Menu

Pulcinella

Ristorante di mare

neto designs

BENVENUTI AL RISTORANTE

Pulcinella

SIAMO SPECIALIZZATI NELLA CUCINA DI MARE DAL 1992, I NOSTRI PIATTI SONO REALIZZATI TUTTI CON PRODOTTI DI **ALTISSIMA QUALIÁ** PROVENIENTI DAL **NOSTRO TERRITORIO**.

LA NOSTRA È UNA **CUCINA ESPRESSA**: OGNI PIATTO VIENE PREPARATO AL MOMENTO PER GARANTIRVI SEMPRE LA MASSIMA FRESCHEZZA.

PONIAMO ATTENZIONE AI **CELIACI** E **VEGETARIANI**, CON PIATTI LORO DEDICATI.

VI RICORDIAMO CHE IN MANCANZA DI ALIMENTI FRESCHI UTILIZZEREMO, AVVERTENDOVI, PRODOTTI SURGELATI DI ALTISSIMA QUALITÁ.

LA DIREZIONE CONSIGLIA DI CHIEDERE AL PERSONALE LE SPECIALITÁ CHE VARIANO GIORNALMENTE A SECONDA DELLA DISPONIBILLITÀ DEL PESCATO.

ABBIAMO INOLTRE IL PIACERE DI AVVISARVI CHE EFFETTUIAMO ANCHE IL **SERVIZIO DI CUCINA DA ASPORTO**.

"La cucina é di per sé

una scienza, stá al cuoco

farla diventare un'arte"

Le nostre specialità variano sempre a seconda del pescato

Degustazione crudo

Gamberi rossi crudi

Tartare di spigola

I nostri abbinamenti di pesce crudo

COPERTO € 2.00

TRIS DI TARTARE €15.00

DEGUSTAZIONE CRUDI (11 assaggi) €25.00
(solo su disponibilità del prodotto)

DEGUSTAZIONE CRUDI (14 assaggi) €35.00
(solo su disponibilità del prodotto)

CARPACCIO DI SCORFANO IN GUAZZETTO FREDDO € 15.00

CARPACCIO DI TONNO RUCOLA E PARMIGIANO € 14.00

TRIS DI CARPACCI € 20.00

RICCI € 3.00
(cadauno)

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE (6 pezzi) € 16.00

DOUSET SPECIALE (zona Poitou-Charente) € 2.00
(cadauno)

UTAH BEACH (Zona Normandia) € 3.00
(cadauno)

REGAL SEL D'OR (Zona Irlanda) € 5.00
(cadauno)

TARBOURIECH (Zona Italia, La perla del Delta) € 5.00
(cadauno)

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO E SENAPE € 15.00

TARTARE DI SPIGOLA D'AMO CON PANZANELLA € 15.00

Ricordando che lo staff del Pulcinella è a Vostra più completa disposizione, si comunica che per quanti lo necessitino, è disponibile la tabella degli allergeni dei cibi preparati in questo esercizio.

Vi chiediamo la più completa attenzione per evitare l'addebito di ordinativi non consumabili per la presenza di allergeni.

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Canocchie all'agro

Bruschetta di sgombro

Degustazione antipasti freddi

Antipasti di pesce completi

ANTIPASTO SUPER (8 freddi, 7 caldi, 3 crudi)
(minimo 2 porzioni) a porzione € 35.00

ANTIPASTO MAXI (8 freddi, 5 caldi + fritto, rucola e aceto balsamico)
(minimo 2 porzioni) a porzione € 25.00

ANTIPASTO MARE COMPLETO (7 freddi e 4 caldi)
a porzione € 20.00

ANTIPASTO OTTO MISTO (4 freddi, 4 caldi)
a porzione € 16.00

ANTIPASTO SEI MISTO (3 freddi, 3 caldi)
a porzione € 12.00

ANTIPASTO CALDO (5 assaggi + fritto rucola e aceto balsamico)
a porzione € 16.00

ANTIPASTO FREDDO (7 assaggi)
a porzione € 14.00

ANTIPASTO FREDDO MAXI (7 freddi, 2 crudi)
a porzione € 17.00

Antipasti di pesce freddi

ALICI MARINATE
a porzione € 6.00

SALMONE MARINATO
a porzione € 11.00

INSALATA DI PIOVRA CON PATATE
a porzione € 12.00

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA
a porzione € 9.00

SCAMPI O MAZZANCOLLE ALLA CATALANA
a porzione € 13.00

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON SALSA VERDE
a porzione € 11.00

