

**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](mailto:ristorante@bruttidimare.it), 389-4935475

## **DUE PAROLE SU QUESTO MENU...**

---

*Vi do il benvenuto nella mia cucina, sono lo chef Marco. Ho avuto modo di viaggiare molto, di trasferirmi in Paesi e di adattarmi a nuovi stili, nuove lingue e nuovi ingredienti; gli stessi che vanno a comporre il menu Autunno/ Inverno del Brutti di Mare. Un menu che unisce tradizione ed innovazione, mare e terra, Oriente ed Occidente cercando di regalare un po' di quei viaggi ad ogni boccone.*

*Una cucina con prodotti nuovi, con l'utilizzo ecosostenibile delle materie prime; il pesce è materia prima preziosa e delicata: conoscerla e studiarla è fondamentale per saperla preservare al meglio. Qui al Brutti di Mare dedichiamo una grande attenzione alle nostre materie prime: le lavoriamo con rispetto, per esaltarne tutte le qualità e non rovinarle mai.*

*Siamo l'anello di congiunzione tra il cliente finale - che deve essere coccolato e deve stare bene da noi - e il mare, che deve essere preservato e rispettato. E solo con tutta la passione e tutto lo studio necessari possiamo portare a termine queste due missioni.*

*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...**

---

*Welcome to my kitchen, I am Marco, the Chef of Brutti di Mare. I had the opportunity to travel a lot, moving often from country to country I always had to adapt to new lifestyles, new languages and new ingredients. It is precisely those new ingredients, combined with our Mediterranean products of excellence, that are creating the Autumn / Winter menu of Brutti di Mare.*

*A menu that combines tradition and innovation, sea and land, East and West, trying to give a little of those journeys in every bite.*

*My cuisine is dedicated to the search of new products and especially to the eco-sustainable use of raw materials, especially those from our seas.*

*We are the link between the final customer - who must be pampered and feel good with us - and the sea, which must be preserved and respected. And only with all the passion and all the necessary study can we carry out these two missions.*

*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!*

---

BRUTTI DI MARE

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, lettera D, point 3".*

Costo del servizio al tavolo 3,5€/cad

Ristorante convenzionato con parcheggio (prime due ore omaggiate da noi) Free Wi-fi (Wind Fifra pw wind2021)

## DEGUSTAZIONE DI CRUDI – CRUDO TASTING 23€

---

Ceviche di dentice all'arancia rossa e mela verde (4, 12)

Blood Orange red snapper Ceviche and Green apple

---

Tokyo Tuna con maionese al wasabi (3, 4, 6)

Tokyo Tuna and wasabi mayo

---

Ostrica fresca con la sua perla al gin

Fresh oyster and his Gin pearl

---

Taco di tonno, guacamole e sesamo \* (1, 4, 5, 7, 11)

Tuna taco, guacamole and sesame \*

---

Cubo di brioche al limone con tartare di scampi \* (1, 2, 3, 7, 12)

Lemon brioche cube, scampi tartare \*

---

Gambero viola, crema di polenta e mais alla brace \* (2, 7)

Crayfish prawn, polenta puree, roasted corn \*

---



## I CRUDI - RAW FOOD

---

Plateau Royal \* (2, 12, 14) **180€**

---

Grancrudo Brutti di mare \* (2, 12, 14) **50€**

*Brutti di mare plate with raw seafood \**

---

Oyster Temptation, 6 differenti ostriche, pane fritto e shortino di Gin (1, 7, 12, 14) **30€**

*Oyster Temptation, taster of six different types of oysters, deep-fried bread and a gin single shot*

---

Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli \* (2, 12) **30€**

*Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli (Apulia town) \**

---

Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, pelose, limone, tartufi, mandorle (secondo disponibilità) (12, 14) **20€**

*Molluscs tasting selection: carpet shell and cockles (depending on availability)*

---

Trittico di tartare dei Brutti di Mare \* (2, 4, 8, 11, 12) **17€**

*Brutti di Mare's trio of tartares \**

---

Ceviche di dentice all'arancia rossa e mela verde (4, 12) **15€**

*Blood Orange red snapper Ceviche and Green apple*

---

## FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

---

Ostrica Fine de Clair (14) <i>Fine de Clair Oyster</i>	<b>2€ cad</b>
Ostrica Special (14) <i>Special Oyster</i>	<b>2€ cad</b>
Ostrica Amazing (14) <i>Amazing Oyster</i>	<b>3€ cad</b>
Ostrica Belon (14) <i>Belon Oyster</i>	<b>4€ cad</b>
Ostrica Kys (14) <i>Kys Oyster</i>	<b>4€ cad</b>
Ostrica Gillardeau (14) <i>Gillardeau Oyster</i>	<b>5€ cad</b>
Scampo a crudo * (2) <i>Raw prawn *</i>	<b>5€ cad</b>
Gambero viola di Gallipoli * (2) <i>Violet Crayfish from Gallipoli *</i>	<b>5€ cad</b>
Riccio (14) <i>Sea Urchin</i>	<b>5€ cad</b>

