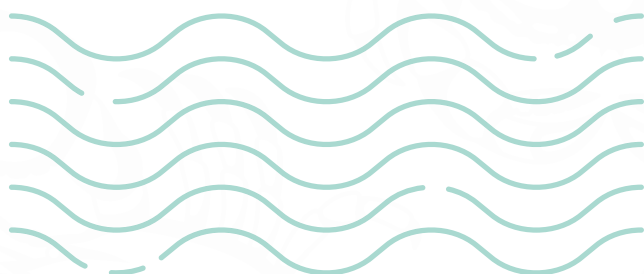


Pulcinella

Menù alla carta



Cucina di Mare dal 1992,
cucinata al momento

Dal 1992, una tradizione di mare.



Pulcinella nasce nel 1992.

Da allora facciamo una cosa sola: portare a tavola il meglio del mare. Selezioniamo il pescato e lo cuciniamo al momento.

Crudi, griglia, forno e piatti del giorno seguono quello che arriva dai nostri pescherecci.

Da Pulcinella non vieni *"a mangiare pesce"*.
Vieni a mangiare **pesce fatto bene**.

Freschezza senza compromessi

Da Pulcinella la freschezza è un metodo.

Ricette e prodotti nascono dal mare e dal territorio, seguendo la stagionalità.

Il pescato lo seleziona il nostro pescatore **Renato**.

In cucina **Chef Federico** lo reinterpreta con rispetto e stagionalità.

Per questo alcune proposte cambiano: seguiamo il mare, non il contrario.

Come funziona

Pescato del giorno: alcune proposte cambiano. Chiedi "cosa è arrivato oggi?".

Crudi: selezione dedicata (disponibilità variabile).

Acquario: scegli il pesce o il crostaceo, scegli la cottura.

Senza spine: quando possibile, lo prepariamo su richiesta.

Allergeni/intolleranze: avvisa il personale, ti guidiamo noi.



*Allergeni indicati tra parentesi con numeri. Elenco completo a fine menu.
Per info chiedi ai nostri camerieri.*

I nostri piatti più amati

antipasti e piatti unici gourmet

Tris di tartare (1/2/4/7/8/10)	22
Tris di carpacci (1/4/5/7/8/10)	24
Focaccia con mortadella di ricciola artigianale e burrata di bufala	16
Tartare di Gambero Rosso con gelato al mango, valeriana e mandorle croccanti (1/2/5/8)	25
Tartare di spigola con gelato all'olio EVO (1/4/5)	20
Tartare di tonno con guacamole e uovo di quaglia fritto (1/2/3/4/5/10)	20
Parmigiana di mare (1/2/4/7)	16
Trippa di rana pescatrice all'antica ricetta marinara - solo su reperibilità (4/7)	16
Cannolo ripieno di dentice mantecato con scaglie di cioccolato fondente 70% (1/4/8)	14
Tataki di tonno con caponata di verdure alla siciliana (4/8)	18
Cozze alla Tarantina con crostone (1/3)	14
Friggitello con tonno rosso e scamorza d'Agerola (4/7)	16
Pesce spada croccante all'ascolana (4 pz) (3/4/7/10)	16
Fiori di zucca in tempura ripieni con sogliola e fiordilatte (1/3/4/7)	16
Caperto	3

I grandi classici

ANTIPASTI

Antipasto Super 6 freddi + 4 crudi + 6 caldi

Min 2 porzioni
(1/2/3/4/7/8/10/11/13)

45 a Porz

Antipasto Completo Maxi 6 freddi + 5 caldi

Min 2 porzioni
(1/2/3/4/7/8/10/11/13)

30 a porz.

Antipasto freddo Maxi 6 freddi + 2 crudi

(1/2/3/4/7/8/10/11/13)

22

Antipasto freddo 6 assaggi

(1/2/3/4/7/8/10/11/13)

18

Insalata di seppioline al vapore con zucchine e carote croccanti

(4\13)

15

Insalata di polpo verace alla catalana

(4)

18

Pannocchie all'agro con un citronette al cipollotto fresco

(2)

2/cadauna

Cocktail di mazzancolle in salsa rosa

(2/3)

14

Vongole nostrane su vellutata di patate e crumble di pane aromatico

(1/7/8/13)

