



I CRUDI - RAW FOOD

Plateau Royal*	140€
Grancrudo Brutti di mare*	40€
<i>Brutti di mare, wide plate with raw seafood*</i>	
Oyster Temptation, 6 differenti ostriche, pane fritto e shortino di Gin	25€
<i>Oyster Temptation, tasting of 6 different types of oysters, fried bread and Gin chupito</i>	
Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli*	25€
<i>Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli</i>	
Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, tartufi (secondo disponibilità)	15€
<i>Molluscs tasting: carpet shell and cockles (by available)</i>	
Trittico di tartare dei Brutti di Mare*	17€
<i>Brutti di Mare's trio of tartares</i>	
Sashimi al sesamo nero con mela verde, mousse di robiola e pomodori secchi	13€
<i>Sashimi with black sesame and green apple, soft cheese and sun-dried tomato mousse</i>	
Crudo di ricciola in salsa di cipolla agrodolce, fior di cappero e polvere di olive	15€
<i>Sea urchin, onion chutney, caper flower and olive sprinkle</i>	

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Clairs	2€ cad
<i>Oyster Fines de Clairs</i>	
Ostrica Special	3€ cad
<i>Oyster Speciales</i>	
Ostrica Label Rouge	3€ cad
<i>Oyster Label Rouge</i>	
Ostrica Belon	4€ cad
<i>Oyster Belon</i>	
Ostrica Royal	4€ cad
<i>Oyster Royal</i>	
Ostrica Sorlut	4€ cad
<i>Oyster Sorlut</i>	
Scampo a crudo*	5€ cad
<i>Raw prawn</i>	
Gambero viola di Gallipoli*	5€ cad
<i>Violet Crayfish from Gallipoli</i>	

ANTIPASTI - STARTERS

Casseruola di cozze e vongole del nostro Cdm e contorno di salsa pachino	14€
<i>Mussels and clams casserole (from our Cdm), Pachino cherry tomato sauce</i>	
Capessante scottate con salsa calda alla senape e miele con aggiunta di verza al rum*	16€
<i>Pan-fried scallops, honey & mustard sauce, rum-braised cabbage</i>	
Frittino misto dello Jonio e zucchine croccanti*	15€
<i>Jonio mixed fried seafood and courgettes</i>	
Piccoli canederli di gambero con brodo di pollo e miso, bieta dolce e scamorza rapè*	13€
<i>Prawn dumplings in chicken and miso broth, chard and grated smoked cheese</i>	
Calamaro scottato su crema di cime di rapa piccanti e stracciatella di burrata*	15€
<i>Braised squid on spicy cime di rapa cream and burrata stracciatella</i>	

PRIMI - PASTA DISHES

Tagliolini neri aglio, olio e peperoncino con tartare in guazzetto di gambero rosso e mollica agli agrumi*	14€
<i>Black tagliolini (long pasta) garlic and chilli, red shrimp tartare and citrus breadcrumbs</i>	
Ravioloni affumicati ripieni di polpa di granchio su crema di broccoletti e spuma di bufala	16€
<i>Smoked ravioli, crab meat filling, broccoli cream and buffalo mozzarella mousse</i>	
Maccheroncini al torchio con vongole veraci, carciofi e scaglie di Grana Padano	15€
<i>Maccheroncini al torchio, clams, artichokes and Grana Padano cheese flakes</i>	
Risottino mantecato alla scamorza con scampi in tartare, timo e salsa ai piccoli frutti*	14€
<i>Risotto with scamorza cheese, scampi tartare, thyme and berries sauce</i>	
Tagliatelle "Brutti di Mare" al cacio e pepe*	13€
<i>Tagliatelle "Brutti di Mare" with cacio cheese and pepper</i>	
Vellutata di cavolo rosso con lenticchie saltate e cozze sgusciate	12€
<i>Red cabbage soup with lentils and mussels</i>	

SECONDI - MAIN COURSES

Crocante di polpo su polentina piastrata, fonduta di taleggio e riduzione di vin cotto*	23€
<i>Squid on grilled polenta, taleggio cheese fondue and mulled wine reduction</i>	
Trancio di spada con ragu di salsiccia bianca, champignon e pomodori secchi con contorno di radicchio al forno	20€
<i>Swordfish steak, white sausage ragu, champignon mushroom and sun-dried tomatoes, grilled radicchio side</i>	
Tonno scottato con marmellata di pere su catalogna piccante e granella di frutta secca*	21€
<i>Seared tuna, pear chutney over spicy chicory and granola</i>	
Rana pescatrice vestita allo speck accompagnata da spinaci saltati e salsa allo zola*	16€
<i>Monkfish rolled in speck ham, sautéed spinach and blue cheese sauce</i>	
Filetto di branzino tranciato con contorno di carciofi croccanti, salsa di datterini e pecorino di fossa	18€
<i>Sea bass, crispy artichokes, cherry tomato and goat cheese sauce</i>	
Scampi planciati con crema di pecorino, marmellata di cipolle rosse e cardi al forno*	25€
<i>Grilled scampi, pecorino cheese cream, red onion chutney and cardoon</i>	

PASTICCERIA - DESSERTS

Tortino caldo al cioccolato bianco con salsa al mango	7€
<i>White chocolate moelleux, mango chutney</i>	
Panna cotta al the dolce con briciole di biscotto al burro salato	7€
<i>Tea panna cotta with salted butter biscuit crumbs</i>	
Tiramisù "Brutti di Mare"	7€
<i>Tiramisù "Brutti di Mare"</i>	
Mousse di ricotta e cialda croccante con canditi e gocce di cioccolato	7€
<i>Ricotta mousse and crispy wafer, with candied fruit and chocolate drops</i>	
Zuppetta fredda di cachi con crumble al cioccolato e gelato alla crema	7€
<i>Persimmon "cold soup", with chocolate crumble and ice cream scoop</i>	
Sorbetti e frutta di stagione	5€
<i>Seasonal sorbets or fresh fruit</i>	

Costo del servizio 3,5€/cad
Cost of service 3,5€/ech

* In caso di irreperibilità del prodotto fresco tale prodotto può essere surgelato all'origine.

* In case of unavailability of fresh produce that may be frozen at first