

Pulcinella

*Menù
alla carta*

2026



Benvenuti al Ristorante Pulcinella

*Siamo Specializzati in cucina di mare,
proponiamo piatti tipici della tradizione e non solo...*

Pulcinella

*Menù
alla carta*

2026



Benvenuti al Ristorante Pulcinella

*Siamo Specializzati in cucina di mare,
proponiamo piatti tipici della tradizione e non solo...*



Il Km Zero

Filosofia

Abbracciamo questa filosofia in cui le ricette e i prodotti sono strettamente legati al territorio: recuperati la mattina dal nostro **pescatore Renato** e rivisitati con estro dal nostro **chef Federico**. Il km zero rispetta: la **tradizione**, la **natura** e la **stagionalità**.

Pausa Pranzo

dal lunedì al venerdì

Trippa a modo mio	€ 14,00
Gnocchi con fiori di zucca, gamberi e burrata di bufala	€ 12,00
Tagliatelle verdi fatta a mano con ortica selvatica, panocchia dell'Adriatico	€ 12,00
Fiori di zucca in tempura, spigola e burrata	€ 12,00
La merenda del pescatore: bruschetta di pane e sgombero	€ 10,00
Il crudo del porto con black Oyster	€ 18,00

Per i nostri clienti:

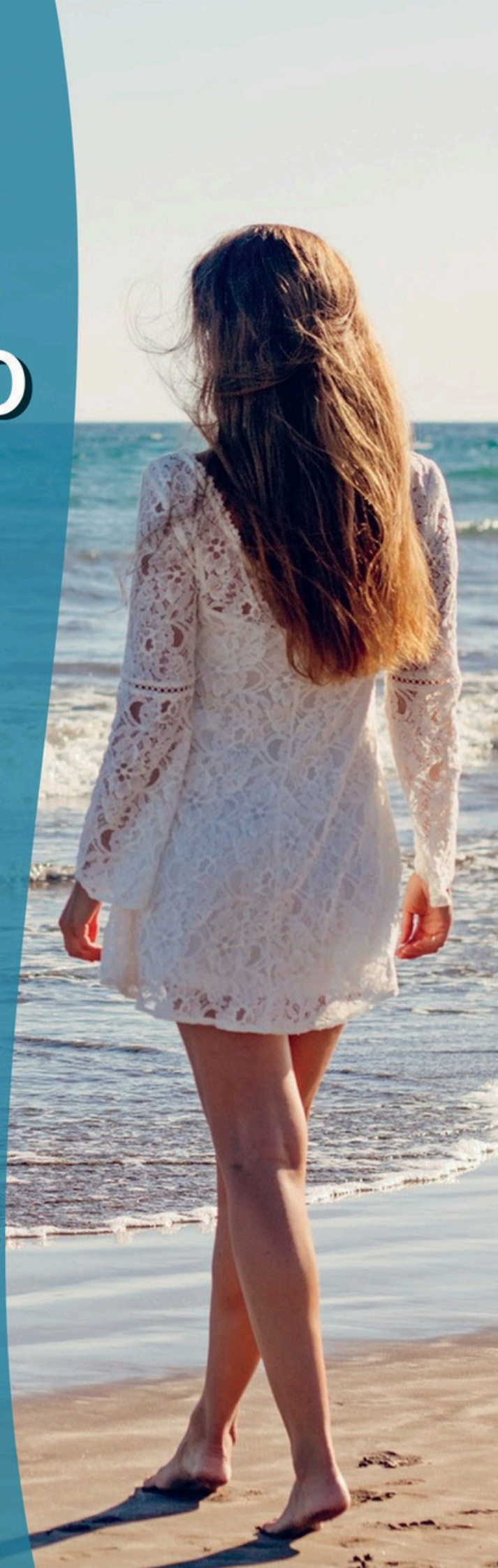
PARCHEGGIO PRIVATO GRATUITO

Goditi il mare in totale relax!

Con il nostro servizio
a disposizione
per tutto il giorno

Necessario:

**DOCUMENTO DI
RICONOSCIMENTO**



Allergeni



1) **Cereali** e derivati vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.



2) **Crostacei** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da: gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.



3) **Uova** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati.



4) **Pesce** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.



5) **Arachidide** principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come: l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi.



6) **Soia** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia.



7) **Latte** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.



8) **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.



9) **Sedano** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



10) **Senape** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.



11) **Sesamo** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.



12) **Anidride solforosa e solfiti** solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi.



13) **Molluschi** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.



