



Ristorante di mare

Pulcinella

dal 1992



**Ristorante di Mare
Cucina di mare
prenotazione obbligatoria**

071668009

MENU' ALLA CARTA

ANTIPASTO

ANTIPASTO COMPLETO (10 assaggi 6 freddi 4 caldi) [1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9].....	€ 25.00
ANTIPASTO FREDDO (6 assaggi) [1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9].....	€15.00
INSALATA DI MARE PUNTARELLE ROMANE CROSTACEI PANE CARASAU....[6/10/4/2].....	€14.00
INSALATA DI POLPO PATATE E FUNGHI CHIODINI.....[4].....	€15.00
ANTIPASTO FREDDO MAXI (6 freddi 2 crudi).....[1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9].....	€20.00
ANTIPASTO MAXI (Minimo 2 porzioni prezzo a porz. 6 freddi 5 caldi) [1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9]....	€28.00
ANTIPASTO CALDO (6 assaggi) [1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9].....	€18.00
ANTIPASTO SUPER (6 Freddi 4 Crudi 6 Caldi) min 2 Porzioni [1 /2/ 8/3/ 4/7/6 / 12/13/11/9]a porz.....	€40.00

PRIMI

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO [1 /2/3 /4/9/12/13].....	€14.00
RISOTTO ACQUERELLO ALLA MARINARA CON CROSTACEI ROSATO [/2 /4/9/12/13]	
minimo 2 porzioni prezzo a porzione.....	€14,00
PASSATELLI ALLA MARINARA BIANCHI [3/ 1 /2/9/ 12/4/13].....	€15.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE con guanciale croccante e panna[1 /2/3 /4/9/12/13/7]....	€15.00
GNOCCHI AI TRE CROSTACEI.....[12/4/9/13].....	€18.00
GNOCCHI GAMBERI E RADICCHIO (PANNA).....[3/1/2/7].....	€13.00
CIABATTONE MEDITERRANEA CON PESCE SPADA CAPPERI E PENDOLINO	
min 2 porzioni prezzo a porz.....[1/4].....	€15.00

SECONDI

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON/SENZA SPINE [1/ 2/ 4/].....	€25.00
GRIGLIATA MAXI DI PESCE CON/SENZA SPINE [1/ 2/ 4/].....	€30.00
FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO CON/SENZA SPINE [1/4/3/2/12].....	€20.00
SPIEDINI MISTI DI GAMBERI E CALAMARI [1/ 4 /2]..4 pz].....	€16.00
TAGLIATA DI TONNO CON PATATE ARROSTO E VERDURE [4/11/10/ 6/].....	€20.00
TRANCIO DI PESCE fresco ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO E VERDURE	
chiedi al nostro staff il pescato disponibile..[4/9].....	€25.00
TRANCIO DI PESCE fresco AL FORNO CON PATATE ARROSTO E VERDURE	
chiedi al nostro staff il pescato disponibile.....[4/9].....	€25.00

CONTORNI

INSALATA MISTA.....	€4.00
PATATE FRITTE.....	€4.00
PATATE AL FORNO.....	€5.00
SPINACI AL BURRO.....	€5.00
CHIPS NOSTRANE.....	€5.00
PINZIMONIO.....	€6.00
PANE E COPERTO.....	€ 2.50

INOSTRI CONSIGLI BY CHEF FEDERICO



SELEZIONE DEI PIATTI PIÙ AMATI DELLA CUCINA
DEL RISTORANTE PULCINELLA



Ciabattone king crabs, fasolare, noci di mare datterino giallo

ANTIPASTI E PIATTI UNICI GOURMET [1/4/3/7/11/2/6/9/10/13/12]