\* 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*

## ANTIPASTI - STARTERS

---

Casseruola di cozze e vongole con pachino del Centro Depurazione (12, 14) **15€**

Casserole with mussels and clams from our purification centre, with cherry tomatoes

---

Tokyo Tuna con maionese al wasabi (3, 4, 6)

**14€**

Tokyo Tuna and wasabi mayo

---

La Brioche di Mare. Tartare di scampi su Pan brioche al limone, crema diburrata, zeste di lime \* (1, 2, 3, 7, 12)

**16€**

La Brioche di Mare scampi tartare on a lemon brioche, smoked burrata cream, lime zests \*

---

Vellutata di cavolfiore e cipolla bruciata, sgombro scottato, crostini, olio affumicato \* (1, 3, 4, 7, 12)

**12€**

Burnt Cauliflowers and onions vellute, seared mackerel, croutons, smoke evo oil \*

---

Bon Bon di baccalà mantecato con salsa tartara della casa \* (1, 3, 4, 7)

**14€**

Creamed codfish bon bons, served with home made tartare sauce \*

---

## PRIMI - PASTA DISHES

---

Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino Romano, ricci di mare e zabaione salato allo zafferano (3, 7, 14)

**17€**

Risotto Carnaroli, Pecorino Romano, Sea urchins cream, saffron salted zabaione

---

Pappardelle fatte a mano, ragù di Mazzancolle e guanciale \* (1, 2, 3, 7, 9, 12)

**14€**

Homemade Pappardelle Mazzancolle and Guanciale ragout \*

---

Spaghetto della casa, burro al caffè e tartare di gambero viola \* (1, 2, 3, 7)

**17€**

Homemade spaghetti, coffee butter and tartare *Violet Crayfish* \*

---

Gnocchi di patate, vongole e cozze del centro depurazione e gremolata di agrumi (1, 3, 7, 9, 12, 14)

**13€**

Potatoes Gnocchi with bisque, mussels, clams and crunchy squid

---

Bottoni fumè ripieni di mousse al tonno e mascarpone \* (1, 3, 4, 7)

**15€**

Smoked Bottoni filled with tuna and mascarpone mousse \*

---

## SECONDI - MAIN COURSES

---

Granfritto di Mare servito con una maionese al limone \* (1, 2, 3, 4, 5, 7) **21€**

Mixed fried seafood with lemon mayonnaise \*

---

Anguilla laccata in salsa Teriyaki, salsa all'aglio, chips di riso e alga nori \* (4, 6, 7) **16€**

Unagi 2.0 Teriyaki laquered eel, garlic sauce, rice and nori seaweed chips \*

---

Tentacolo di Polpo, salsa harissa e cubo di patata fondente\* (1, 4, 7) **21€**

Octopus tentacle, harissa sauce and fondant potato cube\*

---

Coda di rospo servita su crema alla zucca delicata, tris di funghi di stagione e nocciole fritte salate \* (4, 7, 8) **14€**

Monkfish, served on delicate pumpkin puree, seasonal mushrooms trio and salty deep fried hazelnuts \*

---

Baccalà in Oliocottura, patate viola, consistenze di cavolfiore \* (4, 7) **15€**

Confit Cod, purple potatoes, cauliflower textures \*

---

## PASTICCERIA - DESSERTS

---

Pannacotta e consistenze di miele (7) **7€**

Pannacotta, honeycomb and textures of honey

---

Il Limone dolce - mousse al limone ricoperto di cioccolato (7) **7€**

Sweet Lemon - Lemon mousse, White chocolate, dehydrated mint leaves

---

Tiramisù dei Brutti (1, 3, 7) **7€**

Brutti's tiramisu

---

Namelaka al pistacchio e cioccolato bianco (7, 8) **7€**

Pistacho Namelaka, chocolate crumble, fiordilatte gelato

---

Sorbetti e frutta di stagione (1, 7) **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 we may serve products frozen at our restaurant

## BEVANDE - DRINKS

---

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

---

Amaretto di

---

Saronno Amaro

---

Lucano Amaro del

---

Capo Averna

---

Baileys

---

Branca

---

menta

---

Braulio

---

Cynar

---

China Martini

---

Fernet Branca

---

Kahlua

---

Limoncello

---

Mirto

---

Montenegro

---

Petrus

---

Porto

---

Rabarbaro

---

Zucca

---

Ramazzotti

---

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€

## CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

DOM PERIGNON Cantina MOET CHANDON - Pinot Nero, Chardonnay	220,00€
CAMILLE JACQUET Cantina JEAN PERNET - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay	65,00€
KRUG Cantina KRUG - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay	250,00€
CRISTALL Cantina LOUIS ROEDERER - Pinot Nero, Chardonna)	280,00€
CUVÉE ST. PETERSBURG Cantina VEUVE CLICQUOT - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay	100,00€
BRUT ROSÈ Cantina RUINART - Pinot Nero, Chardonnay	120,00€