15

Polipo grigliato alla vittorio con tritico di pendolini

(5/6/7/13)

22

Gratinati misti di molluschi e crostacei

(1/2/4/6/8/10/13)

20

Mazzancolle alla greca "Pulcinella Style"

(2/7/11)

16

Cucina Contemporanea

Dalla tradizione al presente: primi, secondi e contorni di mare freschi

PRIMI PIATTI

Tagliatelle allo scoglio (1/12/13)	14
Passatelli alla marinara bianchi (1/2/4/7/13)	15
Risotto acquerello alla marinara rosso con crostacei min 2 porzioni (1/2/3/4/7/8/10/11/13)	14 a porz.
Spaghettone con vongole nostrane (1/13)	14
Spaghettone sciue sciue con aglio nero vaniglia bourbon e tartare di gambero rosso con grumbel croccante di tarallo (4/1\2\5\8\	18
Gnocchi/ciavattoni al granchio porro solo su reperibilità - min. 2 porzioni (1/2/3/4/7/8/10/11/13)	18 a porz.
Ciavattoni all'astice min. 2 porzioni (1/2)	28 a porz.
Ciavattoni alla carbonara di mare con guanciaie croccante (1/2/3/4/7)	15
Tagliatelle all'aragostella (1/2)	18
Gnocchi con mazzancolle, gamberi, fiori di zucca, zucchine e burrata (1/3/4/7)	16

Menù basato sul fresco: alcuni prodotti (es. astice) sono disponibili secondo arrivi e stagionalità.

SECONDI PIATTI



Grigliata mista del pescato

(1/2/4)

30

Grigliata mista maxi del pescato

(1/2/4)

35

Frittura mista dell'Adriatico

(1/2/3/4/12)

20

Spiedini misti di gamberi e calamari

(1/2/4)

18

Tagliata di tonno con patate arrosto e verdure di stagione

(4/6/10/11)

20

Trancio di pesce al forno con patate arrosto e verdure di stagione

25

GRIGLIATA ROYALE DI CROSTACEI

€ 130

ideale per 2 persone

(1/2/3/4/6/8/10/13)

Scampi

Mazzancolle

Capesante

Spiedini di Gamberi

Aragostelle

Astice

CONTORNI

Caponata Siciliana di verdure

9

7

Insalata mista

4

Patate fritte

4

Patate al forno

5

Pinzimonio

9

7

Conditella

9

7

Spinaci con burro e parmigiano

7

6

Chips fresche nostrane

5



Dal nostro acquario

tutto secondo disponibilità e reperibilità

CROSTACEI VIVI DALL'ACQUARIO

€/hg

Astice Blu	12
Astice Allevato	10
Astice Jumbo	12
Aragosta rosa	16
Cicala	19
King Crab	22
Ricci della Galizia	5 cad.

PESCI INTERI

€/hg

San Pietro nostrano dell'Adriatico <i>al forno o griglia</i>	7
Rombo <i>al forno o griglia</i>	7
Orata <i>al forno o griglia</i>	6
Dentice <i>al forno o griglia</i>	6
Spigola <i>al forno o griglia o al sale</i>	6
Rana pescatrice <i>al forno o griglia</i>	6
Scorfano - <i>in guazzetto</i>	6

Crudi

tutto secondo disponibilità e reperibilità.

alcune referenze potrebbero subire variazioni in caso di non reperibilità.

Degustazione di 8 Ostriche

€ 45

componi la tua degustazione in base alla disponibilità del pescato

percorso di ostriche italiane e francesi

abbinamento suggerito:

Muscadet Sevre et Maine, Az. Gadais Pere et Fils



5



25

Plateaux Royale di Crudi

€ 130

ideale per 2 persone

(1/2/3/4/6/8/10/13)

Ostriche

Noci di mare

Mandorle di mare

Scampi

Gambero Rosso

Astice alla catalana

Aragostella alla catalana

Fasolari

Bulot de Mer

PIATTO IMPERIALE

ideale per 2 persone

(1/2/3/4/6/8/10/13)

€ 150

Aragosta e Astice mediterraneo alla catalana

Frutto della Passione con dentice

Ostriche

Clams

Fasolare

Gambero Rosso

Scampi

Noci di Mare

Bulot de Mer o Buccini di mare

Ricci galizia | *solo su reperibilità*

Pinzimonio

Degustazione di Mini Tartare

Mini carpaccio di crudo del giorno

PIATTO DEL RE

Scegli i crudi che ami e crea il tuo piatto su misura

ideale per 3 persone

(1/2/3/4/6/8/10/13)

€ 240

Crudi

tutto secondo disponibilità e reperibilità.

alcune referenze potrebbero subire variazioni in caso di non reperibilità.

