

BENVENUTI!



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIALI E
TAGGACI!



@CRUDO_ITALIANCUISINE



Crudo - Italian Cuisine



M

E

N

Ù

CRUDI

Crudo locale (2P) (2,4,14,12)*	40
Crudo imperiale locale (4P) (2,4,14,12)*	80
Crudo premium (8P+) (2,4,14,12)*	120
Ostriche (cad) (14)	6
Gambero rosso (cad) (2,4,14,12)*	6
Gambero rosso premium (cad) (2,4,14,12)*	10
Scampo (cad) (2,4,14,12)*	6
Scampo premium (cad) (2,4,14,12)*	10
Capesante (cad) (14)	6

TARTARE

Tartare salmone (1,4,5)*	15
Tartare tonno (1,4,5)*	15
Tartare spada (1,4,5)*	15
Tris di tartare (1,4,5,10)*	30

ANTIPASTI

Sautè di cozze (14,12,1)	10
Salmone marinato (4)*	12
Insalata di mare (2,4,9,14)	12
Carpaccio di polpo (1,4,5)	12

I GRANDI CLASSICI

Gnocchi pesto e vongole (12,14,1,2,7)	16
Tonnarelli all'astice (1,2,4,12,14)	24
Linguine allo scoglio (1,2,4,7,12,14)	18
Risotto alla crema di scampi (2,7,9,12)*	16

PRIMI SPECIAL

Ravioli di gambero e rucola con crema di mascarpone e uova di storione (1,2,7,4)	20
Tonnarelli al nero di seppia con sugo di amatriciana e cozze (1,2,4,12,14)	20
Tagliatelle al mirtillo in crema di scampi (1,2,5,7,9,12)*	20
Fettuccine mazzancolle e zucchine in crema di tartufo (1,2,4,7,9)	20

SECONDI

Frittura gamberi e calamari (1,2,14)*	18
Frittura di paranza (1,2,14)*	20
Frittura mista (1,2,14)*	25
Grigliata mista (2,4,7,14)*	25
Gamberoni Argentini grigliati (cad) (2,4,7,14)*	8
Scampi Premium grigliati (cad) (2,4,7,14)*	12



CONTORNI

Insalata mista	5
Patate fritte	5
Rughetta fritta	5

DOLCI

Tiramisù (1,3,7)	5
Soufflé al cioccolato (1,3,7)*	5
Dolce del giorno (<i>Alimento soggetto a variazioni di allergeni, chiedere al cameriere</i>)	5
Frutta di stagione	5
Sorbetto (<i>Alimento soggetto a variazioni di allergeni, chiedere al cameriere</i>)	5

SOFT DRINKS

Acqua naturale S.Benedetto Millenium	3
Acqua frizzante S.Benedetto Millenium	3
Coca cola 0.33	3
Coca cola zero 0.33	3
Fanta 0.33	3

BIRRE E AMARI

Birra Messina cristalli di sale	4
Jagermeister	4
Amaro del capo	4
Fernet Branca	4
Grappa barrique	4
Whisky nazionale	4

CAFFETTERIA

Caffe	2
-------	---

Cestino di pane extra	2
Vino al calice	7
Costo del coperto	1

Alle mezze porzioni verrà applicata una riduzione di prezzo di € 2 sul prezzo intero

Costo del coperto e cestino di pane extra non sono soggetti a promozioni

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:

1 CEREALI E DERIVATI

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2 CROSTACEI

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

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, sformati, ecc.

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 ARACHIDI

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6 SOIA

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 LATTE

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 latticolo.

8 FRUTTA A GUSCIO

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

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 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 LUPINI

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14 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.

PRODOTTI SOTTOPOSTI A ABBATTIMENTO E CONGELAMENTO *

GEWÜRZTRAMINER ATHESIM FLUMEN

Vitigno: GEWÜRZTRAMINER 100%

G°: 13%

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, sentori di rosa, garofano e melone dal gusto caldo, pieno, morbido, aromatico e persistente.

Prezzo: 25



V TERREBACIATE SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon 100%

G°: 13%

Caratteristiche: Uve cresciute con il sistema a cordone speronato ad un'altitudine di 121mt.

Vinificato in acciaio a temperatura controllata e successivamente affinato per 2 mesi in acciaio.

Prezzo: 25



I SAUVIGNON D.O.C. FRIULI GRAVE

Vitigno: Sauvignon 100%

G°: 12,50%

Caratteristiche: dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo di buona complessità e intensità, con tipico sentore di foglia di pomodoro, ortica, salvia e peperone giallo.

Sapore secco di ottimo corpo e persistenza aromatica.

