



BRUNA BISTRÒ

Lungomare Dante Alighieri 22

60019 Senigallia AN

+39 071.6623984

info@brunabistro.com

www.brunabistro.com

BRUNA BISTRÒ

MENÙ

ANTIPASTI

BRANZINO CROCCANTE	11
<i>Accompagnato con mostarda di pomodori fatta in casa</i>	
GAMBERI IN TEMPURA	13
<i>Con maionese zenzero e lime fatta in casa</i>	
ANTIPASTO FREDDO	16
<i>Roll di salmone, mojito pesce spada, insalata di mare, cono di baccalà, Tataki di tonno</i>	
SAUTÈ DI COZZE	10
<i>Servite con bruschette calde</i>	
STECCO DI CODA DI ROSPO	12
<i>Cotto a bassa temperatura. Su crema di patate</i>	

CONTORNI

INSALATA MISTA	4
PATATE FRITTE	4
CRİK CROK	5
<i>Mix di verdure tagliate a Julienne in Tempura</i>	
VERDURE GRIGLIATE	5
<i>In base alla disponibilità di Madre Natura</i>	

All'occorrenza, alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o al ristorante (tramite abbattimento rapido) rispettando le procedure di autocontrollo di cui al regolamento CE 852/04. Per gli allergeni, chiedi l'elenco completo al personale di sala.
Acqua 1,50€ - Coperto 2,50 €

PRIMI

GNOCCHI ALLE CICALI DI MARE E VONGOLE	12
<i>Con pannocchie dell'Adriatico, vongole, datterino e basilico</i>	
PACCHERI ARTIGIANALI AL SUGO ROSSO DI CROSTACEI	14
<i>Con scampi, granchio, mazzancolle e gamberetti</i>	
TAGLIATELLE AL BIANCO MARE	13
<i>Con calamari, gamberi e vongole</i>	
TORTELLI FATTI A MANO	16
<i>Ripieni con tartare di gamberi, zenzero e lime. Serviti con bisque e mazzancolle dell'Adriatico</i>	
SPAGHETTI ARTIGIANALI ALLA CARBONARA DI MARE	13
<i>Con calamari, gamberi e pesce spada a cubetti, tonno coda di rospo. In base alla disponibilità del mare</i>	

SECONDI

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO	18
<i>Servito con una riduzione di aceto</i>	
FRITTURA MISTA DI PESCE	17
<i>Accompagnata con Crik Crok</i>	
SPIEDINI GAMBERI E CALAMARI	15
<i>Cotti alla griglia</i>	
FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA	20
<i>Con verdure grigliate</i>	
DEGUSTAZIONE DI CRUDI	25
<i>Gambero rosso di Mazara del Vallo, Mazzancolla Mediterranea, Scampo Adriatico, Carpaccio di ricciola del Mediterraneo, Tartare di tonno (possibili variazioni dettate dal mare)</i>	