Tris di Tartarre	€20.00
Tris di Carpacci.....	€22.00
Parmigiana ai frutti di mare.....	€16.00
Calamaro alla piastra alla pizzaiola.....	€16.00
Carpaccio di pesce spada in salsa verde.....	€15.00
Degustazione Tartarre (5 differenti tartarre).....	€25.00
Zuppa di legumi ai frutti di mare.....	€15.00
Tartarre di ricciola funghi shiitake e maionese di datterino arrosto.....	€18.00
Tartarre di Tonno con avocado uovo di quaglia senape light hand-made.....	€18.00
Tartarre di gambero rosso emulsione di yogurt greco e ravenello con crescione.....	€20.00
Gratin di mare misto.....	€16.00
Trippa di rana pescatrice con crostini.....	€18.00
Focaccia con Prosciutto di ventresca di tonno rosso salata e stagionato dal nostro chef con stracciatella.....	€20.00
Cannolo ripieno di baccala mantecato con mandorle tostate.....	€14.00

PRIMI PIATTI GOURMET [1/2/4/3/7/9/12/13]

Raviolone 100% rana pescatrice con burro salvia noci e bottarga.....	€18.00
Gnocchi Granciporro minimo 2 porzioni prezzo a porzione.....	€17.00
Spaghetti cacio e pepe e mazzancolle nostrane.....	€15.00
Tagliolini all'astice minimo 2 porzioni prezzo a porzione (1 astice).....	€28.00
Gnocchi con Fasolare, Noci di mare pendolini, King crabs...se disponibile.....	€30.00



Focaccia, con Stracciatella Prosciutto di Ventresca di Tonno salata e stagiona dal nostro chef!!!



PESCE
FRESCO
PULCINELLA STYLE

Mercati Nazionali e Internazionali, metodo di cattura, Nasse, Trappole, Strascico

SCEGLI I CROSTACEI VIVI
DALL'ACQUARIO

ASTICE BLU	€12,00 al hg
ASTICE ALLEVATO	€10,00 al hg
ASTICE JUMBO	€12,00 al hg
ARAGOSTA Rosa	€16,00 al hg
CICALA	€14,00 al hg
KING KRAB	€22,00 al hg
RICCI GALIZIA	€5,00 cad.

Tutto secondo disponibilita', serviti crudi o cotti a scelta dell'ospite

PESCE FRESCO

PULCINELLA STYLE



**I Pesci Interi Mercati Nazionali e Internazionali,
metodo di cattura, Strascico, Reti da traino, Con Amo e Palangari**

SCEGLI I PESCI INTERI DALL'ACQUARIO

SAN PIETRO	€7,00	al	hg
ROMBO	€7,00	al	hg
ORATA	€6,00	al	hg
DENTICE	€6,00	al	hg
RANAPESCATRICE	€6,00	al	hg
SCORFANO	€6,00	al	hg

Tutto secondo disponibilita', serviti alla brace, al forno, in guazzetto o a gusto dell'ospite

SPECIAL BY CHEF FEDERICO

NOVITÀ' DALLA NOSTRA CUCINA



CONSIGLIAMO con la degustazione di Ostriche
Muscadet Sevre et Maine az.Gadais Pere et Fils

€5.00



€25.00



DEGUSTAZIONE 8 OSTRICHE

LA BELLE DE NORMANDIE 2
KERMANCY 2
UTHA BEACH 2
REGAL D'OR 2

€ 40.00

SI CONSIGLIA DI CONSUMARLE IN
QUEST'ORDINE lavoriamo solo fresco
tempi di lavorazione 20 minuti , nel
caso mancasse la referenza sarà
sostituita con un ostrica di pari valore

PLATEAUX ROYAL CRUDI IDEALE PER DUE PERSONE

OSTRICHE
NOCI
CLAMS
FASOLARI
SCAMPI
MAZZANCOLLE TIGRATE
CARPACCIO
ASTICE
ARAGOSTELLA
MINI TARTARRE
N.B.

110.00

Lavoriamo solo con prodotti freschi,
è possibile, che qualche referenza
venga sostituita se non
reperita lavorazione 20 minuti



SPECIAL BY CHEF FEDERICO



I PIATTI PIÙ' AMATI DELLA NOSTRA CUCINA



DEGUSTAZIONE CRUDI

SCAMPO

MAZZANCOLLE

OSTRICHE

FASOLARE

CLAMS

NOCI DI MARE

MINI TARTARRE

MINI CARPACCI

RICCI

€ 50.00

lavoriamo solo freschi, in
mancanza del prodotto in
descrizione verra' sostituita da
referenza di pari valore
tempi di lavorazione 20 minuti

GRIGLIATA ROYALE DI CROSTACEI IDEALE PER DUE PERSONE

SCAMPI

MAZZANCOLLE

CAPELANTE

SPIEDINI DI GAMBERI

ARAGOSTA

ASTICE

€110,00

Lavoriamo solo con
prodotti freschi, è
possibile, che qualche
referenza venga
sostituita se non reperita.