CANOCCHIE ALL'AGRO
Cadauno € 2.00

INSALATA DI MARE
a porzione € 12.00

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Triglie alla livornese

Degustazione antipasti caldi

Padellata di molluschi e crostacei

Antipasti di pesce caldi

VONGOLE ALLA MARINARA € 9.00

LUMACHINE ALLA MARINARA € 8.00

MAZZANCOLLE CON PASTA GRECA € 12.00

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON RUCOLA E ACETO BALSAMICO € 15.00

COZZE ALLA TARANTINA O DEL MARINAIO (solo in stagione) € 9.00

CALAMARO SCOTTATO CON BANDIERA DI VERDURE € 12.00

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE € 11.00

TRIPPA DI RANA PESCATRICE € 11.00

ZUPPA DI LEGUMI CON FRUTTI DI MARE € 9.00

PIOVRA ALLA PIASTRA € 12.00

PADELLATA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI € 30.00
(Minimo 2 porzioni)

TRIGLIE ALLA LIVORNESE € 10.00

BRODETTO CON POLENTA € 18.00
(solo mercoledí)

"Cucinare non significa solo leggere una ricetta:
è una questione di sensibilità, di rispetto degli ingredienti e dei tempi di preparazione"

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Primi piatti di pesce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 10.00
(frutti di mare, uovo, panna)

TAGLIATELLINE ALLA MARINARA ROSSE € 10.00
(frutti di mare e passata di pomodoro)

TAGLIATELLINE ALLA MARINARA BIANCHE € 11.00
(frutti di mare)

TAGLIATELLINE O GNOCCHI ALL'ASTICE € 16.00

TAGLIATELLINE O GNOCCHI AL GRANCHIO € 11.00

TAGLIATELLINE ALLO SCOGLIO € 11.00
(scampi, mazzancolle, vongole, cozze, pomodoro fresco, basilico)

RISOTTO ALLA MARINARA ROSSO € 11.00
(frutti di mare e passata di pomodoro)

RISOTTO ALLA MARINARA BIANCO € 12.00
(frutti di mare)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 10.00
(frutti di mare)

PASSATELLI ALLA MARINARA BIANCHI €12.00
(frutti di mare)

PENNE ALLA VODKA € 10.00
(gamberi, pomodoro, panna, vodka)

GNOCCHI GAMBERI E RADICCHIO € 10.00
(gamberi, radicchio, panna)

LINGUINE PESTO E PESCE € 10.00
(pesto genovese, frutti di mare)

SPAGHETTI DELL'ADRIATICO € 9.00
(alici, capperi, pomodoro, pane grattugiato)

CIAVATTONI DEL PESCATORE € 12.00
(scampi, mazzancolle, pomodoro, basilico fresco)

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Tagliatelline allo scoglio

Spaghetti alla carbonara

Ciavattoni del mediterraneo

Primi piatti di pesce

CIAVATTONI DEL MEDITERRANEO € 11.00
(pesce spada, capperi, origano, pomodoro fresco)

GARGANELLI PULCINELLA € 11.00
(gamberi, rucola, panna, pomodorini)

SPAGHETTI CON MAZZANCOLLE, VONGOLE E MOZZARELLA DI BUFALA € 12.00

TONNARELLO DELLO CHEF CON TONNO FRESCO E FORMAGGIO DI FOSSA € 11.00

STROZZAPRETI ASPARAGI E SALMONE € 10.00
(asparagi, salmone, panna)

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE FRESCHI € 13.00

LINGUINE CON SCORFANO FRESCO (a porzione) € 12.00
(Min. 2 porzioni)

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Tranci di pesce al forno

Grigliata mista

Fritto misto

Secondi piatti di pesce

GRIGLIATA MISTA € 19.00

GRIGLIATA MAXI € 25.00

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO CON SPINE € 14.00

FRITTO MISTO SENZA SPINE € 15.00

SPIEDINI MISTI DI GAMBERI E CALAMARI € 12.00

SPIEDINI DI CALAMARI € 12.00

SPIEDINI DI GAMBERI € 12.00

GUAZZETTO MIX € 25.00
(Min. 2 porzioni)

GRAN GRIGLIATA ROYALE DI CROSTACEI € 60.00 tot
(Per 2 porsone)