## BOLLICINE - SPARKLING WINE

PROSECCO TREVISO Cantina BORGO DEL PRINCIPE - Glera - TREVISO	25,00€
MÈTE BRUT ROSÈ Cantina HIC ET NUNC - Grignolino - ALBA	29,00€
BRUT FRANCIACORTA DOCG Cantina ELISABETTA ABRAMI - Chardonnay e Pinot Nero - BRESCIA	40,00€
SATÈN FRANCIACORTA DOCG Cantina ELISABETTA ABRAMI - Chardonnay - BRESCIA	43,00€
CRUASIÈ BRUT Cantina MAZZOLINO - Pinot Nero - PAVIA	36,00€
MAZZOLINO BLANC DE BLANCS Cantina MAZZOLINO - Chardonnay - PAVIA	30,00€

## BIANCHI - WHITE

CHABLIS Cantina MAISON CASTEL - Chardonnay - BORGOGNA	39,00€
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE Cantina CLOS DES ORFEUILLES - Melon de Bourgogne - LOIRA	27,00€
RIESLING Cantina CAVE DE TURKHEIM - Riesling - ALSAZIA	31,00€
TOURAINE Cantina JACKY MARTEAU - Sauvignon Blanc - LOIRA	24,00€
PINOT GRIGIO Cantina CANTINE LAVORATA - Pinot Grigio - PALERMO	21,00€
SAUVIGNON BLANC Cantina CANTINE LAVORATA - Sauvignon Blanc - PALERMO	23,00€
CHARDONNAY Cantina CANTINE LAVORATA - Chardonnay - PALERMO	21,00€
INZOLIA Cantina CANTINE LAVORATA - Inzolia - PALERMO	24,00€
CIRO' Cantina CANTINE LAVORATA - Greco Bianco - CROTONE	22,00€
BIVONGI Cantina CANTINE LAVORATA - Greco bianco, Guardavalle, Malvasia e Inzolia REGGIO CALABRIA	24,00€
DONNA GIOVANNA Cantina TENUTA IUZZOLINI - Greco bianco vendemmia tardiva - CROTONE	39,00€
PASS-O Cantina MENHIR - Fiano - LECCE	25,00€
SALE Cantina MENHIR - Fiano e Malvasia - LECCE	23,00€
CHARA' Cantina CASTELLO MONACI - Chardonnay - LECCE	22,00€
VERDECA Cantina ALBEA - Verdeca - BARI	23,00€
IL MANFREDI BIANCO Cantina TERRE DEGLI SVEVI - Muller Thurgau, Traminer Aromatico - POTENZA	26,00€
BRANU Cantina SURRAU - Vermentino - GALLURA	23,00€



GRECO Cantina FONTANA DELLE SELVE - Greco - BENEVENTO	27,00€
FALANGHINA BIO Cantina DI MAJO NORANTE - Falanghina, Fiano - CAMPOBASSO	25,00€
PASSERINA Cantina CANTINE MASSIMI - Passerina - FROSINONE	24,00€
PECORINO Cantina LA VALENTINA - Pecorino - PESCARA	23,00€
SPELT ORO Cantina LA VALENTINA - Trebbiano - PESCARA	31,00€
VILLA TORRE Cantina Tenuta Tavignano - Verdicchio castelli di Jesi - MACERATA	24,00€
CAMARÀ Cantina MAZZOLINO - Chardonnay - PAVIA	21,00€
ERBALUCE DI CALUSO Cantina DEL SIGNORE - Erbaluce - GATTINARA	25,00€
ROERO ARNEIS Cantina MARCHISIO - Arneis - CUNEO	24,00€
TÈMI Cantina HIC ET NUNC - Cortese - ALBA	26,00€
RIBOLLA Cantina BASTIANIC - Ribolla gialla - GORIZIA	29,00€
GEWURZTRAMINER Cantina RITTERHEROF - Gewurztraminer - BOLZANO	29,00€
PINOT GRIGIO Cantina RITTERHEROF - Pinot grigio - BOLZANO	25,00€
SAUVIGNON SAXUM Cantina PFITSCHER - Sauvignon Blanc - BOLZANO	34,00€
CA' NOVA Cantina CECILIA BERETTA - Lugana - VERONA	27,00€
BROGNOLIGO Cantina CECILIA BERETTA - Garganega - VERONA	24,00€

## BIRRE - BEERS

FRAVORT BIONDA DEL BRENTA 33 CL Cantina BIRRIFICIO VALSUGANA - ITA	9,00€
FRAVORT FRESH 33 CL Cantina BIRRIFICIO VALSUGANA - ITA	6,00€

## ROSSI E ROSÈ - RED AND ROSÈ

0 Cantina MENHIR - Negroamaro - LECCE	22,00€
CIRO' Cantina CANTINE LAVORATA - Gaglioppo - CROTONE	20,00€
LUMARE Cantina TENUTA IUZZOLINI - Gaglioppo, Cabernet Sauvignon - CROTONE	23,00€
PINOT NERO TERRAZZE Cantina MAZZOLINO - Pinot Nero - PAVIA	22,00€

## PASSITO - PASSITO

APIANAE Cantina DE MAJO ONORANTE - Moscato reale - CAMPOBASSO	35,00€
TORCOLATO Cantina MACULAN - Vespaiola - VICENZA	35,00€



