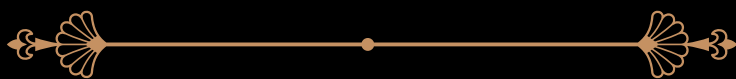


Pulcinella

MENÙ



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 **pescce 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



€ 22,00

Tris di carpacci



€ 24,00

Focaccia con mortadella di ricciola artigianale e burrata di bufala



€ 16,00

Tartare di Gambero Rosso con gelato al mango, valeriana e mandorle croccanti



€ 25,00

Tartare di spigola con gelato all'olio EVO



€ 20,00

Tartare di tonno con guacamole e uovo di quaglia fritto



€ 20,00

Parmigiana di mare



€ 16,00

Trippa di rana pescatrice all'antica ricetta marinara

Solo su reperibilità



€ 16,00

Cannolo ripieno di dentice mantecato con scaglie di cioccolato fondente 70%



€ 14,00

Tataki di tonno con caponata di verdure alla siciliana



€ 18,00

Cozze alla Tarantina con crostone



€ 14,00

Friggitello con tonno rosso e scamorza d'Agerola



€ 16,00

Pesce spada croccante all'ascolana (4 pz)



€ 16,00

4 pezzi

Fiori di zucca in tempura ripieni con sogliola e fiordilatte



€ 16,00

Carpaccio di pesce spada marinato in salsa verde



€ 16,00

I grandi classici

ANTIPASTI

Antipasto super - Min. 2 porzioni

6 Freddi + 4 Crudi + 6 Caldi



€ 45,00
a porzione

Antipasto Completo Maxi - Min. 2 p.

6 Freddi + 5 caldi



€ 30,00
a porzione

Antipasto freddo Maxi

6 freddi + 2 crudi



€ 22,00

Antipasto freddo

6 Assaggi



€ 18,00

Insalata di sepioline al vapore con zucchine e carote croccanti



€ 15,00

Insalata di polpo verace alla catalana



€ 18,00

Pannocchie all'agro con citronette al cipollotto fresco



€ 2,00
cad.

Cocktail di mazzancolle in salsa rosa



€ 14,00

COPERTO € 3,00

Vongole nostrane su vellutata di patate e crumble di pane aromatico € 15,00



Polipo grigliato alla vittorio con tritico di pendolini € 22,00



Gratinati misti di molluschi e crostacei € 20,00



Mazzancolle alla greca € 16,00
"Pulcinella Style"



PRIMI

Tagliatelle allo scoglio € 14,00



Passatelli alla marinara bianchi € 15,00



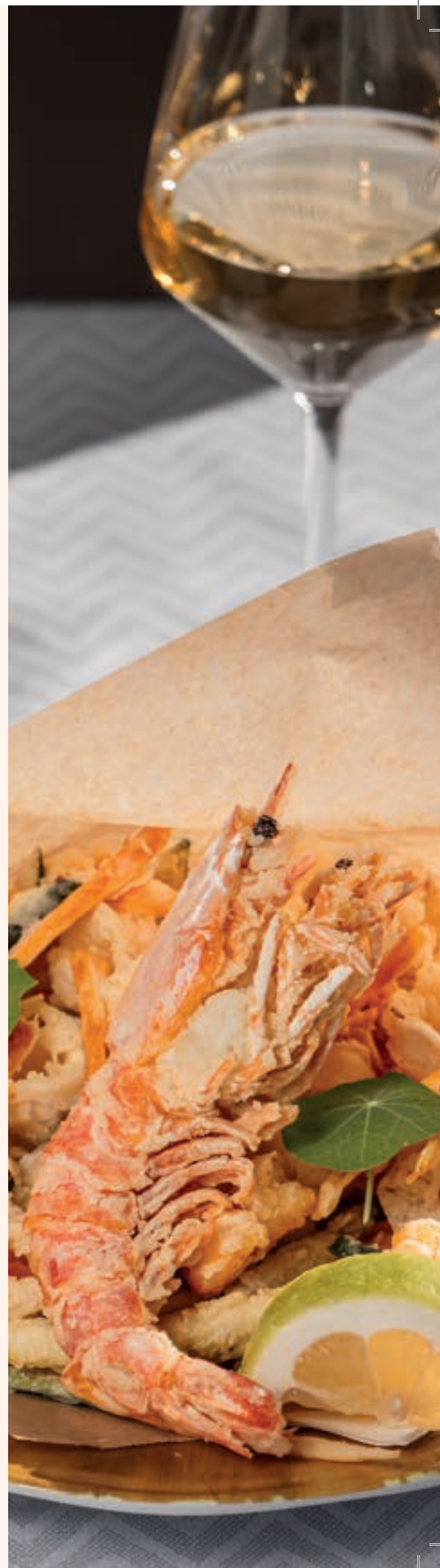
Risotto acquerello alla marinara rosso con crostacei - Min. 2 porzioni € 14,00
a porzione