SCAMPI FRESCHI AL SALE Prima scelta (cadauno) € 7.00

SCAMPI FRESCHI ALLA CATALANA Prima scelta (cadauno) € 7.00

SCAMPI FRESCHI AL BRANDY Prima scelta (cadauno) € 7.00

SCOTTADITO ALLA GRIGLIA € 8.00

SCOTTADITO RUCOLA E ROBIOLA € 9.00

SCOTTADITO FRITTI SU LETTO DI SPINACI FRESCHI € 9.00

HAMBURGER MAXI DI TONNO CON PATATINE € 10.00

TAGLIATA DI TONNO CON PATATE E VERDURA € 16.00

TAGLIATA DI PESCE SPADA CON PATATE E VERDURE € 16.00

CODA DI ROSPO IN PORCHETTA ALLA MARCHIGIANA € 20.00

Chiedere al personale la disponibilitá giornaliera del pescato

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Pesce pescato di cattura

ROMBO (all'etto) € 5.00

SAN PIETRO (all'etto) € 5.00

SPIGOLA (all'etto) € 5.00

TESTOLA (all'etto) € 5.00

CODA DI ROSPO (all'etto) € 4.00

CERNIA BIANCA (all'etto) € 4.00

DENTICE (all'etto) € 5.00

TRANCIO DI PESCE FRESCO AL FORNO O GRIGLIATO CON PATATE E VERDURINE
(a porzione) € 22.00

Contorni

PINZIMONIO € 5.00

INSALATA MISTA € 3.00

PATATINE FRITTE € 3.00

RADICCHIO ALLA GRIGLIA € 5.00

INSALATA PULCINELLA € 7.00
(con funghi, olive, mozzarella, gamberi in salsa rosa)

INSALATA NIZZARDA € 8.00
(con mais, tonno, scaglie di parmigiano, uovo)

SPINACI FRESCHI AL PARMIGIANO € 5.00

CHIPS FRESCHE € 4.00

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Antipasti di carne

FORMAGGI MISTI € 10.00

ANTIPASTO ALL'ITALIANA € 11.00

PROSCIUTTO E MELONE € 11.00

MOZZARELLA CAPRESE € 9.00

Primi piatti di carne

MACCHERONCINI CON PENDOLINI FRESCHI E BASILICO € 7.00

RAVIOLI FRESCHI AI FUNGHI € 9.00

PENNE ALL'ARRABBIATA € 7.00

TAGLIATELLINE O GNOCCHI AL RAGÙ € 9.00

TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA O PANNA E PROSCIUTTO € 10.00

PASSATELLI CON VERDURE DI STAGIONE E FUNGHI € 10.00

CIAVATTONI ALLA GILBERTO € 10.00
(con salsiccia, olive, ricotta salata, pomodoro fresco)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 9.00

GNOCCHI AL GORGONZOLA € 10.00

MACCHERONCINI AL FUMÈ € 8.00

Secondi piatti di carne

COTOLETTA ALLA MILANESE (vitello) € 9.00

PAILLARD ALLA GRIGLIA (vitello) € 9.00

BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA (manzo) € 18.00

SCALOPPINA AI FUNGHI (vitello) € 10.00

TAGLIATA DI CARNE (manzo) € 18.00

In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere sostituito con prodotti surgelati di altissima qualitá

Torta di pistacchio con cioccolato

Tortino al cioccolato

Meringa con cioccolato bianco e frutti di bosco

Dolci

TIRAMISÙ € 6.00

CREMA CATALANA € 5.00

TORTA DI RICOTTA € 5.00

MILLEFOGLIE € 5.00

PROFITEROLE € 5.00

MOUSSE (al Bacio Perugina o al cocco) € 4.00

TORTINO AL CUOR DI CIOCCOLATO CALDO € 6.00

MERINGA AL CIOCCOLATO NERO € 5.00

MERINGA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO € 5.00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 6.00

CROCCANTE CON GELATO E CARAMELLO € 5.00

CROCCANTE CON GELATO E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO € 5.00

PANNA COTTA FRESCA (al caramello, ai frutti di bosco, al cioccolato) € 4.00

ZUPPA INGLESE € 5.00

TARTUFO BIANCO O NERO BINDI € 4.50

DOLCI MISTI (Min. 2 porzioni) cadauno € 6.00

GELATO AFFOGATO (ai frutti di bosco, al cioccolato, al caffè) € 5.00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO O PANNA € 5.00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA € 4.00

