

**BRUTTI
DI MARE**

LA COMPAGNIA DEI BRUTTI

Ci evitavano tutti, solo il mare ci accolse.

Nel tempo si prese cura di noi, modellandoci nell'aspetto e nell'essenza, svelandoci i suoi tesori e permettendoci di scoprire l'evoluzione del manto blu, tra burrasche e imprese eroiche, in tempi di guerre o di amori travolgenti.

Le rocce, levigate nei secoli dal movimento di eserciti, da sempre conoscitrici dei segreti del mare e appoggio per le creature in difficoltà; offrirono dimora anche a noi, noi brutti, tra le loro braccia accoglienti poiché anch'esse prima di noi deformi e orfane.

Crescendo abbiamo accettato il nostro status di forme incomplete, senza occhi, né parola, diventando preziosi nell'essenza e nei sensi di chi assapora il nostro essere appoggiandosi sul nostro guscio e lasciandosi inebriare da quel profumo donato dal mare e da quell'habitat e che riporta all'infinito, a liberi pensieri e alla scoperta del respiro più intimo dell'anima.

Non capiamo se è il brutto che ci nutre, quello creato dall'uomo o scartato dalla natura, per noi ogni cosa diventa opportunità, siamo diventati

i sensi del positivo che tra gli elementi trova sempre una strada, capace di far crescere anche una perla rara. Sublime scoglio, amorevole mare, vi siete presi cura di noi, donati e abbandonati nella buona e nella cattiva sorte, preda e mai predatori.

In quelle notti buie abbiamo imparato il coraggio dell'ignoto, la conoscenza dei nostri limiti e la comprensione del nostro vero essere; mentre il chiarore del sole ci ha aiutato a non nasconderci mai, per seguire il nostro destino ed essere sale per chi ricerca il piacere.

Ammettiamolo, ci piaceva farci chiamare la "Compagnia dei Brutti", i brutti di mare! Sorridendo pensavamo che ne avevamo passate troppe per credere ad un mondo d'apparenza.

"Lasciatevi andare a noi, ad un apparente brutto che cela l'essenza di un frutto, a un oscuro e informe guscio che senza nessun trucco saprà dare giustizia al gusto, regalando equilibrio tra anima e senso."

THE COMPANION OF BRUTTI

We were avoided by all, only the sea accepted us.

Time after time it took care of us, modelling our appearance and essence, revealing its treasures and allowing us to discover the sea evolution among storms and heroic actions, war time or overwhelming instincts. The rocks, smoothed by the movements of the armies during centuries, was the wise experts of the secrets of the sea and support for in difficulties creatures; they offered support also to us, we brutti, their comfortable arms since they were too deformed and orphans

before us.

By growing we have accepted our status of incomplete shapes, without eyes, nor word, becoming precious in the essence and into the senses of whom tastes us laying upon our shell and inebriating by that perfume given by the sea and its habitat and that bring to infinity, to free thoughts and to the discovery of the deepest soul.

We don't understand if we are fed by ugly, that created by human or rejected by nature, everything becomes an

opportunity to us, we became the senses of positive that always finds a way among the elements, able to create a rare pearl. Sublime rock, tender sea, you took care of us, given and abandoned into fair and bad destiny, prey and never predators.

During those dark nights we have learnt the courage of unknown, the knowledge of our limits and the comprehension of our real essence; in the meanwhile the sun brightness helped us to never hide ourselves, following our

destiny and being the satisfaction for those who look for delight.

Let's accept it, we loved to be called "the Companion of Brutti", the brutti di mare! Smiling we thought we had spent too much to believe in an appearance world.

"Let's open up to us, to an illusory ugly that hides the essence of a fruit, to an obscure and shapeless shell that with no trick will reveal the savour, creating equilibrium between soul and sense."

SCHEDA TECNICA

Centro di Depurazione e spedizione molluschi bivalvi (MBV)

Aperto da settembre 2016 **Brutti di Mare** è l'unico Ristorante con annesso Centro di depurazione e spedizione di molluschi bivalvi vivi (MBV) con nr. identificativo IT Q1P06 CE per la vendita al dettaglio e all'ingrosso di frutti di mare: varietà di ostriche, cozze, fasolari, vongole e altro. Gli impianti sono capaci di depurare oltre 2.000 kg di prodotto giornaliero e rappresentano il fiore all'occhiello della tecnologia italiana: hanno la capacità di abbattere le contaminazioni batteriche con il vantaggio di lasciare il frutto vivo e vitale, mantenendone la freschezza, le caratteristiche qualitative e la sicurezza.