Spaghettone con vongole nostrane € 14,00



Spaghettone sciue sciue con aglio nero vaniglia bourbon e tartare di gambero rosso con grumbel croccante di tarallo € 18,00



Cucina Contemporanea

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

PRIMI

Gnocchi/ciavattoni al granchio porro - Min. 2 porzioni <i>Solo su reperibilità</i> 	€ 18,00 a porzione
Ciavattoni all'astice - Min. 2 porzioni 	€ 28,00 a porzione
Ciavattoni alla carbonara di mare con guanciaie croccante 	€ 15,00
Gnocchi con mazzancolle, gamberi, fiori di zucca, zucchine e burrata 	€ 16,00
Tagliatelle all'aragostella 	€ 18,00

*Menù basato sul fresco: alcuni prodotti (es. astice) sono disponibili secondo arrivi e stagionalità.
Per info chiedi ai nostri camerieri.*



Pulcinella

SECONDI

Grigliata mista del pescato € 30,00



Grigliata mista maxi del pescato € 35,00



Frittura mista dell'Adriatico € 20,00



Fritto di calamari e gamberi con verdure € 20,00



Spiedini misti di gamberi e calamari € 18,00



Tagliata di tonno con patate arrosto e verdure di stagione € 20,00



Trancio di pesce al forno con patate arrosto e verdure di stagione € 25,00



Trancio di pesce alla griglia con patate arrosto e verdure di stagione € 25,00





GRIGLIATA ROYALE DI CROSTACEI



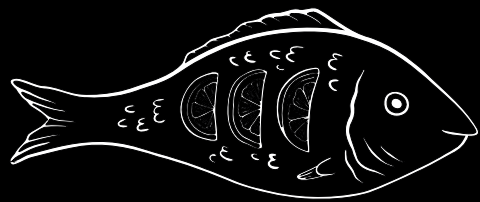
Astice
Scampi
Mazzancolle
Capesante
Spiedini di Gamberi
Aragostelle

€ 130

Ideale per
2 persone

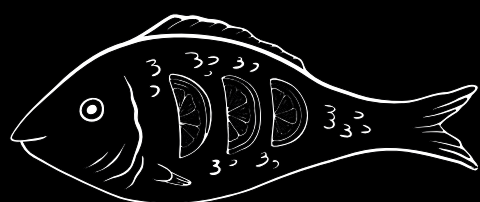
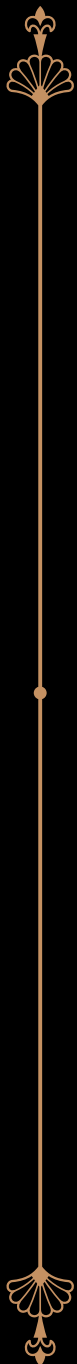
CONTORNI

Insalata mista	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Spinaci con burro e parmigiano 🥗	€ 6,00
Pinzimonio 🥕	€ 7,00
Conditella 🥑	€ 7,00
Chips fresche nostrane	€ 5,00
Caponata Siciliana di verdure 🍆	€ 6,00



Dal nostro acquario

Tutto secondo disponibilità e reperibilità



CROSTACEI VIVI DALL'ACQUARIO

	€/hg
Astice Blu	€ 12,00
Astice Allevato	€ 10,00
Astice Jumbo	€ 12,00
Aragosta rosa	€ 16,00
Cicala	€ 19,00
King Crab	€ 22,00
Ricci della Galizia	€ 5,00 cad.

