

**BRUTTI
DI MARE**



**BRUTTI
DI MARE**

IL MOLLUSCO LO DEPURIAMO NOI

Centro di depurazione Molluschi Bivalvi Vivi (MBV)

Brutti di Mare è l'unico Ristorante con annesso **Centro di Depurazione e spedizione** di molluschi bivalvi vivi: varietà di ostriche, cozze, fasolari, vongole e altro vengono depurate giornalmente per abbattere le contaminazioni batteriche con il vantaggio di lasciare il frutto vivo e vitale, mantenendone la freschezza, le caratteristiche organolettiche e la sicurezza.

I nostri impianti capaci di depurare oltre 2.000 kg di prodotto giornaliero, rappresentano il fiore all'occhiello della tecnologia italiana.

Dal produttore alla vendita è una filiera controllata e ad alta garanzia.

I frutti di mare arrivano direttamente dai produttori presso il Centro, vengono registrati e stoccati prima di essere immessi nei "bins" dove vengono ricreate condizioni analoghe all'ambiente marino. Una volta avuta la conferma di idoneità il prodotto viene estratto, lavorato e insacchettato, infine stoccato fino alla vendita o al consumo diretto presso il ristorante.

Purification and bivalve molluscs shipping centre (MBV)

Brutti di Mare is the only restaurant with a Purification Centre for live bivalve molluscs: varieties of oysters, mussels, cockles, clams and much more.

Our Purification Centre can process over than 2,000 kg of seafood daily and represent the state of the art of Italian technology: our tanks knock down the bacterial contamination while maintaining the shellfish alive and active, making it safe for you to enjoy it in all its freshness and taste.

From the producer to the customer, we guarantee full control over the supply chain. Shellfish is shipped directly from the producers to the Centre, where we register and store it. Then we place it in our purification bins, which recreate conditions similar to marine habitat. The product that passes our rigorous checks is then extracted, prepared, packaged and stored until sold or served to you.

Brutti di Mare usa prodotti stagionali e prevalentemente freschi. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità: i molluschi vengono depurati nel nostro Centro di Depurazione, controllato e curato giornalmente da esperti. I crostacei e il pescato proposti vengono acquistati da pescatori selezionati. La disponibilità dei frutti di mare, pescato e crostacei la definisce il mare. Brutti di Mare produce artigianalmente ciascun piatto e pietanza: pane, pasta, dolci sono fatti in casa.

Brutti di Mare has its own handmade production and courses are made to order using fresh and seasonal produce. The availability of the seafood is varies throughout the year. We guarantee the high quality of the seafood we source: shellfish is supplied by carefully selected partners and prepared by our professionals in the Purification.

Catering e Banqueting

Brutti di Mare è anche Catering e Banqueting per ogni occasione: eventi aziendali e privati, feste, pranzi e cene, show cooking e team building e qualsiasi altro evento.

Non solo pesce ma anche carne, vegan e gluten free food, Brutti di Mare cerca di dare risalto ai prodotti Made in Italy.

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

DUE PAROLE SU QUESTO MENU...

I Brutti di Mare anche per l'autunno/inverno continuano e rinnovano la ricerca del gusto valorizzando la tradizione del "come una volta" e la creatività della moderna cucina, binomio in grado di stupire anche i palati più sopraffini.

Per "alleggerire la testa e scaldare il cuore" ritrovate accostamenti con liquori, vini e super-alcolici e un utilizzo di formaggi, latticini e peculiarità casearie legate al territorio: provare per credere o meglio per ricredersi!

Continua la nostra filosofia di scegliere solo prodotti stagionali, sia dal mare che dalla terra, in prevalenza italiani o di eccellenza, selezionando i migliori produttori sul mercato.

Artigianalità e autenticità si ritrova anche in pane, pasta e dolci, rigorosamente fatti in casa.

Nel ristorante è presente l'unica SPA DEL MOLLUSCO della Lombardia, dove cozze, vongole, ostriche e tanto altro vengono depurate per essere fresche e genuine come a km0 e togliere anche a loro lo stress che sopportano appena strappate dal loro habitat naturale.

*Com'è stata la Sua esperienza con noi? L'invito è di comunicarcelo direttamente in cassa oppure scrivendo una recensione su Google o Social.
Che piacere è se non condiviso!*

A brief intro to this Menu...