La linea di depurazione comprende n. **2 impianti autonomi di depurazione, rifinitura e mantenimento molluschi a circuito chiuso, da 500 kg di stoccaggio cadauno** e uno dei due impianti è collegato alla vasca espositiva posta sul piano del ristorante, visibile quindi ai clienti.

Dal produttore alla vendita è una filiera controllata e ad alta garanzia.

I frutti di mare arrivano direttamente dai produttori presso il Centro, vengono registrati e stoccati prima di essere immessi nei bins, dove vengono ricreate condizioni analoghe all'ambiente marino.

Una volta avuta la conferma di idoneità il prodotto viene estratto, lavorato e insacchettato, infine stoccato fino alla vendita o al consumo diretto presso il ristorante.

TECHNICAL DATA SHEET

Purification and bivalve molluscs shipping centre (MBV)

Opened on September 2016 **Brutti di Mare** is the only one restaurant comprising a Purification and live bivalve molluscs shipping centre (MBV) with identification n. IT Q1P06 CE licensed for retail and wholesale trade of shellfish: variety of oysters, mussels, cockles, clams and much more. The systems can purify over than 2.000 kg of daily product and represent a flagship of italian technology: they are able to knock the bacterial contamination down but maintain the shellfish live and active, preserve freshness, the quality standard and safety.

The purification system comprises n. **2 independent closed loop purification systems, refinishing and shellfish maintenance, each of 500 kg storage capacity**. One of them is connected to the shellfish exhibition tank located on the restaurant floor, visible to customers.

From the producer to the retail is a controlled and high guarantee chain.

Shellfish comes directly from the producers to the Center, are registered and stored before being placed in the bins, where inside are recreated conditions similar to marine space.

Once confirmed the suitability of the products, are extracted, worked and packaged and stored until sold or consumed directly at the restaurant.

Brutti di Mare produce ogni suo piatto in maniera artigianale, con prodotti freschi e rispettandone la loro stagionalità.

Le materie prime utilizzate sono di alta qualità: i molluschi vengono depurati nel Centro di Depurazione, controllato e curato giornalmente da esperti.

I crostacei e il pescato proposto viene acquistato da pescatori selezionati che offrono prodotti in base alle disponibilità della stagione.

Brutti di Mare has its own handmade production and courses are prepared at the moment using fresh and seasonal products.

Its raw material is of high quality: shellfish is personally and professionally cleaned in the depuration centre and bought from qualified suppliers we know.

CRUDI* - RAW FOOD

Plateau Royal (4 people) 120€

Grancrudo Brutti di Mare in salsa agrodolce di cipolla e citronette 35€
Brutti di Mare, wide plate with raw seafood with bitter-sweet onion and citronette

Oyster Temptation, degustazione di 6 differenti tipologie di ostriche in salsa agrodolce di cipolla e citronette 20€
Oyster Temptation, tasting of 6 different types of oysters with bitter-sweet onion and citronette

Plateau di scampi e gamberi viola di Gallipoli in salsa agrodolce di cipolla e citronette 20€
Single course raw scampi and violet crayfish from Gallipoli with bitter-sweet onion and citronette

Degustazione molluschi: cozze, vongole, fasolari, tartufi in salsa agrodolce di cipolla e citronette (secondo disponibilità) 15€
Molluscs tasting: carpet shell and cockles with bitter-sweet onion and citronette (by available)

Crudo di ricciola alla puttanesca 15€
Raw amberjack with tomato sauce, black olives, capers, garlic and olive oil

Tartare di tonno al sesamo nero, mele e lime 15€
Tuna tartare in black sesame, apple and lime

*La disponibilità dei frutti di mare è da intendersi secondo stagionalità

* The availability of the seafood is according to seasonality

FRITTI - FRIED FOOD

"Pittule salentine" all'ostrica con salsa al vincotto 9€
"Pittule salentine" with oyster and hot wine sauce

Polpette di polpo, insalata riccia e citronette 9€
Octopus meatballs, salad and citronette