PESCI INTERI

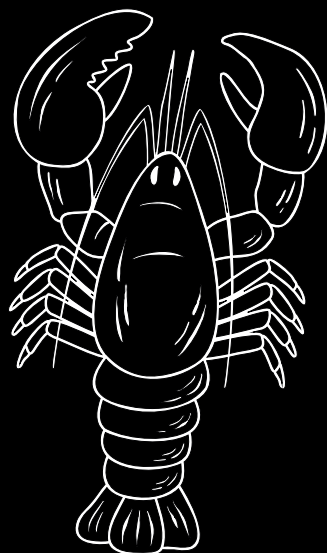
	€/hg
San Pietro nostrano dell'Adriatico al forno o griglia	€ 7,00
Rombo al forno o griglia	€ 7,00
Orata al forno o griglia	€ 6,00
Dentice al forno o griglia	€ 6,00
Spigola al forno o griglia o al sale	€ 6,00
Rana pescatrice al forno o griglia	€ 6,00
Scorfano in guazzetto	€ 6,00



Pulcinella

Crudi

Tutto secondo disponibilità e reperibilità



DEGUSTAZIONE DI 8 OSTRICHE

Componi la tua degustazione in
base alla disponibilità del pescato
percorso di ostriche italiane e
francesi

€ 45

Abbinamento suggerito: *Muscadet Sevre et Maine, Az.
Gadais Pere et Fils* | Bicchiere € 5,00 - Bottiglia: € 25,00

PLATEAUX ROYALE DI CRUDI

Ideale per 2 persone



Ostriche

Noci di mare

Mandorle di mare

Scampi

Gambero Rosso

Astice alla catalana

Aragostella alla catalana

Fasolari

Bulot de Mer

€ 130

DEGUSTAZIONE DI CRUDI



Scampo	Riccioli di Seppia Cruda	
Fasolare	Mini Tartare	
Noci di mare	Mini Carpacci	€ 55
Gambero Rosso	Bulot de Mer o Buccini di mare	
Ostriche	Ricci galizia solo su reperibilità	

OSTRICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

	cadauna
Pepita di Goro (ITA)	€ 4,00
Special Tentation (FRA)	€ 5,00
Special Perla dell'Imperatrice (ITA)	€ 6,00
Special Cocollos (FRA)	€ 6,00
I Gioielli di Lucrezia (ITA)	€ 6,00
Special Divine (FRA)	€ 6,00
Gillardeau (FRA)	€ 6,00
Special Mamer (ITA)	€ 6,00
La Perla del Delta Tarbouriech (ITA)	€ 7,00
Special Eske (IRL)	€ 7,00
Regal D'Or (IRL)	€ 8,00

Abbinamento suggerito: *Muscadet Sevre et Maine, Az. Gadais Pere et Fils*
| Bicchiere € 5,00 - Bottiglia: € 25,00



PIATTO IMPERIALE

Ideale per 2 persone



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

€ 150

PIATTO DEL RE

Ideale per 3 persone



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

€ 240



Puccirella



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/ciavattoni/tagliatelle con aragostella e
pendolini

**+ 3€
in aggiunta**

Ciavattoni alla carbonara di mare con guanciale
croccante

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



MENU DEGUSTAZIONE

“PULCINELLA”