This fall/winter I Brutti di Mare are taking their pursuit of taste even further, while valuing tradition "come una volta" ("as they used to do") as well as the creativity of modern cuisine - a combination that can surprise the most sophisticated palate.

As we aim to "free up the mind and warm up the hearts", our recipes feature pairings with liquors, wines and spirits, along with the finest cheese and other dairy local produce: try to believe!

Our overall philosophy hasn't changed. We partner with the best producers on the market to bring you carefully selected seasonal produce, from land or sea, predominantly from Italy but with some room for international excellence.

Artisan quality and authenticity are also fundamental in our bread, pasta and desserts, all strictly homemade.

Our restaurant features the only "seafood SPA" in the Lombardy region. Here mussels, clams, oysters and other seafood are purified so they can be served as freshly caught, and be somewhat relieved from the stress they bear far from their natural habitat.

*How was your experience with us? We are keen on hearing your feedback at the till. If you're happy please leave us a review on Google or on our social media pages.
After all, the best moments are meant to be shared!*

Pescato o crostaceo proposto 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 partially raw has been processed to a prior food treatment in agreement to regulations Reg. CE 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3".

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

For any further information about substances and allergens you may refer to the documents provided, on request, by staff.

Costo del servizio 3,5€/cad

Ristorante convenzionato con parcheggio (prime due ore omaggiate da noi) Free Wi-fi (Vodafone A47813806 pw Mirkoderosa)

I CRUDI - RAW FOOD

Plateau Royal*	170€
Grancrudo Brutti di mare* <i>Brutti di mare plate with raw seafood*</i>	45€
Oyster Temptation, 6 differenti ostriche, pane fritto e shortino di Gin <i>Oyster Temptation, taster of six different types of oysters, deep-fried bread and a gin single shot</i>	25€
Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli* <i>Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli (Apulia town)*</i>	30€
Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, pelose, limone, tartufi, mandorle (secondo disponibilità) <i>Molluscs tasting selection: carpet shell and cockles (depending on availability)</i>	20€
Trittico di tartare dei Brutti di Mare* <i>Brutti di Mare's trio of tartares *</i>	17€
Crudo di dentice con salsina alla tequila, carpaccio di pera marinata, polvere di limone e sale maldon <i>Dentex with tequila sauce, marinated pear carpaccio, lemon and Maldon salt sprinkle</i>	16€
Ricciola con marmellata di datterino, cipolla caramellata, guttiau e mousse di caprino <i>Amberjack with cherry tomato chutney, caramelised onion, Sardinian flatbread and goat's cheese mousse</i>	15€

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Clairs <i>Fines de Clairs Oyster</i>	2€ cad
Ostrica Special <i>Special Oyster</i>	2€ cad
Ostrica Amazing <i>Amazing Oyster</i>	3€ cad
Ostrica Belon <i>Belon Oyster</i>	4€ cad
Ostrica Kys <i>Kys Oyster</i>	4€ cad
Ostrica Gillardeau <i>Gillardeau Oyster</i>	5€ cad
Scampo a crudo* <i>Raw prawn</i>	5€ cad
Gambero viola di Gallipoli* <i>Violet Crayfish from Gallipoli</i>	5€ cad

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

* In case of unavailability of fresh produce we may serve products frozen at our restaurant

MENÙ - DINNER MENU'

ANTIPASTI - STARTERS

Casseruola di cozze e vongole con pachino del Centro Depurazione 14€
Casseroles with mussels and clams from our purification centre, with cherry tomatoes

Piccole medaglie di rana pescatrice fritta con tagliata di mostarda in salsa e cipollotto stufato * 13€
Fried angler medallions with mustard and stewed onion *

Baccalà mantecato e gratinato in millefoglie con polvere di olive e datterini * 13€
Baccalà mantecato e gratinato in millefoglie with olives and datterini tomato sprinkle *

Gamberoni scottati vestiti alla pancetta con stracciatella e glassa di aceto balsamico * 14€
Pan-seared king prawns coated in bacon with stracciatella cheese and balsamic vinegar glaze *

Acciughe del Mar Cantabrico con pan brioches tostato, riccioli di burro e salsa Jack 14€
Anchovies from the Cantabrian Sea with brioche toast, butter flakes and bourbon sauce