DEGUSTAZIONE DI CRUDI

€ 55

Scampo

Fasolare

Noci di mare

Gambero Rosso

Ostriche

Riccioli di Seppia Cruda

Mini Tartare

Mini Carpacci

Bulot de Mer o Buccini di mare

Ricci galizia | solo su reperibilità

abbinamento suggerito:

Muscadet Sevre et Maine,

Az. Gadais Pere et Fils



5



25

OSTRICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

cadauna

Pepita di Goro (ITA)	4.0
Special Tentation (FRA)	5
Special Perla dell'Imperatrice (ITA)	6
Special Cocollos (FRA)	6
I Gioielli di Lucrezia (ITA)	6
Special Divine (FRA)	6
Gillardeau (FRA)	6
Special Mamer (ITA)	6
La Perla del Delta Tarbouriech (ITA)	7
Special Eske (IRL)	7
Regal D'Or (IRL)	8



Esperienze di gusto

Pulcinella è il posto giusto per cene aziendali, ricorrenze e serate speciali. Per questo abbiamo creato percorsi degustazione dedicati, pensati per farvi assaggiare il meglio del mare.

- *Prezzo per persona. **Bevande escluse.***
- *Percorso valido per **l'intero tavolo.***
- ***Il primo piatto** viene servito uguale per tutti.*
- *Ordinabile da **minimo 4 persone.***

Scegli i primi tra i seguenti o lasciati suggerire dai nostri camerieri:

Risotto alla marinara rosso

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli alla marinara bianchi

Gnocchi con mazzancolle, gamberi fiori di zucca, zucchine e burrata

Tagliatelle con aragostella e pendolini (supplemento di 3€)

Ciavattoni alla carbonara di mare con guancialetto croccante

Menù Degustazione “Pulcinella”

*Pensato per gruppi, comitive e autobus: servizio rapido,
organizzazione precisa, gusto garantito.*

(per gruppi da almeno 30 persone)