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

Per gruppi da almeno 30 persone

4 antipasti freddi in base al pescato del giorno

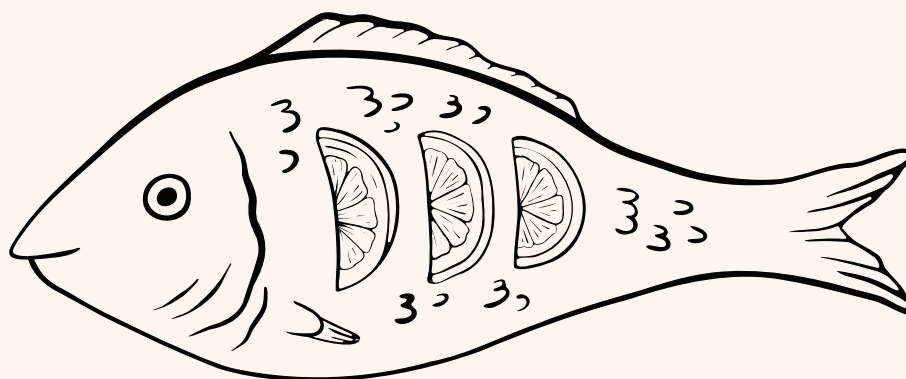
Bis di primi a scelta dal menu

Grigliata mista con contorno

Fritto misto dell'Adriatico

Sorbetto e caffè

€ 45



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.

Pulcinella



LA ROTTA DEL MARINAIO



Per gli avventurieri che amano la varietà dei sapori marini

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

€ 50

I SAPORI DELL'ADRIATICO



Pensato per chi cerca raffinatezza e autenticità

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

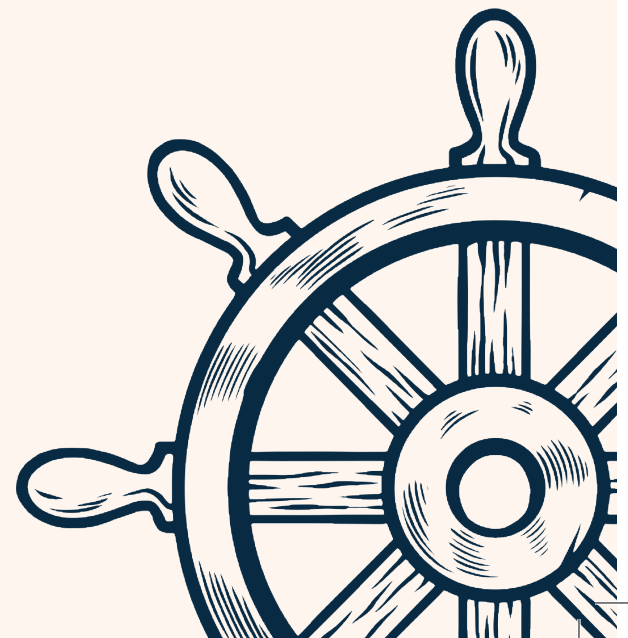
Grigliata mista dell'Adriatico e fritto con o senza spine con contorni abbinati

Insalata mista e patatine fritte

Sorbetto e caffè

€ 55

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

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

Bis di primi a scelta dal menu

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

€ 45

Fritto di calamari e gamberi su letto di rucola con aceto balsamico di Modena

Sorbetto e caffè

LA TAVOLA DEL MARINAIO



Per chi non vuole rinunciare ai sapori autentici del mare

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

€ 50

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

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

€ 80

LA BAIÀ DEGLI AMANTI



Percorso per due tra crudi pregiati e crostacei alla griglia

Bollicina di benvenuto

Degustazione di crudo composto da: ostrica, carpaccio, tartare e gambero rosso di Mazara del Vallo

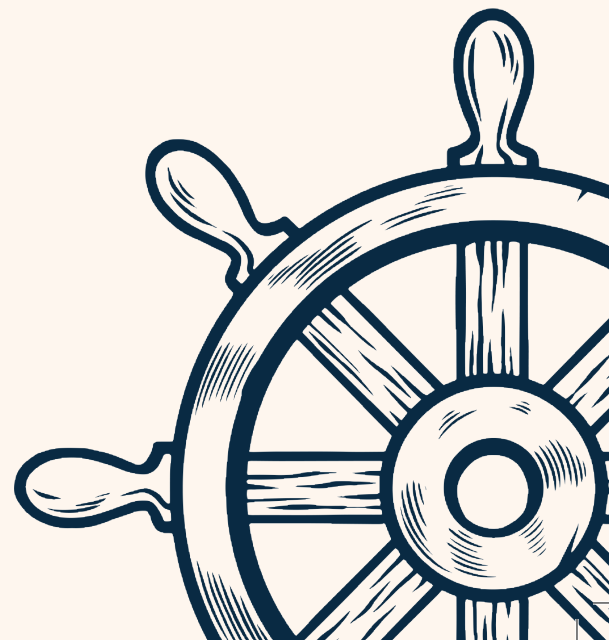
6 antipasti freddi a scelta dello chef secondo reperibilità

