

IN DARSENA IL PROFUMO DEL MARE VI PORTA AI BRUTTI DI MARE

È l'unico ristorante - pescheria con annesso il Centro di Depurazione molluschi, assicurando maggior vitalità, qualità e sicurezza a cozze, vongole, fasolari provenienti dall'Adriatico, ostriche bretoni e specialità gallipoline

Aperto soltanto da pochi mesi (l'inaugurazione è stata lo scorso ottobre), il ristorante Brutti di Mare ha portato una ventata di novità nella creativa zona della Darsena ed è stato capace di dare l'avvio ad un nuovo "mood" per gustare, nella nostra città, le specialità marinare. Si tratta infatti del primo ristorante con annesso un centro di depurazione molluschi bivalvi vivi che vengono importati da diverse zone di pesca e coltivazione (le ostriche provengono dalla Bretagna; cozze, vongole e fasolari dall'Adriatico, specialità dalla Puglia). Degno di nota l'ulteriore servizio di pescheria, infatti oltre alla consumazione nel locale, i milanesi possono approfittare anche della vendita al dettaglio dei molluschi, e per i grandi esercizi anche di quella all'ingrosso, gustando dei frutti di mare freschissimi e ricchi di sapore. Il pesce del resto è il focus e il prota-



gonista della cucina, come si evince dal pescato in menù che arriva direttamente e prevalentemente da una delle zone più rinomate d'Italia in questo senso: Gallipoli, città natale di uno dei 3 soci che hanno aperto Brutti di Mare nonché gestore dello stesso, Mirko De Rosa. Ecco dunque che il celebre gambero viola, gli scampi, o uno dei piatti più famosi della cucina salentina, la scapece gallipolina (pesce fritto lasciato macerare con aceto, zafferano e pan grattato) sono pronti a portare

Tantissimi gli appuntamenti organizzati ogni venerdì a partire dalle 19,30 e con costo a persona di **37 euro** comprensivo di calice di vino (vermentino o prosecco) e caffè:

- **20/01 capasanta tasting night**
spaghetto con capasanta arrosto e limone
capasanta, cannellini e prezzemolo
- **27/01 ricci di mare tasting night**
tagliatella ricci e burrata
capasanta gratinata al gorgonzola e ricci di mare
- **03/02 oyster night**
crudité di ostriche
spaghetto ostrica all'acqua di pomodoro
- **10/02 astice crazy night**
spaghetto all'astice
astice alla brace
- **17/02 oyster tentation**
6 ostriche differenti a crudo
fritto di ostriche
- **14/02 Brutti in love...**
pinzimonio molluschi e salse
assaggio di ostriche
trancio di pescato
dolce mimosa

Da venerdì **24 febbraio** ci saranno serate di degustazione menù locali e regionali, inizieremo con la Gallipoli tasting night per poi proseguire con Piemonte, Romagna e Puglia. Inoltre per l'**8 marzo** ci sarà la serata dedicata alle donne, a cui non si può mancare..

Ecco il menù in carta da febbraio

Antipasto

Degustazione ostriche
Degustazione Molluschi
Gran crudo Brutti di mare
Scampi e Gamberi viola di Gallipoli
Scapece gallipolina con salsa di maionese
Tartare di tonno, ostrica e soya
Tartare di tonno, tuorlo marinato e ricotta
Raviolo gambero e burrata
Ceviche di pescato con marmellata di mela
Ostriche fritte
Uovo pochè, cozze e salmone

Primi

Tagliatelle ricci e burrata
Spaghetto gambero e ostriche
Risotto brutti di mare
Tortello di baccalà mantecato e carciofi

Secondo

Fritto misto dello Jonio
Astice alla brace
Gamberi Viola e scampi planciati
Pescato del giorno

Dessert

cassata siciliana e mandarino
tiramisù dei brutti
brownie fondente alla nocciola e arancia

anche Milano il proprio sapore e profumo inimitabili. Brutti di Mare si trova in Piazzale Cantore 3 (zona Darsena). Per info e prenotazioni: 02 36587292, ristorante@bruttidimare.it. Visitate il sito www.bruttidimare.it

 Brutti di Mare
 brutti_di_mare