€ 45

4 antipasti freddi in base al pescato del giorno

Bis di primi a scelta dal menu

Grigliata mista con contorno

Fritto misto dell'Adriatico

Sorbetto e caffè

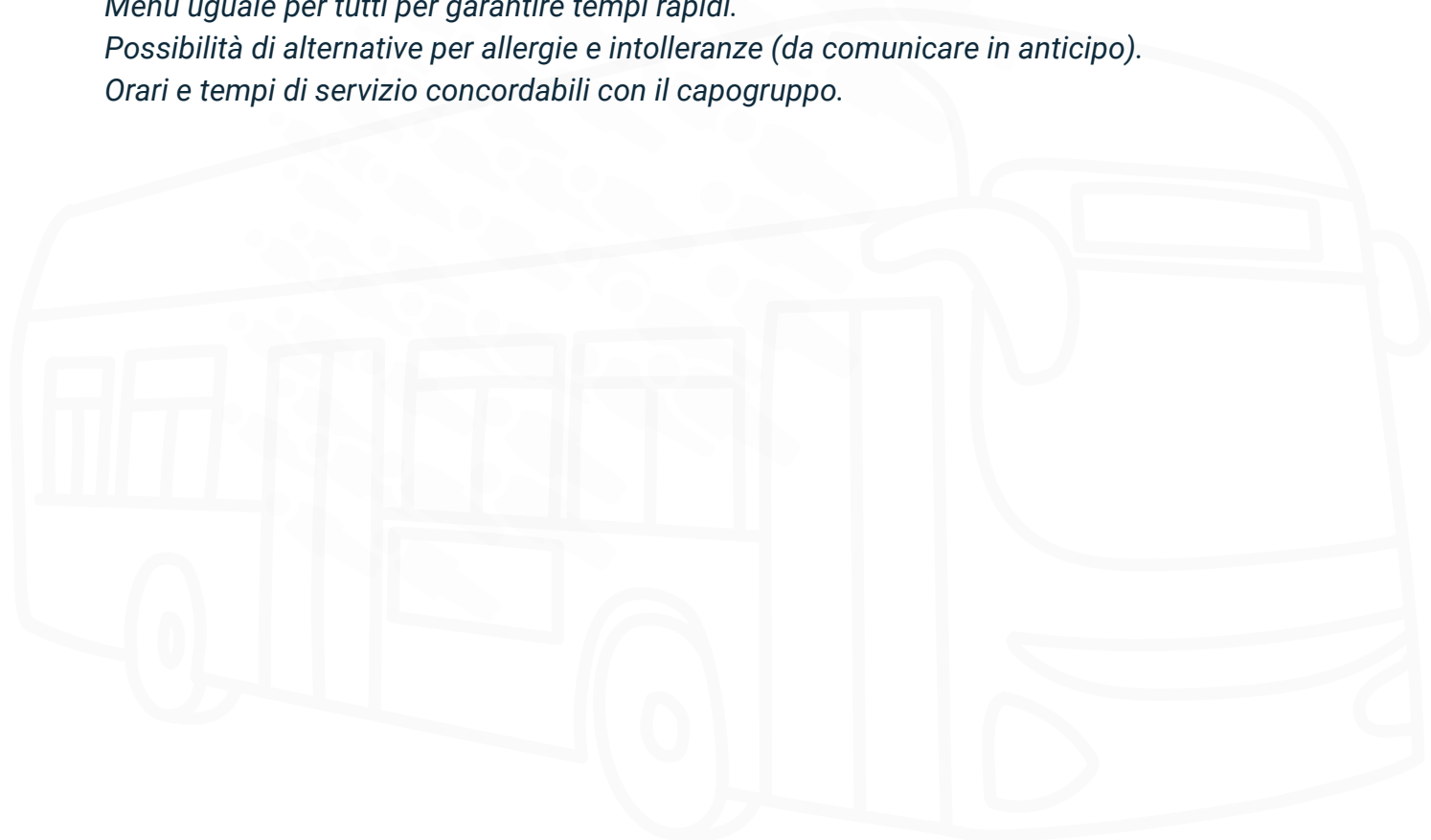
Info utili per i gruppi

Le bevande sono escluse

Menù uguale per tutti per garantire tempi rapidi.

Possibilità di alternative per allergie e intolleranze (da comunicare in anticipo).

Orari e tempi di servizio concordabili con il capogruppo.



La Rotta del Marinaio

per gli avventurieri che amano la varietà dei sapori marini

€ 50

5 antipasti freddi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

Bis di primi a scelta dal menu

Grigliata mista dell'Adriatico e fritto con o senza spine con contorni abbinati

Sorbetto e caffè

I Sapori dell'Adriatico

pensato per chi cerca raffinatezza e autenticità

€ 55

3 antipasti freddi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

3 antipasti caldi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

Bis di primi a scelta dal menu

Grigliata mista dell'Adriatico e fritto con o senza spine con contorni abbinati

Insalata mista e patatine fritte

Sorbetto e caffè

Per garantire la migliore esperienza, il menu degustazione è riservato all'intero tavolo.

Sono previsti massimo 2 primi per tavolo.

Le bevande non indicate nel menu sono escluse e conteggiate a parte.

Il sussurro del mare

per chi non vuole abbandonare tradizione e prodotti locali

€ 45

bevande escluse

4 antipasti freddi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

Bis di primi a scelta dal menu

2 antipasti caldi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

Gran frittura di gamberi, calamari e verdure

Sorbetto e caffè

La tavola del marinaio

per chi non vuole rinunciare ai sapori autentici del mare

€ 50

3 antipasti freddi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

2 antipasti caldi a scelta dello chef in base al pescato del giorno

Bis di primi a scelta dal menu

Grigliata mista dell'Adriatico con/senza spine con contorni abbinati

Sorbetto e caffè

Per garantire la migliore esperienza, il menu degustazione è riservato all'intero tavolo.

Sono previsti massimo 2 primi per tavolo.

Le bevande non indicate nel menu sono escluse e conteggiate a parte.