Royale di crostacei alla griglia con verdura di stagione

Dessert a scelta dal Menù con calice abbinato

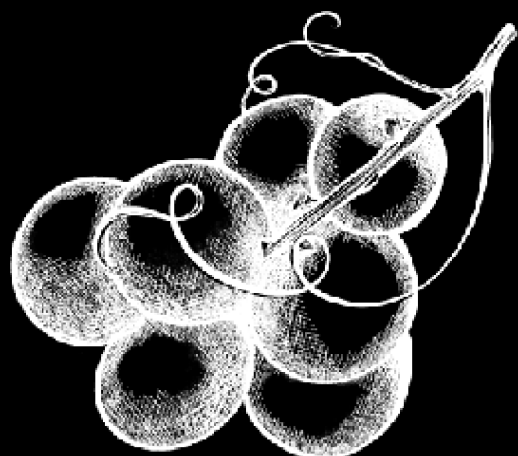
€ 140
a coppia

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.



Pulcinella





Carta dei Vini



IN BROCCA

Marche IGT Passerina
Tenuta Spinelli (Castignano - AP)

1 lt	€ 10,00
50 cl	€ 5,00
25 cl	€ 3,00

Vino Frizzante - Verduzzo
Cantine Pavan (TV)

1 lt	€ 10,00
50 cl	€ 5,00
25 cl	€ 3,00

IN BOTTIGLIA

Spumante Cuvée Brut
Azienda Marsuret

75 cl	€ 15,00
50 cl	€ 6,00
Calice	€ 4,00

Verdicchio "Le Vaglie"
2022 - Azienda Santa Barbara

75 cl	€ 15,00
37,5 cl	€ 10,00

Vino Frizzante "Moss"
2021- Azienda Guerrieri

75 cl	€ 12,00
50 cl	€ 8,00

Bianchetto del Metauro DOC
2021- Azienda Guerrieri

75 cl	€ 10,00
37,5 cl	€ 6,00

**Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC "Pignocco"**
2021- Azienda Santa Barbara

75 cl	€ 10,00
37,5 cl	€ 6,00
Calice	€ 4,00

Passerina - Vino Biologico
2021- Azienda Santa Barbara

75 cl	€ 10,00
50 cl	€ 6,00
Calice	€ 4,00

Rosso Piceno DOC "Stè"
2018- Azienda Santa Barbara

75 cl	€ 10,00
50 cl	€ 6,00
Calice	€ 4,00

Vino Bianco Frizzante "Sobrio"
Azienda Silvestroni

75 cl	€ 10,00
Calice	€ 4,00

IN BOTTIGLIA E AL CALICE

Bianchello del Metauro DOC 75 cl € 19,00
"Chiaraluce" Calice € 6,00

Azienda: Crespaia

Verdicchio di Matelica DOC 75 cl € 18,00
"Collestefano" Calice € 5,00

Azienda: Collestefano

Sauvignon Blanc 75 cl € 22,00
"Animale Celeste" Calice € 5,00

Azienda: Santa Barbara

Marche Rosato IGT 75 cl € 15,00
"Rosa dei venti" Calice € 4,00

Azienda: Guerrieri

Cremant de Loire Brut Rosè 75 cl € 25,00
Calice € 6,00

Azienda: Diamant de Loire

Cremant de Loire AOC 75 cl € 22,00
Calice € 6,00

Azienda: L'Oiseau Rare



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).



