un Ristorante, Pescheria con Centro Depurazione del Mollusco!

Il claim **“il Mollusco lo depuriamo noi”** rappresenta la volontà di ricreare tutta la filiera in un unico luogo: nei vasconi di acqua salata a parametri controllati, attraverso un sistema composto da ozonizzatore e raggi ultravioletti che riducono a zero la carica batterica, cozze, vongole, ostriche e tanto altro rimangono vive e vitali, pronte ad essere degustate.

Abbiamo ricreato una vera ***"SPA del mollusco"***, consentendo ai frutti di mare di evitare lo stress degli sbalzi di temperatura, garanzia di freschezza, unica in tutta la Lombardia.

Provare per credere!

Catering e Banqueting

Brutti di Mare è anche Catering e Banqueting per ogni occasione: **eventi aziendali e privati, feste, pranzi e cene, show cooking, team building e qualsiasi altro evento.**
Possiamo personalizzare ogni momento e non solo con il pesce ma anche carne, vegan e gluten free food.

Brutti di Mare presta molta attenzione nel dare risalto ai prodotti Made in Italy, con garanzia di creazioni home made.

Per info e preventivi: **ristorante@bruttidimare.it, 389-4935475**

I CRUDI – RAW FISH

Plateau Royal* (2,12,14) 230€

Grancrudo Brutti di Mare* (2,12,14) 60€
*Brutti di mare plate with raw seafood**

Oyster Temptation, 6 differenti ostriche, pane fritto e shortino di Gin (1,7,14) 35€
Oyster Temptation, taster of six different types of oysters, deep-fried bread and a gin single shot

Degustazione Molluschi cozze, vongole, fasolari, pelose, limoni, tartufi, e altro (14) 25€
Molluscs tasting selection carpet shell and cockles (depending on availability)

Plateau di scampi e gamberi viola* (2,12) 35€
*Single course raw scampi and violet crayfish**

Ostrica Fine de Claire (14) 3€
Fine de Claire Oyster
Ostrica Special (14) 3€
Special Oyster
Ostrica Amazing (14) 3€
Amazing Oyster
Ostrica Belon (14) 5€
Belon Oyster
Ostrica Kys (14) 4€
Kys Oyster
Ostrica Gillardeau (14) 5€
Gillardeau Oyster
Scampo crudo* (2,12) 5€
Raw Prawn
Gambero Viola* (2,12) 5€
Violet Crayfish
Riccio di Mare (14) 5€
Sea Urchin

ANTIPASTI - STARTERS

Trittico di crudi dei Brutti di Mare* (4,6,7) 21€
*Brutti di Mare's trioof raw**

Tartare di tonno, avocado e mango (1,3,4) 19€
Tuna tartare, avocado and mango

Zuppetta di cozze e vongole del nostro Centro Depurazione (14) 16€
Mussels and clams Soup of fromour purification centre

Carpaccio di salmone marinato, melograno e nocciola (4,7) 17€
Carpaccio of marinate salmon pomegranate and hazelnut

Tartare di Ricciola, gazpacho di dragoncello e arancia e crumble di mandorla affumicata (4) 19€
Amberjack tartare, tarragon and orange gazpacho and smoked almond crumble

Moscardino scottato, punte di asparagi, crema di tapioca e chips di carota*(1,4) 16€
*Seared dormouse, asparagus, cream of tapioca and carrot chips**

PRIMI - PASTA DISHES

Fregola totanetti, scampetti, vongole, con bottarga e lime* (1,2,4,14) 20€
Fregola with small squid, scampi, clams, with bottarga and lime

Cavatelli cozze, vongole, datterino giallo e maggiorana (1,14) 17€
Cavatelli mussels, clams, yellow datterino tomatoes and marjoram

Calamarata cacio, pepe e gamberi* (1,2,7) 19€
Calamarata cheese, pepper and prawns

Pacchero al ragù bianco di branzino e pesto di agrumi (1,4,5,8,13) 16€
Pacchero with white sea bass ragout and citrus pesto

SECONDI - MAIN COURSES

Branzino scottato con verdure di stagione (4,9) 21€
Seared sea bass, fennel cream with Contreau and catalogne ripassate with lemon