Selezione Ostriche

PULCINELLA STYLE



OSTRICHE nazionali ed internazionali

Consigliamo di degustare le nostre ostriche con

Muscadet Sevre et Maine

€25,00



€ 5.00

OSTRICHE

1 LA BELLE DE NORMANDIE	al pezzo €4,00
2 KERMANCY	al pezzo €4,00
3 FINE CAP HORN	al pezzo €5,00
4 SPECIALESVEULES-LES-ROSES	al pezzo €5,00
5 FINE DU GALON D'OR POGET	al pezzo €6,00
6 TSARSKAYA	al pezzo €5,00
7 UTHA BEACH '	al pezzo €5,00
8 SPECIALE PLEAIDE POGET	al pezzo €7,00
9 JOSEPHINE IN ESCLUSIVA	al pezzo €7,00
10 TIA MARA	al pezzo €7,00
11 ROYALE DAVIDE HERVE'	al pezzo €7,00
12 REGAL D'OR	al pezzo €8,00

Tutto secondo disponibilita', servite con Pinzimonio, Frutta Fresca, Pane alla Francese, Scalogno Marinato o a gusto dell'ospite

Menu' completo c 1

IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE
DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFE' EURO 50 BEVANDE ESCLUSE
il menu' è sempre valido

SEMPRE VALIDO



Antipasti freddi

5 Antipasti freddi proposti dallo chef

Bis di primi

Passatelli ai frutti di mare

Gnocchi ai tre crostacei

Secondi

Grigliata mista dell'adriatico e Fritto misto
insalata mista e patate fritte

Sorbetto e Caffè

50 bevande escluse

Menu' completo c 2

IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE
DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFE' EURO 55 BEVANDE ESCLUSE
il menu' è sempre valido

SEMPRE VALIDO



Antipasti freddi

3 Antipasti freddi proposti dallo chef

Antipasti caldi

3 Antipasti caldi proposti dallo chef

Bis di primi

Passatelli ai frutti di mare

Gnocchi ai tre crostacei

Secondi

Grigliata mista dell'adriatico e Fritto misto

insalata mista e patate fritte

Sorbetto e Caffè

55 bevande escluse

Menù completo M1

IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFÈ EURO 35 BEVANDE ESCLUSE IL MENU' NON È VALIDO LA DOMENICA A PRANZO E FESTIVI

**NO DOMENICA A
PRANZO E FESTIVI**



Antipasti freddi

3 Antipasti freddi proposti dallo chef

Bis di primi a scelta

Gnocchi al granchio blu

Risotto marinara rosso

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli ai frutti di mare

Spaghetti alla carbonara di mare con guancia e panna

Gnocchi gamberi e radicchio

Antipasti caldi

3 Antipasti caldi proposti dallo chef

sorbetto

caffè

35 bevande escluse

Menù completo M2

**IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFE' EURO 35 BEVANDE ESCLUSE
IL MENU' NON è VALIDO LA DOMENICA A PRANZO E FESTIVI**

**NO DOMENICA A
PRANZO E FESTIVI**



Bis di primi a scelta

Gnocchi al granchio blu

Risotto marinara rosso

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli ai frutti di mare

Spaghetti alla carbonara di mare con guancia e panna

Gnocchi gamberi e radicchio

Secondi

Spiedini misti di gamberi e calamari

Fritto dell'adriatico

insalata mista e patate fritte

sorbetto

caffè

35 bevande escluse

Menù completo M 3

**IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE
DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFE' EURO 40 BEVANDE ESCLUSE
IL MENU' NON È VALIDO LA DOMENICA A PRANZO E FESTIVI**