Frittino dello Jonio 9€
Fried fish from Jonio

FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Ostrica Fines de Clairs 2€ cad
Oyster Fines de Clairs 2€ each

Ostrica Special 3€ cad
Oyster Speciales 3€ each

Ostrica Label Rouge 3€ cad
Oyster Label Rouge 3€ each

Ostrica Belon 4€ cad
Oyster Belon 4€ each

Ostrica Royal 4€ cad
Oyster Royal 4€ each

Ostrica Sorlut 4€ cad
Oyster Sorlut 4€ each

Scampo a crudo 3€ cad
Raw prawn 3€ each

Gambero viola di Gallipoli 3€ cad
Violet crayfish from Gallipoli 3€ each

MENÙ CENA - DINNER MENÙ

MINI ANTIPASTI - STARTERS

Panino di triglia con crema di spinaci <i>Red mullet sandwich with spinach cream</i>	11€
Cartoccio di vongole veraci ai carboni <i>Clams baked in foil on carbon</i>	11€
Scapece gallipolina della tradizione <i>Traditional fried fish from Gallipoli</i>	11€
Tagliatella di seppia alla marinara <i>Tagliatella with cuttlefish to marinara sauce</i>	11€
Gambero viola e burrata con salsa al balsamico <i>Violet prawn and burrata with balsamic sauce</i>	11€
Souté di frutti di mare con pane all'aglio tostato <i>Seafood sauté served with toasted garlic bread</i>	11€

PRIMI - MAIN COURSES

Pasta alla chitarra della casa al nero di seppia, ricci e bufala <i>Homemade pasta with cuttlefish ink, sea-urchins and bufala</i>	17€
Pasta patate e cozze <i>Pasta with potatoes and mussels</i>	15€
Tagliolino della casa con veraci, pesto di prezzemolo e mandorle tostate <i>Thin tagliatelle homemade with clams, pesto sauce with parsley and almonds toasted</i>	18€
"La Pentolaccia", spaghettoni di Gragnano dei Brutti (2 persone) <i>"La Pentolaccia", Gragnano spaghetti at Brutti's style (2 people)</i>	17€
Orecchiette fresche con cime di rape e ostriche <i>Orecchiette (typical Apulia fresh pasta) with oysters and turnip tops</i>	17€

*Pescato o crostaceo proposto sono da intendersi in base alle disponibilità del giorno.

* Fish and shellfish proposal to be considered based on availability on the day.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Fish intended to be consumed raw or partially raw has been processed to a prior food treatment

SECONDI - SECOND COURSES

Rombo in potacchio (patate, rosmarino e brodo di gallina) <i>Brill in potacchio (potatoes, rosemary and chicken broth)</i>	18€
Seppie giovani ripiene al pecorino con zucca alla brace <i>Young cuttlefish filled with pecorino cheese and grilled pumpkin</i>	16€
Filetto di pescato in salsa tonnata <i>Filets of fish with tuna sauce</i>	18€
Pesce spada alla gallipolina su bietola al limone <i>Gallipolina swordfish served on lemon chard</i>	18€
Aragosta planciata con verdure di stagione (2 persone) <i>Grilled spiny lobster served with seasonal vegetables (2 people)</i>	30€ cad 30€ each
Astice planciata con verdure di stagione (2 persone) <i>Grilled lobster served with seasonal vegetables (2 people)</i>	28€ cad 28€ each
Gamberoni viola di Gallipoli alla brace con verdure al sale <i>Grilled violet king prawns from Gallipoli with salted vegetables</i>	26€

I piatti comprendono i contorni scelti secondo la stagionalità

Courses include seasonal second side dishes

PASTICCERIA - DESSERTS

Cioccolato e pere <i>Pears and chocolate</i>	7€
Pasticciotto <i>Typical Apulia cake with cream</i>	7€
Torta di mele con gelato alla crema <i>Apple cake with ice cream</i>	7€
Torta arance <i>Orange cake</i>	7€
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	7€

Costo del servizio 2,5€ cad

Service costs 2,5€ each

in agreement to regulations Reg. CE 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3"

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For any further information about substances and allergens you may refer to the documents provided, on request, by staff.

QUANTA STRADA NEI MIEI SANDALI

Pare che siate molto impressionati da tutta la storia delle ruote che girano su se stesse. Ci organizzate corse, urlate, qualcuno di voi ci perde anche qualcosa di più della semplice reputazione.