Polpo rosticciato, mayo di lamponi, mela, menta e crumble di nocciole* (1,3,5,8) 26€
Roasted octopus, raspberry mayo, apple, mint and hazelnut crumble

Granfritto di paranza* (1,2,4,14) 25€
Fried seafood

Tataki di tonno, mayo di ponzu e pak choi al sesamo (4, 7) 22€
Tuna tataki, ponzu mayo and sesame pak choi

SPECIAL DELLO CHEF

Capasante al Mojito* (6,7,14) 19€
Mojito scallops

Cortecce tonno, pomodoro secco, burrata e pistacchio (3,4,5,8,9) 21€
Fresh *Pasta with tuna, dried tomato, burrata and pistachio*

Orecchiette seppie e asparagi con peperone crusco e pane "cunzatu" (3,4,7) 19€
Orecchiette cuttlefish and asparagus with bran pepper and spiced bread

Ventresca di tonno CBT, porro fritto con crema di cavolfiore (1,4,7) 23€
Tuna belly and fried leek with cauliflower cream

I CLASSICI DEI BRUTTI

Tagliolino all'astice (1,2,9) 26€
Tagliolino with lobster

Linguina al riccio *(1,14) 26€*
Linguina with Sea urchin

Spaghetto alle vongole (1,14) 18€
Spaghetto with clams

La Grigliata Brutta (1,14) 28€
Brutti's Grilled Fish

PASTICCERIA- DESSERTS

Il giardino dello chef (1,3,5,7,8) 12€
The Chef's garden

Tiramisù (1,3,7) 9€
T*iramisù*

Brownies al cioccolato con gelato vaniglia del Madagascar *(1,3,5,8) 9€*
Chocolate brownies with Madagascar vanilla ice cream

Mousse di ricotta con crema al pistacchio e cialda di cannolo *(1,3,5,7,8) 9€*
Ricotta mousse with pistachio cream and cannoli wafer

Sorbetti e frutta di stagione 7€
Sorbets and seasonal fruit

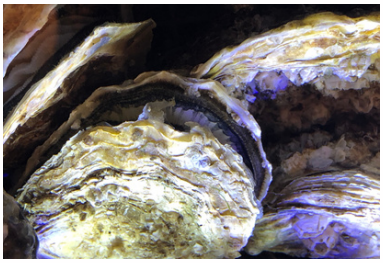
Info utili

Pescati e crostacei proposti sono da intendersi in base alle disponibilità del giorno.
To be considered based on availability of the day

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Fish intended to be consumed raw or partiallyraw has been processed to a prior food treatment in agreement to regulations Reg. CE 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, lettera D, point 3".

Costo del servizio al tavolo 3,5€/cad
Ristorante convenzionato con parcheggio nelle vicinanze (prime due ore omaggiate da noi)
Free Wi-fi (FASTWEB-EC2MCJ pw QS52TQCA99)

ALLERGENI
1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, altre noci)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi



CARTA VINI

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

DOM PERIGNON 2008 400,00€
Cantina MOETCHANDON - Pinot Nero,Chardonnay

CAMILLE JACQUET 80,00€
Cantina JEAN PERNET - Pinot nero, Pinotmeunier, Chardonnay

KRUG 300,00€
Cantina KRUG - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay

CRISTALL 350,00€
Cantina LOUIS ROEDERER - Pinot nero, Chardonnay

CUVÈE ST. PETERSBURG 130,00€
Cantina VEUVE CLICQUOT - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay

BRUT ROSÈ 240,00€
Cantina RUINART - Pinot nero, Chardonnay

BOLLICINE - SPARKLING WINE

PROSECCO TREVISO 31,00€
Cantina BORGO DEL PRINCIPE - Glera- TREVISO

MÈTE BRUT ROSÈ 33,00€
Cantina HIC ET NUNC - Grignolino - ALBA

BRUT FRANCIACORTA DOCG 49,00€
Cantina ELISABETTA ABRAMI - Chardonnaye Pinot Nero- BRESCIA