14) **Lupini** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

*Gentili clienti, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare.
In assenza di segnalazioni, i piatti rimandati indietro saranno inclusi nel conto finale.
Grazie.*



Specialità del 2024

ANTIPASTI E PIATTI UNICI GOURMET

Tris di Tartare	€ 20,00
Tartare di Gambero rosso con gelato al mango, valeriana e mandorle croccanti	€ 20,00
Tartare di spigola con gelato alla caprese	€ 20,00
Tartare di Pannocchie nostrane con uovo cotto alla soia, arachidi e gelatina di Martini	€ 20,00
Tartare di Tonno vitellato con il suo gelato	€ 20,00
Tris di carpacci	€ 20,00
Parmigiana di mare	€ 22,00
Polpo alla caprese	€ 16,00
Carpaccio di Pesce Spada in salsa verde	€ 16,00
Vongole nostrane su vellutata di patate e crumble di tarallo napoletano	€ 15,00
Focaccia con mortadella di Ricciola artigianale e stracciatella di bufala	€ 14,00
Gratin di mare	€ 18,00
Trippa di Rana Pescatrice all'antica ricetta marinara	€ 16,00
Cannolo ripieno di Dentice mantecato con mandorle tostate	€ 14,00
Pulled Tuna con ventresca di Tonno e mayonese all'avocado 5 pezzi	€ 16,00
Scottadito Gluten Free con Robiola - solo su reperibilità	€ 12,00
Mazzancolle alla greca	€ 15,00
Zuppa di cozze con biscotto napoletano	€ 12,00

I nostri Classici

ANTIPASTI

Antipasto extra- Min. 2 porzioni

A porzione € 00

6 Freddi + 4 Crudi + 6 Caldi

[1/2/8/3/4/7/6/12/13/11/9]

Antipasto freddo maxi

€ 20,00

6 Freddi +2 Crudi

[1/2/4/3/8/7/9/10/12/13]

Antipasto completo

€ 25,00

6 Freddi + 4 Caldi

[1/2/8/3/4/7/6/12/13/11/9]

Antipasto maxi - Min. 2 porzioni

A porzione € 28,00

6 Freddi + 5 Caldi

[1/2/8/3/4/7/6/12/13/11/9]

Antipasto freddo

€ 16,00

6 Assaggi

[1/2/4/3/8/7/9/10/12/13]

Antipasto caldo

€ 18,00

6 Assaggi

[1/2/8/3/4/7/6/12/13/11/9]

Insalata di mare con julienne di carote e zucchine

€ 14,00

[1/2/8/3/4/7/6/12/13/11/9]

Insalata di Polpo con patate di Avezzano profumate alla vaniglia

€ 15,00

[4]



PRIMI PIATTI

Tagliatelle allo scoglio

[1/2/3/4/9/12/13]

€ 14,00

Passatelli alla marinara bianchi

[3/1/2/9/12/4/13]

€ 15,00

Risotto acquerello alla marinara con Crostacei

Min. 2 porzioni

[2/4/9/12/13]

A porzione € 14,00

Carbonara di mare con guanciaie croccante

Ciavattoni/Spaghetti

[1/2/3/4/7/9/12]

€ 15,00

Ciavattoni alla mediterranea con capperi, Pesce Spada e pendolini rossi

Min. 2 porzioni

[1/4]

A porzione € 15,00

Gnocchi Gamberi e radicchio

(Panna)

[1/2/4/7]

€ 13,00

SELEZIONE GOURMET

Gnocchi/Ciavattoni al Granciporro

Min. 2 porzioni

A porzione € 17,00

Gnocchi/Ciavattoni ai tre Crostacei

€ 18,00

Tagliolini/Ciavattoni all'Astice

Min. 2 porzioni

A porzione € 28,00

Spaghettoni ai Ricci di mare - solo su reperibilità

€ 15,00





SECONDI PIATTI

Grigliata mista maxi di pesce con/senza spine € 30,00
[1/2/4]

Fritto misto dell'Adriatico con/senza spine € 20,00
[1/4/3/2/12]

Spiedini misti di Gamberi e Calamari € 16,00
[1/4/2]

Tagliata di Tonno con patate arrosto e verdure € 20,00
[4/11/10/6]

Trancio di pesce al forno con patate arrosto e verdure € 25,00
(Chiedi al nostro Staff il pescato disponibile)
[4/9]

Trancio di pesce alla griglia con patate arrosto e verdure € 25,00
(Chiedi al nostro Staff il pescato disponibile)
[4/9]

CONTORNI

Insalata mista € 4,00

Patate fritte € 4,00

Patate al forno € 5,00

Spinaci al burro € 5,00

Pinzimonio € 6,00

Asparagi al burro con uovo di quaglia all'occhio di bue € 6,00

Chips Nostrane € 5,00



Pesce Fresco

*Mercati Nazionali e Internazionali,
metodo di cattura, Nasse, Trappole, Strascico*

CROSTACEI VIVI DALL'ACQUARIO

Prezzo / hg

Astice Blu	€ 12,00
Astice Allevato	€ 10,00
Astice Jumbo	€ 12,00
Aragosta Rosa	€ 16,00
Cicala	€ 19,00
King Krab	€ 22,00
Ricci Galizia	€ 5,00 cad.

