



Pinuccia a mare



*Benvenuti al "Pinuccia a Mare"
...non amo stravolgere, per questo il
mio menù è ricco di tradizione e la tra-
dizione - soprattutto a tavola - vince
sempre. Per qualsiasi esigenza, dub-
bio, intolleranza, o per un semplice
saluto non esitate a farmi chiamare.
Il mio buon appetito dalla cucina.*

Giancarlo Tamburrino.

#attappo

IMPORTANTISSIMO DA SAPERE SE STATE CENANDO AL PINUCCIA A MARE

i nostri prodotti sono preparati con materie prime di qualità e i nostri prodotti vengono preparati in modo espresso.

Questo comporta un po' più di attesa...

...Più qualità, un po' di attesa in più..

Antipasti

I crudi

Ostrica Amélie 'Fin De Claire' sélection	€ 3,50 cad
Ostrica Amélie special sélection	€ 5 cad
Ostrica Amélie cocktail sélection	€ 4,50 cad
Degustazione di ostriche AMELIE <i>(2 Fin de Claire, 2 special, 2 cocktail)</i>	€ 20
Degustazione di scampi e gamberi di Mazara *	€ 15
Selezione di crudités <i>(2 ostriche, 1 gambero di Mazara, 1 scampo, carpaccio, conquillage)</i>	€ 20
Plateau di crudités dello Chef <i>(4 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi di Mazara, conquillage, carpaccio, tartare, salisine dello Chef, frutta fresca)</i>	€ 45

I crudi a coltello

Tartare di tonno rosso categoria top*	€ 20
Carpaccio di tonno rosso categoria top *	€ 20
Sfilettato di pescato del giorno	€ 18

Ciascuna portata può essere preparata senza glutine con cucina ed attrezzature separate, avvisa il personale di sala. Chiedi al personale di sala l'elenco degli allergeni, avvisa di qualsiasi allergia o intolleranza.



*alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo per preservare la qualità del prodotto appena pescato, o abbattuti nel rispetto delle vigenti normative.

I cotti

Gamberi impanati alla milanese serviti con fresca salsina dello chef*	€ 15
Fiore di zucca con ricotta di bufala, baccalà e pesto di pistacchio *	€ 15
Le cozze, impepate o in zuppetta, a voi la scelta	€ 15
Millefoglie di merluzzo nordico, peperoncini friggiteli, mozzarella e datterino giallo	€ 15

Astice blu

Astice blu alla catalana <i>(pomodoro sardo, cipolla di tropea igp, basilico fresco, olio rustico di frantoio)</i>	€ 25
Astice blu gratinato al cartoccio <i>(panure leggera di pane bianco con erbe del nostro orto e formaggio grattugiato)</i>	€ 25
Astice blu fritto servito con chips di patate Parmentine e crème fraîche alle erbe	€ 25

Ciascuna portata può essere preparata senza glutine con cucina ed attrezzature separate, avvisa il personale di sala. Chiedi al personale di sala l'elenco degli allergeni, avvisa di qualsiasi allergia o intolleranza.



*alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo per preservare la qualità del prodotto appena pescato, o abbattuti nel rispetto delle vigenti normative.

Portate

I primi

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e bottarga di muggine <i>(olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico e prezzemolo)</i>	€ 15
Pasta fresca allo scoglio <i>(vongole, cozze, gamberone, pomodorini in salsa, olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico e prezzemolo)</i>	€ 16
Pasta fresca all'astice blu <i>(vongole, cozze, gamberone, pomodorini in salsa, olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico e prezzemolo)</i>	€ 25
Spaghetti al pomodoro e basilico <i>(olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico, pomodorini freschi)</i>	€ 10
Tagliolini freschi al burro profumato, battuta di tonno al coltello e burrata pugliese <i>(olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico, prezzemolo, burro alle erbe di campo, pepe)</i>	€ 18
Pasta fresca con cozze del Salento e provolone del Monaco <i>(olio di frantoio rustico, aglio rosso di Voghera, basilico, pomodorini freschi, provolone del Monaco e prezzemolo)</i>	€ 15

Ciascuna portata può essere preparata senza glutine con cucina ed attrezzature separate, avvisa il personale di sala. Chiedi al personale di sala l'elenco degli allergeni, avvisa di qualsiasi allergia o intolleranza.



*alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo per preservare la qualità del prodotto appena pescato, o abbattuti nel rispetto delle vigenti normative.

I secondi

Pescato del giorno di diverse pezzature **da € 20**
(chiedi al personale di sala la disponibilità, preparazioni e prezzo)

Frittura del golfo croccante e asciutta* **€ 20**

Zuppa di pesce secondo la tradizione **da € 20 cad**
(min per 2)

Grigliata delle tradizioni marinare **€ 25**
(scampi, gamberoni, trancio di tonno rosso, filetto di pescato del giorno, calamaretti scottati, olio di frantoio rustico, prezzemolo)

Gamberoni al sale aromatizzato alle erbe marine **€ 18**

Ciascuna portata può essere preparata senza glutine con cucina ed attrezzature separate, avvisa il personale di sala. Chiedi al personale di sala l'elenco degli allergeni, avvisa di qualsiasi allergia o intolleranza.



*alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo per preservare la qualità del prodotto appena pescato, o abbattuti nel rispetto delle vigenti normative.

Contorni

Contorno del giorno **€ 5**

Dessert

I nostri dolci sono prodotti direttamente da noi **€ 6**
(chiedi al personale la disponibilità del giorno)

Ciascuna portata può essere preparata senza glutine con cucina ed attrezzature separate, avvisa il personale di sala. Chiedi al personale di sala l'elenco degli allergeni, avvisa di qualsiasi allergia o intolleranza.



*alcuni prodotti potrebbero essere congelati a bordo per preservare la qualità del prodotto appena pescato, o abbattuti nel rispetto delle vigenti normative.

 Comunica al personale le intolleranze... Sappremo soddisfare ogni tua esigenza.

Allergeni:

- | | |
|---|---|
| 1 Cereali | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |



Pinuccia a mare

Via Lecco, 128
20900 Monza (MB)

+39 039 6778766
welcome@pinucciaamare.it
pinucciaamare.it