SATÈN FRANCIACORTA DOCG 53,00€
Cantina ELISABETTA ABRAMI - Chardonnay - BRESCIA

CRUASIÈ BRUT 42,00€
Cantina MAZZOLINO - Pinot Nero- PAVIA

MAZZOLINO BLANC DE BLANCS 38,00€
Cantina MAZZOLINO - Chardonnay - PAVIA

ANFISIA VIVACE 30€
Cantine LAVORATA - Guardavalle, Malvasia, Ansonica - REGGIO CALABRIA

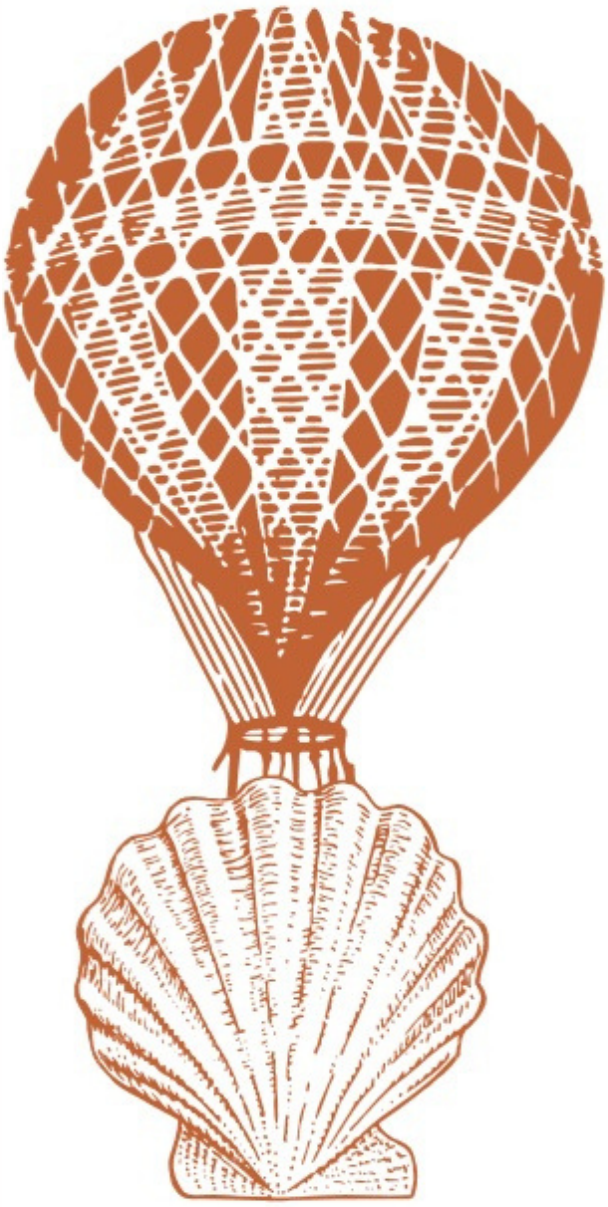
ROSSI E ROSÈ - RED AND ROSÈ

0 zero 25,00€
Cantina MENHIR- Negroamaro - LECCE

CIRO' 23,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Gaglioppo - CROTONE

LUMARE 25,00€
Cantina TENUTA IUZZOLINI - Gaglioppo, Cabernet Sauvignon - CROTONE

PINOT NERO TERRAZZE 24,00€
Cantina MAZZOLINO - Pinot Nero- PAVIA



BIANCHI - WHITE

CHABLIS 49,00€
Cantina MAISONCASTEL - Chardonnay - BORGOGNA

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 36,00€
Cantina CLOS DES ORFEUILLES - Melonde Bourgogne -LOIRA

RIESLING 35,00€
Cantina CAVEDE TURKHEIM - Riesling - ALSAZIA

TOURAINE 30,00€
Cantina JACKYMARTEAU - Sauvignon Blanc - LOIRA

PINOT GRIGIO 26,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Pinot Grigio - PALERMO

SAUVIGNON BLANC 28,00€
Cantina CANTINE LAVORATA -Sauvignon Blanc - PALERMO

CHARDONNAY 26,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Chardonnay - PALERMO

INZOLIA 28,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Inzolia - PALERMO

CIRO' 27,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Greco Bianco - CROTONE

