



*Pinuccia a mare*



*Benvenuti al "Pinuccia a Mare"*

*...non amo stravolgere, per questo il mio menù è ricco di tradizione e la tradizione - soprattutto a tavola - vince sempre. Per qualsiasi esigenza, dubbio, 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, salsine 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 zuppeta, 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 iga, basilico fresco, olio rustico di frantoio)</i>	€ 25
Astice blu gratinato al cartoccio <i>(panure leggera di pane bianco con erbetto del nostro orto e formaggio grattugiato)</i>	€ 25
Astice blu fritto servito con chips di patate Parmentine e crème fraîche alle erbetto	€ 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 erbetto 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 <i>(chiedi al personale di sala la disponibilità, preparazioni e prezzo)</i>	da € 20
Frittura del golfo croccante e asciutta*	€ 20
Zuppa di pesce secondo la tradizione	da € 20 cad <i>(min per 2)</i>
Grigliata delle tradizioni marinare <i>(scampi, gamberoni, trancio di tonno rosso, filetto di pescato del giorno, calamaretti scottati, olio di frantoio rustico, prezzemolo)</i>	€ 25
Gamberoni al sale aromatizzato alle erbetto 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... Saremo 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