Mi sembrava necessario partecipare a questo circo dell'adrenalina per capirvi meglio, per essere per una volta qualcosa che non si pesca, gratta, strappa, apre, mangia. Qualcosa di umile, al servizio di altri muscoli.

Avevo ragione, ho imparato molto fra una curva e l'altra.

Cose che rischiereste di trovare banali, se mi fermassi solo un attimo per raccontarvele, perché faticate ormai a distinguere il verde smeraldino delle salite da quello grave delle discese.

Non ho tempo di spiegarvi, devo già sfrecciare via. Al prossimo giro, forse.

HOW FAR I GOT IN MY SANDALS

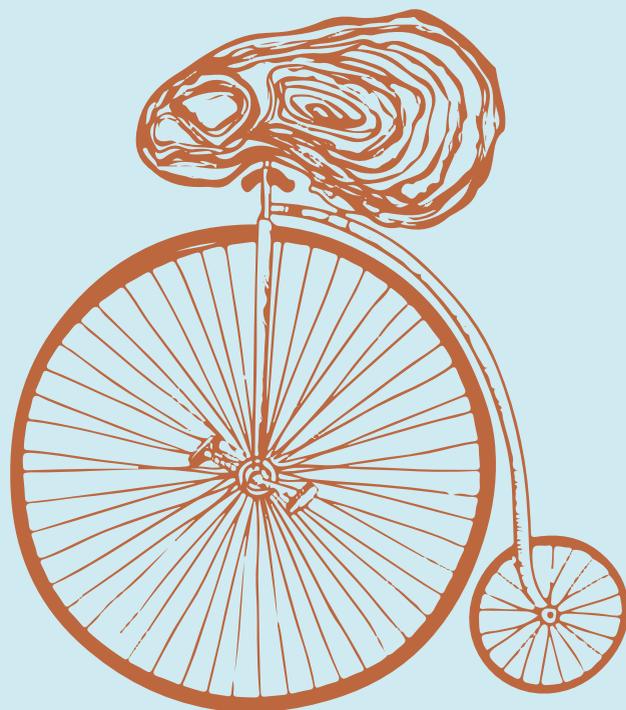
It seems you are very excited about all the history of the wheels that spin on themselves. You arrange us races, incite, and some of you also loses something more than mere reputation.

It was essential to me to share this show of emotions to comprehend you better, to be once something not caught, scratched, torn, opened, eaten. Something simple at the service of other muscles.

I was right, I have learned much curve after curve.

Things you could find ordinary, if I took a break to tell you, because you struggle to recognise the green emerald of the rises from the arduous one of the decline.

I have no time to explain, I already have to dart away. At next race, maybe.



BEVANDE - DRINKS

Acqua Panna <i>Mineral water</i>	2€
Acqua San Pellegrino <i>sparkling water</i>	2€
Coca cola <i>Coke</i>	3€
Coca cola zero <i>Zero coke</i>	3€
Fanta <i>Fanta</i>	3€
Acqua tonica <i>Tonic water</i>	3€
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	3€
Vino (al calice) <i>Wine glass</i>	5€
Birra <i>Beer</i>	5€
Caffè <i>Coffee</i>	2€
Caffè salentino <i>salento coffee</i>	3€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3€
Orzo <i>Barley coffee</i>	3€

UNA ROSA NON È UNA ROSA

Decidere di dimenticare come si affonda. Dimenticare il colore della sabbia, la sua consistenza lasciva. Dimenticare come abbandonarsi alle correnti profonde, quelle cariche dei profumi spessi della alghe. Non è stato difficile arrivare al punto di non ritorno, quello oltre il quale l'eco delle sirene si è dissolto mentre lasciavo dietro di me tutto quello che conoscevo ormai troppo bene.

Ho aspettato una delle infinite repliche delle carene tozze che gettano la loro ombra sul fondale, ho approfittato della sua traiettoria per arrivare altrove. Non ho avuto

paura, mi sono detta che abbiamo già sfidato i tempi dell'evoluzione, siamo già state altro: strumenti musicali, contenitori, regali.

Armi, per qualche tribù lontana. Ho deciso che la mia nuova vita sarà in rosa, per avere il posto d'onore nei saloni brillanti dove ogni sera si stappa Champagne.