BIVONGI 29,00€
Cantina CANTINE LAVORATA - Greco bianco, Guardavalle, Malvasia e Inzolia REGGIOCALABRIA

DONNA GIOVANNA 44,00€
Cantina TENUTA IUZZOLINI - Greco bianco vendemmia tardiva - CROTONE

PASS-O 30,00€
Cantina MENHIR - Fiano - LECCE

SALE 29,00€
Cantina MENHIR - Fiano e Malvasia - LECCE

CHARA' 28,00€
Cantina CASTELLO MONACI - Chardonnay - LECCE

VERDECA 28,00€
Cantina ALBEA- Verdeca - BARI

IL MANFREDI BIANCO 32,00€
Cantina TERREDEGLISVEVI- Muller Thurgau, Traminer Aromatico- POTENZA

ALA BLANCA 28,00€
Poderi PARPINELLO - Vermentino - GALLURA

GRECO 32,00€
Cantina FONTANA DELLE SELVE- Greco - BENEVENTO

PASSERINA 31,00€
Cantina CANTINE MASSIMI - Passerina - FROSINONE

PECORINO 29,00€
Cantina LA VALENTINA - Pecorino - PESCARA

SPELT ORO 35,00€
Cantina LA VALENTINA- Trebbiano-PESCARA

VILLA TORRE 29,00€
Cantina Tenuta Tavignano- Verdicchio castelli di Jesi- MACERATA

CAMARÀ 28,00€
Cantina MAZZOLINO - Chardonnay - PAVIA

ERBALUCE DI CALUSO 29,00€
Cantina DELSIGNORE - Erbaluce - GATTINARA

ROERO ARNEIS 31,00€
Cantina MARCHISIO - Arneis - CUNEO

TÈMI 31,00€
Cantina HIC ETNUNC - Cortese - ALBA

RIBOLLA 35,00€
Cantina BASTIANIC - Ribolla gialla - GORIZIA

GEWURZTRAMINER 34,00€
Cantina RITTERHEROF - Gewurztraminer - BOLZANO

PINOT GRIGIO 30,00€
Cantina RITTERHEROF - Pinotgrigio - BOLZANO

SAUVIGNON SAXUM 39,00€
Cantina PFITSCHER - Sauvignon Blanc - BOLZANO

LUGANA 32,00€
Cantina CECILIA BERETTA - Lugana - VERONA

BROGNOLIGO 29,00€
Cantina CECILIA BERETTA - Garganega - VERONA

FALANGHINA BIO 30,00€
Cantina DI MAJO NORANTE - Falanghina, Fiano - CAMPOBASSO

PASSITO - PASSITO

APIANAE 37,00€
Cantina DE MAJO ONORANTE - Moscatoreale - CAMPOBASSO

TORCOLATO 37,00€
Cantina MACULAN - Vespaiola - VICENZA

BIRRE - BEERS

FRAVORTBIONDA DEL BRENTA33 CL 9,00€
Cantina BIRRIFICIO VALSUGANA - ITA

FRAVORT FRESH33 CL 6,00€
Cantina BIRRIFICIO VALSUGANA - ITA

BEVANDE - DRINKS

Acqua Naturale / Frizzante 2€
Coca cola / zero 3€
Fanta 3€
Caffè 2€
Caffè salentino 3€
Cappuccino 3€

AMARI - LIQUORS 4€

Amaretto di Saronno
Amaro del capo
Amaro lucano
Averna
Brancamenta
Baileys
Braulio
Cynar
China Martini
Kahlus
Mirto
Petrus
Montenegro
Ramazzotti
Rabarbaro Zucca
Sambuca
Unicum
Grappa ambrata
Grappa bianca

RHUM 8€

Pampero anniversario
Mathusalem platino
Saint James
J. Bally
Zacapa

VODKA 6€

Skyy Absolut
Belvedere

WHISKY

FourRoses 5€
WildTurkey Rye 5€
Jackk Daniel's 5€Jameson 8€
Laphroaig 8€
Oban 8€
Talisker Skye 8€

COGNAC

Courvoiser 8€

COCKTAIL 8€

Dolce
Aspro
Amaro