**NO DOMENICA A
PRANZO E FESTIVI**



Antipasti freddi

3 Antipasti freddi proposti dallo chef

Bis di primi a scelta

Gnocchi al granchio blu

Risotto marinara rosso

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli ai frutti di mare

Spaghetti alla carbonara di mare con guancia e panna

Gnocchi gamberi e radicchio

Secondi

Grigliata mista dell'adriatico
insalata e patate fritte

sorbetto

caffè

40 bevande escluse

Menù completo M 4

IL PREZZO SI INTENDE PER OGNI SINGOLO COPERTO E PREVEDE L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO INCLUDE COPERTO CAFFE' EURO 45 BEVANDE ESCLUSE IL MENU' NON è VALIDO LA DOMENICA A PRANZO E FESTIVI

Antipasti freddi

**NO DOMENICA A
PRANZO E FESTIVI**



4 Antipasti freddi proposti dallo chef

Bis di primi a scelta

Gnocchi al granchio blu

Risotto marinara rosso

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli ai frutti di mare

Spaghetti alla carbonara di mare con guanciale e panna

Gnocchi gamberi e radicchio

Secondi

Grigliata mista dell'adriatico

Frittura di gamberi e calamari

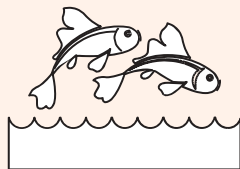
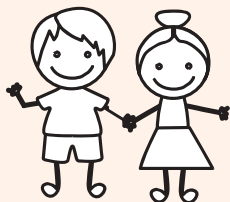
insalata mista e patate fritte

sorbetto

caffè

45 bevande escluse

Le nostre proposte per i più piccini



Piatto di Prosciutto Cotto 10€

Piatto di Prosciutto Crudo 12€

Tortellini con panna e prosciutto 10€

Penne al Pomodoro 7€

Cotoletta con patate fritte 14€

1 Mini hamburger di tonno con patate fritte cad. 5€

Filetto di spigola senza spine con patate 20€

Gelato confezionato 2,50 €

**Chiedi al nostro personale se hai esigenze particolari faremo
del nostro meglio per accontentarvi !!**

Piatti personalizzabili

Scegli il pesce dalla vetrina e il nostro chef ti cucinerà il tuo primo personalizzato Sei un appassionato di Crudi componi il tuo Queen's Plate



**Plateaux Imperial ideale
per due persone
appassionate di crudo**

Aragosta e Astice (mediterraneo) alla catalana
Frutto della passione con dentice, Fasolare
Ostriche, Mazzancolle, Clams, Scampi, Noci,
Bulon, Ricci, Pinzimonio

alcune referenze verranno sostituite se non
reperite, con altre di pari valore

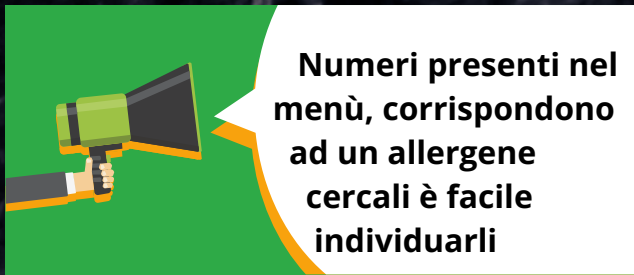
**N.B. lavoriamo solo pesce fresco
tempo di lavorazione minima 20
minuti**

140€

Queen's Plate

**Componi il tuo
Piatto di Crudi
come vuoi!!!
ideale per 6 persone**





consigliamo di mangiare prodotti di stagione, freschi, cucinati espressi ...La filosofia del km zero...


Quali sono i 14 Allergeni Alimentari?

- 1) **Cereali** e derivati vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- 2) **Crostacei** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
- 3) **Uova** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati.
- 4) **Pesce** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) **Arachide** principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi.
- 6) **Soia** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia
- 7) **Latte** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticello.
- 8) **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.
- 9) **Sedano** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10) **Senape** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
- 11) **Sesamo** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.
- 12) **Anidride solforosa e solfiti** se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi.
- 13) **Molluschi** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.
- 14) **Lupini** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.





 ristorante pulcinella senigallia

 Pulcinellasenigalliaofficial

*Segui su Facebook o Instagram
tutte le novità in tempo reale!!!*