Il viaggio del pescatore

Degustazione completa tra crudi, caldi e crostacei

€ 80

Bollicina di benvenuto

4 antipasti freddi a scelta dello chef secondo reperibilità

Degustazione di crudi a scelta dello chef secondo reperibilità

4 antipasti caldi a scelta dello chef secondo reperibilità

Un primo piatto scelto, con scelta unica per il tavolo

Royal di crostacei alla catalana

Sorbetto esotico e caffè

La baia degli amanti

Percorso per due tra crudi pregiati e crostacei alla griglia

€ 140 a coppia

Bollicina di benvenuto

Degustazione di crudi composti da:

ostrica, carpaccio, tartare e gambero rosso di Mazara del Vallo

6 antipasti freddi a scelta dello chef secondo reperibilità

Royale di crostacei alla griglia con verdura di stagione

Dessert a scelta dal menu con calice abbinato

Per garantire la migliore esperienza, il menu degustazione è riservato all'intero tavolo.

Sono previsti massimo 2 primi per tavolo, tranne dove specificato diversamente.

Le bevande non indicate nel menu sono escluse e conteggiate a parte.

Carta dei vini

In brocca

Marche IGT Passerina
Tenuta Spinelli (Castignano - AP)

1 lt 10
50 cl 5
25 cl 3

Vino Frizzante "Verduzzo"
Cantine Pavan (TV)

1 lt 10
50 cl 5
25 cl 3

In bottiglia

Spumante Cuvée Brut
Az. Marsuret

75 cl 15
50 cl 6
calice 4

Verdicchio "Le Vaglie"
2022 - Az. Santa Barbara

75 cl 15
375 cl 10

Vino Frizzante "Moss"
2021 - Az. Guerrieri

75 cl 12
50 cl 8

Bianchetto del Metauro DOC
2021 - Az. Guerrieri

75 cl 10
37,5 cl 6

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Pignocco"
2021 - Az. Santa Barbara