Tutto secondo disponibilità, serviti crudi o cotti a scelta dell'ospite.

*I Pesci Interi Mercati Nazionali e Internazionali,
metodo di cattura, Strascico, Reti da traino, Con Amo e Palangari*

PESCI INTERI DALL'ACQUARIO

Prezzo / hg

San Pietro nostrano del Mar Adriatico	€ 7,00
Rombo chiodato pescato nel Mar Adriatico	€ 7,00
Orata	€ 6,00
Dentice	€ 6,00
Rana Pescatrice	€ 6,00
Scorfano	€ 6,00

*Tutto secondo disponibilità, serviti alla brace, al forno,
in guazzetto o a gusto dell'ospite.*

Novità della Cucina

DEGUSTAZIONE 8 OSTRICHE

Consigliamo di degustare le nostre ostriche con:
Muscadet Sevre et Maine az. Gadais Pere et Fils

Calice €5,00

Bottiglia €25,00

Special Tentation - 2

Special Perla dell'Imperatrice - 2

Special Prieur - 2

Regal D'or - 2

€ 40,00



PLATEAUX ROYAL CRUDI

Ideale per 2 persone

Ostriche

Noci di mare

Mandorle di mare - solo su reperibilità

Scampi

Gambero rosso

Astice alla catalana

Aragostella alla catalana

Fasolari

Bulot de Mer

€ 110,00



Lavoriamo solo con prodotti freschi di conseguenza, è possibile, che qualche referenza venga sostituita se non reperita.

I piatti più amati

DEGUSTAZIONE CRUDI

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

€ 50,00



Lavoriamo solo freschi, in mancanza di prodotto verrà sostituita.

GRIGLIATA ROYALE DI CROSTACEI

Ideale per 2 persone

Scampi

Mazzancolle

Capesante Spiedini

di gamberi

Aragostelle Astice

€ 110,00



Lavoriamo solo con prodotti freschi, di conseguenza è possibile che qualche referenza venga sostituita se non reperita.



Ostriche Nazionali ed Internazionali

Consigliamo di degustare le nostre ostriche con:
Muscadet Sevre et Maine az.Gadais Pere et Fils

Calice €5,00

Bottiglia €25,00

OSTRICHE

Prezzo cad.

Special Tentation	€ 4,00
Special Perla dell'Imperatrice	€ 4,00
Fine Cap Horn	€ 5,00
Black Oyster (Italia)	€ 5,00
Special Cocollos	€ 6,00
Tsarskaya	€ 5,00
Special Prieur	€ 5,00
Speciale Pleaide Poget	€ 7,00
Josephine in esclusiva	€ 7,00
Tia Mara	€ 7,00
Special Mamer (Italia)	€ 7,00
Regal D'Or	€ 8,00

Piatti personalizzati

*Scegli il pesce dalla nostra vetrina
e il nostro chef ti cucinerà il tuo primo personalizzato*

PLATEAUX IMPERIAL - 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 Galizza - solo su reperibilità

Pinzimonio

Degustazione di Mini Tartare

Mini carpaccio di crudo del giorno

€ 140,00

Lavoriamo solo freschi, in mancanza del prodotto in descrizione verrà sostituita da referenza di pari valore. Tempi di lavorazione: 20 minuti

Pane e Coperto € 2,50

Sei un appassionato di Crudi componi il tuo Queen's Plate

QUEEN'S PLATE - Ideale per 2 persone

A persona € 120,00





Menù Cerimonie

I Menù possono variare a seconda della disponibilità del pescato

Selezione di Primi Piatti

Risotto alla marinara rosso/bianco

Tagliatelle allo scoglio

Passatelli alla marinara bianchi Gnocchi Gamberi e radicchio con panna

Gnocchi / Ciavattoni ai tre Crostacei

Spaghetti / Ciavattoni alla carbonara di mare con guancialetto croccante

Abbinamenti consigliati

Tagliatelle allo scoglio / Ciavattoni alla carbonara di mare con guancialetto croccante

Tagliatelle allo scoglio / Passatelli marinara bianchi

Risotto marinara rosso / Carbonara di mare con guancialetto croccante (Spaghetti/Ciavattoni)

