



## CRUDI - RAW

Brutti di mare, gran piatto di crudità di mare <i>Brutti di mare, wide plate with raw seafood</i>	25 €
Oyster tentation, degustazione di sei differenti tipi di ostriche <i>Oyster tentation, tasting with six different types of oysters</i>	15 €
Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, tartufi <i>Tasting mussels: carpet shell and cockles by available</i>	15 €
Scampi e gamberi viola di Gallipoli <i>Raw Scampi and Crayfish</i>	15 €

## FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Claires <i>Oyster Fines de Claires</i>	2 € cad 2 € each
Ostrica Special <i>Oyster Speciales</i>	3 € cad 3 € each
Ostrica Label Rouge <i>Oyster Label Rouge</i>	3 € cad 3 € each
Ostrica Belon <i>Ostrica Belon</i>	4 € cad 4 € each
Ostrica Royal <i>Ostrica Royal</i>	4 € cad 4 € each
Ostrica Sorlut <i>Oyster Sorlut</i>	4 € cad 4 € each
Scampo a crudo <i>Raw prawn</i>	3 € cad 3 € each
Gambero viola di Gallipoli <i>Violet Crayfish from Gallipoli</i>	3 € cad 3 € each

## MENÙ CENA - DINNER MENÙ

Proposta Brutti di Mare  
*Brutti di Mare suggests*

Menù degustazione 40 €  
4 portate proposte dallo chef  
*Tasting Menù*  
4 courses proposed by the chef

## PASTICCERIA - DESSERTS

Cassata siciliana e mandarino <i>Cassata and mandarin orange</i>	7€
Il tiramisù dei Brutti <i>Brutti tiramisù</i>	7 €
Brownie fondente alla nocciola e arancia <i>Hazelnut and orange dark chocolate brownie</i>	7 €
Frutta di stagione al pikol <i>Seasonal fruit on demand</i>	7 €
I Brutti consigliano... <i>Brutti suggest</i>	7€

## ANTIPASTI - STARTERS

Scapece gallipolina su crosta di pane alle erbe <i>Fried fish with saffron, bread and vinegar</i>	9 €
Tartare di tonno, ostrica e soya <i>Tuna tartare, oyster and soy</i>	11 €
Carpaccio di salmone bruciato, tuorlo marinato e ricotta di bufala <i>Finely sliced raw burnt salmon marinated with egg yolk and buffalo ricotta</i>	10 €
Raviolo gambero e burrata <i>Ravioli with shrimps and burrata</i>	12 €
Ceviche di pescato con marmellata di mele <i>Ceviche with apple jam</i>	12 €
Uovo pochè pomodoro e cozze <i>Poached eggs with tomato and mussels</i>	8 €

## PRIMI - MAIN COURSES

Tagliatella al nero, ricci di mare e burrata <i>Tagliatelle with squid ink, juniper and carpet shells</i>	20 €
Spaghettoni di Gragnano "Mealitaly", gambero rosso, e ostrica della Bretagna <i>Spaghettoni of Gragnano "Mealitaly", red prawn and oysters from Brittany</i>	20 €
Risotto "Compagnia dei Brutti" con frutti di mare del Centro di Depurazione <i>Risotto "Compagnia dei Brutti" with seafood from the Purification Centre</i>	18 €
Vellutata del giorno, alici e ricotta infornata <i>Pureed soup with artichoke and baked ricotta</i>	18 €
I Brutti consigliano... <i>Brutti suggests...</i>	20 €

## SECONDI - SECOND COURSE

Fritto misto dello Jonio, pesci, molluschi e crostacei in frittura <i>Jonio fried fish with shellfish and crustaceans</i>	20 €
Casseruola di frutti di mare agli agrumi e rosmarino <i>Saucepan of seafood with citrus and rosemary</i>	16 €
Astice alla brace <i>Grilled lobster</i>	23 €
Crostacei alla plancia al pane profumato con salse in accompagnamento e verdura di stagione* <i>Grilled crustaceans with flavoured bread, side sauces and seasonal vegetables*</i>	23 €
Pescato del giorno "cotto a modo tuo" (brace, sale, crosta aromatizzata) <i>fish of the day cooked on demand (embers, salt, spiced crust)</i>	22 €

