

**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...

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!

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)

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

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

Bigne craqueline, battuta al coltello di ricciola su crema di mascarpone e lime (1, 3, 4, 7)

Choux craquelin, Amberjack tartare on a mascarpone and lime mousse

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

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

Where is the bird? Uovo barzotto marinato nella soia, purea di topinambur, nido di Kataifi, crescione (3, 6, 7) **12€**

Where is the bird? Poached egg marinated in soy sauce, Jerusalem artichokes puree, Kataifi nest, wild cress

La Brioche di Mare. Tartare di scampi su Pan brioche al limone, crema diburrata affumicata, zeste di lime * (1, 2, 3, 7, 12) **15€**

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 *

Ravioli del Plin ripieni di merluzzo e mozzarella di bufala in tè allo zafferano * (1, 3, 4, 7) **15€**

Ravioli del Plin filled with codfish and buffalo mozzarella served with saffron tea *

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 un bis di maionese (paprika affumicata, polpo) cipolla rossa caramellata * (1, 2, 3, 4, 5, 7) **21€**

Mixed fried seafood with duo of mayonnaise (smoked paprika, octopus) caramelized red onion *

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 *

Il Polpo e le sue consistenze (Terrina di polpo freddo, Tentacolo cotto a bassa temperatura, Sfera di polpo e Panko, aria della sua acqua di cottura con patate fondant) * (1, 3, 4, 5, 6, 7, 12) **21€**

The octopus and its textures, Sous vide octopus tentacle, octopus terrine, Octopus and panko sphere, potatoes fondant and its cooking water foam *

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 delica 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 dello Chef, mousse al limone ricoperto di cioccolato (7) **7€**

Il Limone dello Chef, 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

Amuse Bouche

Spagna - Gnocco fritto, cremoso di Calamari e maionese al Pimenton * (1, 3, 4, 7)
Spain - Deep fried gnocchi, squid cream, Smoked Paprika Mayonnaise *

Malta - Pastizzi alla ricotta, sfoglia leggera, cremoso di ricotta e acqua di mare (1, 3, 7)

Malta - Ricotta Pastizzi, Ricotta and Sea water

Antipasti - Starters

Inghilterra - Fish & Chips, nasello, patate Desire, Gel di piselli, salsa tartara, katsobushi * (1, 4, 5, 7)

England - Fish&Chips, hake, desire potatoes, peas puree, tartar sauce katsobushi *

Primo - First Course

Italia - Risotto acquerello al Parmiggiano Reggiano 36 mesi, carpaccio di mazzancolle, gel di Yuzu, germogli * (2, 7)

Italy - Risotto Parmigiano Reggiano, mazzancolla carpaccio, yuzu gel, wild cress *

Secondo – Main Course

Algeria - Filetto di sgombro alla piastra, cous cous alla menta, gel limone e peperoncino (1, 4, 7)

Algeria - Pan fried mackerel, mint cous cous, lemon and chilly gel

Dolce - Dessert

Australia - Pavlova, consistenza di melagrana

Australia - Pavlova, raspberries sorbetto, wild berries

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 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€

Brutti di Mare	P.le Cantore, 3	Milano
Cell. +39 3894935475	www.bruttidimare.it	
ristorante@bruttidimare.it		