75 cl 10
37,5 cl 6
calice 4

Passerina - Vino Biologico
2021 - Az. Santa Barbara

75 cl 10
50 cl 6
calice 4

Rosso Piceno DOC "Stè"
2018 - Azienda Santa Barbara

75 cl 10
50 cl 6
calice 4

Carta dei vini

In bottiglia e al calice

Bianchello del Metauro DOC Chiaraluce
Crespaia

75 cl 19
calice 6

Verdicchio di Matelica DOC "Collestefano"
Collestefano

75 cl 18
calice 5

Sauvignon Blanc "Animale Celeste"
Az. Santa Barbara

75 cl 22
calice 5

Marche Rosato IGT "Rosa dei venti"
Az. Guerrieri

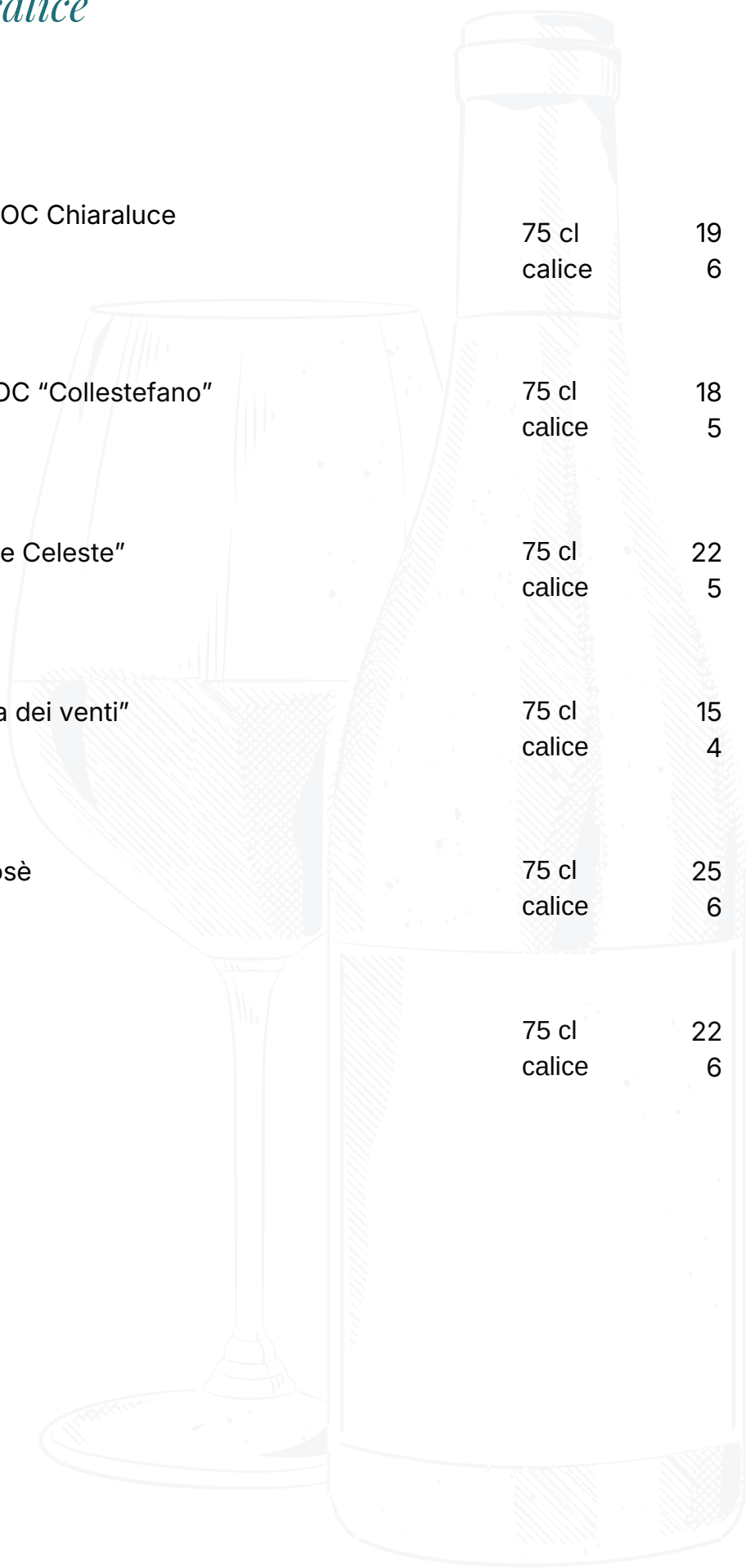
75 cl 15
calice 4

Cremant de Loire Brut Rosè
Az. Diamant De Loire

75 cl 25
calice 6

Cremant del Loire AOC
Az. L'Oiseau Rare

75 cl 22
calice 6



Allergeni

Per informazioni su ingredienti e allergeni, chiedere al personale

1. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i prodotti che li contengono o ne derivano.
2. **Crostacei:** gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici e prodotti derivati.
3. **Uova:** uova e prodotti a base di uova, anche come ingrediente in preparazioni e derivati (es. pasta all'uovo, maionese, creme, prodotti da forno, impanature).
4. **Pesce:** Tutti i tipi di pesce e prodotti a base di pesce. (Fanno eccezione: gelatina di pesce usata come supporto per preparati vitaminici o come chiarificante in birra e vino.)
5. **Arachidi:** arachidi e prodotti derivati (es. olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi).
6. **Soia:** soia e prodotti a base di soia.
7. **Latte:** latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio. (Fanno eccezione: siero di latte usato per la fabbricazione di distillati alcolici e lattitolo.)
8. **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati.
9. **Sedano:** sedano e prodotti che lo contengono (anche in preparazioni come zuppe, salse e concentrati vegetali).
10. **Senape:** Senape e prodotti che la contengono (es. salse, condimenti e mostarda).
11. **Sesamo:** semi di sesamo e prodotti che li contengono. Possibili tracce in alcune farine e preparazioni.
12. **Anidride solforosa e solfiti:** presenti in concentrazioni superiori a 10 mg/k o 10 mg/l (espressi come SO₂). Possono essere presenti in conserve, sott'aceti, sott'oli, salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite e succhi.
13. **Molluschi:** molluschi e prodotti derivati (es. vongole, cozze, ostriche, cannolicchi, capesante, telline, fasolari, lumachini, tartufi di mare).

Pulcinella

Grazie per averci scelto!

Non perdiamoci di vista

Iscriviti al nostro programma Fidelity
su ristorantepulcinella.it

seguici sui nostri canali social
[@pulcinella_senigallia_official](https://www.instagram.com/pulcinella_senigallia_official)



Inquadra per scoprire il menu