Salmone bruciato in insalata fredda di Iceberg, fagiolini, cetrioli, pomodori secchi e salsa Yougurt al porro 11€
Pan-seared salmon with Iceberg salad, French beans, cucumber, sundried tomato, and yogurt and leek sauce

PRIMI - PASTA DISHES

Tagliolini al Campari con molluscheria al gin, riduzione di Martini rosso e crema di Bufala 13€
Campari Tagliolini, gin-infused seafood, Martini Rosso reduction and Buffalo's mozzarella cream

Ravioloni di cacio e pepe con tartare di gambero rosso, miele e pistacchio su besciamella ai crostacei * 15€
Cheese and black pepper giant ravioli with red prawn tartare, honey and pistachio over a shellfish bechamel *

Risottino al polpo verace e finocchietto con fonduta di taleggio e chips di polenta * 14€
Octopus risotto with fennel with taleggio cheese fondue and polenta chips *

Maltagliati all'olio tartufato con capesante arrostiti, prosecco e caviale rosso * 13€
Truffle oil maltagliati with roasted scallops, prosecco, and black and red caviar

Calamarata di affumicati in salsa alla carbonara delicata 12€
Smokey Calamari-shaped pasta delicate carbonara sauce

Vellutata di patate e porri con scampi arrostiti e pancetta croccante * 11€
Potato and leek soup with con roasted scampi & crispy bacon

SECONDI - MAIN COURSES

Polpo croccante con crema di porcini su schiacciata di patate al timo e scaglie di grana * 21€

Crispy octopus with porcini cream, over a potato pancake with thyme and Grana cheese flakes *

Trancio di spada con broccoletti saltati, salsa allo Zola e fiammiferi di spec 18€

Swordfish steak with sauteed tenderstem broccoli, blue cheese sauce and speck sticks *

Tataki di tonno al sesamo su spadellata di spinacino, radicchio e pachino con salsa tonnata * 18€

Sesame tuna tataki with sauteed spinach, radish and cherry tomatoes, tuna sauce *

Filetto di branzino con piccolo risotto al salto, carciofi spadellati morbidi e bottarga * 16€

Seabass fillet with with crusted risotto, soft artichokes and grated tuna roe *

Granfritto di molluschi, crostacei e filettini con verdure croccanti * 23€

Mixed fried seafood with crispy vegetables *

PASTICCERIA - DESSERTS

Cheesecake con gelatina al Bayleis e biscotto al cacao e caffè 7€
Cheesecake with Bailey's jelly, cocoa and coffee biscuit

Zuppetta fredda di cachi al rum con crumble al cioccolato e gelato alla crema 7€

Persimmon cold soup with rhum, chocolate crumble and ice cream

Tiramisù dei Brutti al cocco 7€
Brutti's coconut tiramisu

Tortino al pistacchio con cuore caldo, fondente fuso e granella di nocciola 7€
Pistachio fondant with hazelnut granola

Creme brulee al profumo di basilico 7€
Creme brûlée, with a hint of basil

Sorbetti e frutta di stagione 5€
Sorbets and seasonal fruit

* 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

BEVANDE - DRINKS

Acqua Naturale <i>Still Water</i>	2€
Acqua Frizzante <i>Sparkling Water</i>	2€
Coca cola <i>Coke</i>	3€
Coca cola zero <i>Zero Coke</i>	3€
Fanta	3€
Acqua tonica <i>Tonic water</i>	3€
Caffè <i>Espresso</i>	2€
Deca <i>Decaf espresso</i>	2€
Caffè salentino <i>Salento coffee</i>	3€
Cappuccino	3€

Amaretto di

Saronno Amaro

Lucano Amaro del

capo Averna

Baileys

Branca

menta

Braulio

Cynar

China martini

Fernet bianca

Kahlua

Limoncello

Mirto

Montenegro

Petrus

Porto

Rabarbaro

zucca

Ramazotti

Sambuca

Jagermeister

Unicum

Grappa bianca

Grappa

ambrata

RUM

8€

Pampero anniversario

Mathusalem platino

Saint james

J. Bally

Zacapa

VODKA

6€

Skyy

Absolut

Belvedere

WHISKY

Four Roses

5€

Wild Turkey Rye

5€

Jack Daniel's

5€

Jameson

8€

Laphroaig

8€

Oban

8€

Talisker Skye

8€

COGNAC

Courvoisier

8€

COCKTAIL

8€

BRUTTI DI MARE