Tagliatelle o Ciavattoni ai 3 crostacei / Gnocchi gamberi e radicchio

Tagliatelle allo scoglio / Gnocchi gamberi e radicchio

Tagliatelle o Gnocchi ai tre Crostacei / Passatelli Marinara bianchi

Tagliatelline alla Marinara bianche / Gnocchi ai 3 crostacei

Selezione Menù

C1

5 Assaggi di antipasti freddi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

Grigliata mista dell'adriatico

Fritto misto

Insalata mista

Patate fritte

Sorbetto, caffè e liquori

€ 50

Bevande escluse

C2

3 Assaggi di antipasti freddi a scelta dello Chef

3 Assaggi di antipasti caldi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

Grigliata mista dell'adriatico

Fritto misto

Insalata mista

Patate fritte

Sorbetto, caffè e liquori

€ 55

Bevande escluse

C3

4 Assaggi di antipasti freddi a scelta dello Chef

2 Crudi

3 Assaggi di antipasti caldi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

Trancio di pesce forno con patate arrosto
e verdure di stagione

Mazzancolle al sale con salicornia

Sorbetto, caffè e liquori

€ 65

Bevande escluse

C4

4 Assaggi di antipasti freddi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

4 Assaggi di antipasti caldi a scelta dello Chef

Sorbetto, caffè e liquori

€ 45

Bevande escluse

C5

5 Assaggi di antipasti freddi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

4 Assaggi di antipasti caldi a scelta dello Chef

Fritto misto

Sorbetto, caffè e liquori

€ 50

Bevande escluse

Acqua e vino sono esclusi dal prezzo.

Bevande alla spina: 1 caraffa da 1 lt ogni 4 persone al costo di € 10

Il prezzo si intende per ogni singolo coperto e prevede l'adesione dell'intero tavolo.

Il menù è ordinabile da un minimo di 4 persone.

Menù Gruppi

*Disponibili dal Lunedì al Sabato
esclusi i Festivi*

I Menù possono variare a seconda della disponibilità del pescato

Selezione Menù

Primi Piatti

Tagliatelle allo Scoglio

Risotto alla Marinara rosso

Passatelli ai Frutti di mare

Gnocchi Gamberi e radicchio

M1

3 Antipasti freddi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta

3 Antipasti caldi a scelta dello Chef

Sorbetto e caffè

€ 40

Bevande escluse

M2

Bis di primi a scelta

Fritto Misto

Spiedini di Gamberi e Calamari

Insalata mista

Patate fritte

Sorbetto e caffè

€ 40

Bevande escluse

M3

3 Antipasti a scelta tra caldi e freddi

Bis di primi a scelta

Grigliata mista dell'Adriatico

Insalata

Patate fritte

Sorbetto e caffè

€ 40

Bevande escluse

M4

4 Antipasti freddi a scelta dello Chef

Bis di primi a scelta Grigliata mista

dell'Adriatico

Fritto Misto

Insalata mista

Patate fritte

Sorbetto e caffè

€ 45

Bevande escluse

Acqua e vino sono esclusi dal prezzo.

Bevande alla spina: 1 caraffa da 1 lt ogni 4 persone al costo di € 10

Il prezzo si intende per ogni singolo coperto e prevede l'adesione dell'intero tavolo.

Il menù è ordinabile da un minimo di 4 persone.

Carta dei vini

Marche IGT Passerina	1lt	€ 10,00
Tenuta Spinelli (Castignano - AP)	0,50 cl	€ 5,00
<i>In brocca</i>	0,25 cl	€ 3,00

Vino Frizzante - Verduzzo	1lt	€ 10,00
Cantine Pavan (Spercenigo - TV)	0,50 cl	€ 5,00
<i>In brocca</i>	0,25 cl	€ 3,00

Spumante Cuvée Brut	0,75 cl	€ 15,00
Azienda Marsuret	0,50 cl	€ 6,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00



Verdicchio "Le Vaglie"	0,75 cl	€ 15,00
2022 - Azienda Santa Barbara	0,50 cl	€ 8,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00



Vino Frizzante "Moss"	0,75 cl	€ 12,00
2021- Azienda Agraria Guerrieri		
<i>Bott. 0,75</i>		



Bianchetto del Metauro DOC	0,75 cl	€ 10,00
2021- Azienda Agraria Guerrieri	0,50 cl	€ 6,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Pignocco	0,75 cl	€ 10,00
2021- Azienda Santa Barbara	0,50 cl	€ 6,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00



Passerina - Vino Biologico	0,75 cl	€ 10,00
2021- Azienda Santa Barbara	0,50 cl	€ 6,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00



Rosso Piceno DOC "Stè"	0,75 cl	€ 10,00
2018- Azienda Santa Barbara	0,50 cl	€ 6,00
<i>Bott. 0,75</i>	Calice	€ 4,00





*Con passione e dedizione selezioniamo le migliori materie prime
con cura del prodotto e del dettaglio
per offrirvi un'esperienza gastronomica
sempre in evoluzione.*



La tua Fidelity Card



Menù



Grazie!