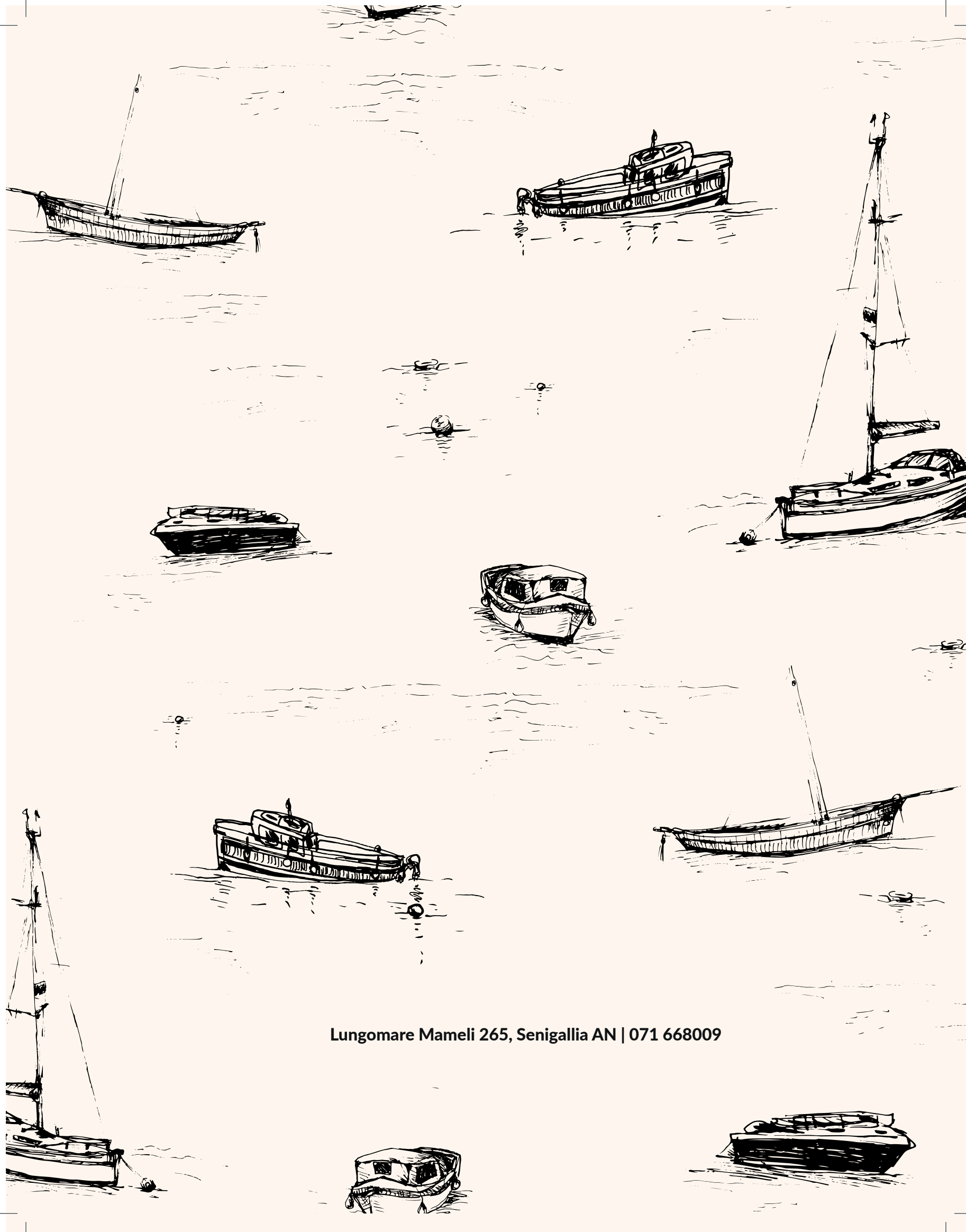
11) Sesamo: semi di sesamo e prodotti che li contengono. Possibili tracce in alcune farine e preparazioni.



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).



Lungomare Mameli 265, Senigallia AN | 071 668009

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)**

Lungomare Mameli 265, Senigallia AN | 071 668009