FRAGOLE FRESCHE CON PANNA O GELATO (solo in stagione) € 5.00

FRAGOLE FRESCHE (solo in stagione) € 4.00

SORBETTO (limone, caffè, ananas, pesca, frutti di bosco) € 3.00

COCOMERO FRESCO (solo in stagione) € 3.00

FRUTTA FRESCA (minimo 2 porzioni) € 5.00

ANANAS FRESCA € 4.00

Vino

VINO BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA
€ 6.00 (1 lt.)
€ 3.00 (0.50 lt.)
€ 2.00 (0.25 lt.)

MARCHE BIANCO IGT "PASSERINA" ALLA SPINA
Azienda: Santa Barbara – Zona: Marche, Barbara (An) – Alcool: 12%
€ 8.00 (0.75 lt.)
€ 6.00 (0.50 lt.)
€ 4.00 (0.25 lt.)

BIANCHELLO DEL METAURO DOC "FORTUNE"
Azienda: Umani Ronchi – Zona: Marche, Osimo (An) – Alcool: 12%
€ 8.00 (0.75 lt.)

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "PIGNOCCO"
Azienda: Santa Barbara – Zona: Marche, Barbara (An) – Alcool: 12%
€ 8.00 (0.75 lt.)
€ 5.00 (0.50 lt.)
€ 3.00 (0.25 lt.)

MARCHE IGT ROSATO
Azienda: Santa Barbara – Zona: Marche, Barbara (An) – Alcool: 13%
€ 10.00 (0.75 lt.)

MARCHE ROSSO "PIGNOCCO"
Azienda: Santa Barbara – Zona: Marche, Barbara (An) – Alcool: 12.5%
€ 9.00 (0.75 lt.)
€ 6.00 (0.50 lt.)
€ 4.00 (0.25 lt)

Bevande

CAFFÈ € 1.00
CAPPUCCINO € 2.00
CAFFÈ SHAKERATO € 3.00
CORREZIONE € 0.50

TÈ/CAMOMILLA € 2.00
CIOCCOLATO CON PANNA € 3.00
MORETTA FANESE € 2.00

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA € 3.00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA € 4.00
BIRRA ALLA SPINA 1 Litro € 7.50

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA € 3.00
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA € 4.00
COCA COLA ALLA SPINA GRANDE € 7.00

COCA COLA / FANTA / SPRITE IN LATTINA (cl.33) € 2.50

LIQUORI NAZIONALI E ESTERI € 3.00
WHISKY / COGNAC / BRANDY € 5.00
APERITIVI ANALCOLICI € 2.00
APERITIVI ALCOLICI € 4.00

Birra in bottiglia

HELLES (Germania, Baviera) € 4.00 (0.5 lt.)

PILSNER (Germania, Baviera) € 4.00 (0.5 lt.)

WEISSEBIER HEHE HELL (Bodenwohr) € 4.00 (0.5 lt.)

BERG-GOLD EXPORT (Germania, Baviera) € 4.00 (0.5 lt.)

LA COTTA MARINERA (Marche, Italia) € 11.00 (0.75 lt.)

LA COTTA AMBRATA (Marche, Italia) € 11.00 (0.75 lt.)

LA COTTA CHIARA (Marche, Italia) € 11.00 (0.75 lt.)

Acqua

Acqua minerale naturale (0.75 lt.) € 2.00

Acqua minerale naturale (0.50 lt.) € 1.00

Acqua minerale frizzante (0.75 lt.) € 2.00

Acqua minerale frizzante (0.50 lt.) € 1.00

Bibite plose

Limonata / Aranciata / Chinotto / Gassosa / Tonica Fresch (25 cl.) € 3.00

Spuma / Cedro / Ginger / Pompelmo / Cola € 3.00

Succo di Mela / Pompelmo / Arancia / Ananas (20 cl.) € 3.00

Nettare di Pera / Pesca / Albicocca (20 cl.) € 3.00

Nettare di Mirtillo (20 cl.) € 4.00

Té alla Pesca / Limone / Verde € 3.00

Ace (20 cl.) € 3.00

www.ristorantepulcinella.it

Seguiteci in
Instagram
@pulcinellasenigalliaofficial

Ristorante Pulcinella