E chiunque si avvicinerà alla mia corolla, sentirà il rombo del mare in tempesta.

A ROSE IS NOT A ROSE

To choose to forget how to sink. To forget the colour of the sand, its tempting substance. To forget how to lay to deep flows, those drenched of the strong scent of the seaweeds. It hasn't been hard to reach a point of no return, beyond it the voice of the sirens faded away while I was leaving behind of me what I knew best.

I have been waiting for one of the endless answers from one of the chunk hulls that cast their shadow on the depth, I have used its way to

arrive elsewhere. I was not scared, I told myself we have already challenged the time of the evolution, we have already been something else: musical instruments, boxes, gifts, weapons for an ancient tribe.

I have chosen my new life will be in rose, to take up a special place in the bright halls where bottles of Champagne are opened every night. And, everyone getting close to my corolla will feel the sound of the sea storm.



AMARI - LIQUORS | 4€

Amaretto di saronno

Amaro lucano

Amaro del capo

Anima nera

Averna

Baileys

Branca menta

Braulio

Cinar

China martini

Fernet bianca

Kahlua

Limoncello

Mirto

Montenegro

Petrus

Porto

Rabarbaro zucca

Ramazotti

Sambuca

Jagermaister

Unicum

RHUM

Rhum Pampero	4€
Rhum Mathusalem	8€
Rhum Saint James	8€
Rhum J.Bally	8€
Rhum Zacapa	8€

VODKA | 5€

WHISKY

4 Roses	5€
Canadian club	5€
Jack Daniel's	5€
Jameson	5€
Laphroaig	8€
Oban	8€
Talisker	10€

COGNAC

Curvoisier	8€
------------	----

NUOVE PROSPETTIVE

Volevi che cambiassi, che smettessi di ridere a mezza bocca. Dicevi che era troppo facile accettare questo destino di acqua e sale senza mai ribellarsi.

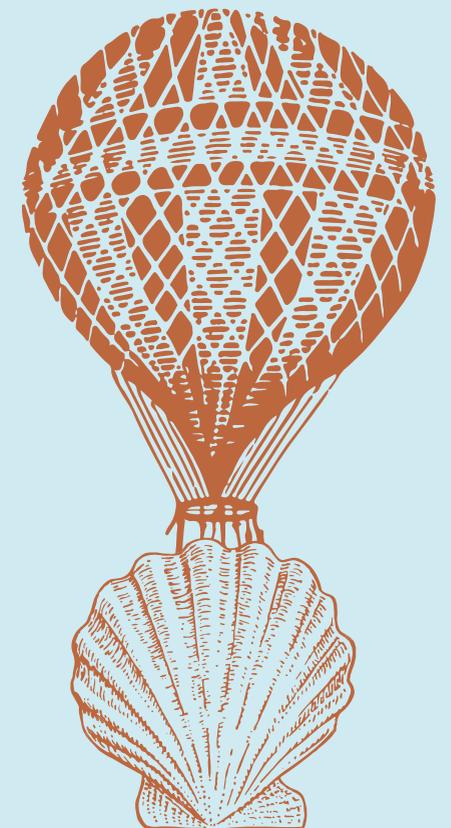
Dicevi "Crea lo scompiglio! Prendi quello che ti spetta!" mentre ti attaccavi ancora più saldamente alla stessa roccia che ti ha visto nascere.

Allora l'ho fatto, ho cominciato a salire. So che non te l'aspettavi, perché ti ho visto per la prima volta accogliere la marea con rassegnazione. **Dopo un'ascesa chilometrica, sono arrivata nel punto esatto dove l'ossigeno scompare.** E da quassù, per la prima volta, ti ho visto per quello che sei.

NEW POINTS OF VIEW

You wished me to change, to set me free. You said it was so easy to accept this destiny as it is without rebellion. You said "Let's muddle up! claim what you deserve" while you were increasingly holding on the rock that saw you to come to life.

*So I did it, I began to rise up. I know you didn't expect it, since I first saw you to get the mass with resignation. **After a huge rise, I reached the right point where oxygen vanishes.** And from here, for the first time, I see who you are.*



Brutti di Mare

P.le Cantore, 3 | Milano | ristorante@bruttidimare.it

02 36587292

bruttidimare.it