Prezzo: 20



N I FUNTANALIRAS VERMENTINO DI GALLURA

Vitigno: Vermentino 100%

G°: 13%

Caratteristiche: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, molto luminoso. Al naso presenta sentori fragranti di mela verde e banana, seguiti da lieve floreale di gelsomino, erbe aromatiche e mallo di noce, il tutto sotto uno sfondo minerale di pietra focaia. L'attacco gustativo è morbido e secco, avvolgente e caldo nella sensazione alcolica, con buon equilibrio gustativo tra la sapidità minerale e la dolcezza del frutto, in un finale persistente di mandorla amara.

Prezzo: 25





ROSATO I.G.T.

Vitigno: Refosco dal peduncolo rosso e Merlot 100%

G°: 12,5%

Caratteristiche: Colore rosa cerasuolo. Avvolgenti e delicate sensazioni fruttate e floreali.

Si riconoscono il petalo di rosa, il ciclamino, il melograno, la ciliegia, la scorza d'arancio. Sorso accattivante che evidenzia vibranti note di acidità e sapidità subito equilibrate da una giusta vena morbida e minerale.

Prezzo: 20



V

RIBOLLA GIALLA D.O.C. COLLIO

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

G°: 13,5%

Caratteristiche: Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Delicatamente floreale di campo e fruttato di mela verde.

Sapore secco, fresco, leggermente citrino, struttura generosa e delicata persistenza.

Prezzo: 25



I

N

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

G°: 13%

Caratteristiche: Si presenta di un vivace giallo paglierino.

Al naso è floreale, leggermente agrumata, e con spiccati sentori di mela verde.

Al sorso è freschissima e tirata, lievemente sapida e dall'allungo dissetante.

Prezzo: 20



I



F

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

R

Vitigno: Chardonnay: 80% Pinot Nero: 20%
Secondo percentuali variabili di anno in anno.
G°: 12,50%

A

Caratteristiche: Colore oro chiaro con brillanti riflessi giallo-verdi,
abbondante spuma, perlage fine e persistente.
In bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di
frutti dolci e fiori bianchi.
Molto persistente e fresco, leggermente sapido, molto equilibrato.

N

Prezzo: 50



C

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATÈN BRUT

I

Vitigno: Chardonnay: 100%
G°: 12,50%

A

Caratteristiche: Delicato colore paglierino con riflessi di oro brunito,
spuma cremosa, perlage finissimo ed elegante.
Al naso note di frutta secca fresca, mela, pera, agrumi e burro di malga.
Palato tipicamente secco con una fresca acidità, fruttato con un leggero
sentore di nocciola e un finale piuttosto lungo.

C

Prezzo: 60



R

FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSÈ

T

Vitigno: Pinot Nero: 100%
G°: 12,50%

Caratteristiche: Delicato colore rosa antico, spuma cremosa, perlage
finissimo ed elegante.
Frutta matura, alcune note tostate e un interessante sentore di
caramello.

In bocca è pieno, piacevolmente amaro, cremoso, frutta rossa molto in
evidenza nel finale ritorna quel gradevole amaro.

A

Prezzo: 50





B

O

ASOLO PROSECCO SUPERIORE

Vitigno: Glera 100%

G°: 11%

Caratteristiche: Colore brillante, giallo paglierino scarico, perlage fine e compatto. Profumo fragrante dove si possono percepire i fiori e frutti con sentori di pera acerba e mela verde, litchi, note di lime, gelsomino e timo. Al palato ricorda il profumo di mela; si presenta fresco, armonico con una notevole persistenza data dall'acidità sostenuta.

Prezzo: 25



L

L

I

CUVEE 31 ZERO 41

Vitigno: Vitigni autoctoni aromatici a bacca bianca 100%

G°: 11%

Caratteristiche: Brillante, colore giallo paglierino carico. Perlage fine e persistente, Profumo con note principalmente fruttate dove si trovano la mela, la pera ed alcune note agrumate.

Prezzo: 20



C

I

N

E



C

H MOËT IMPÉRIAL

Vitigno: Pinot Nero: Dal 30 al 40% Pinot Meunier: Dal 30 al 40%
Chardonnay: Dal 20 al 30%

G°: 12%

Colore elegante

Giallo paglierino con riflessi dorati e venature verdi

Bouquet spumeggiante

- La vibrante intensità della mela verde e degli agrumi
- La freschezza delle sfumature minerali e dei fiori bianchi
- L'eleganza delle note bionde (brioche, cereali, noci fresche)

Prezzo: 120



M

P

A VEUVE CLICQUOT

Vitigno: Pinot Noir 62% Pinot Meunier 8% Chardonnay 30%

G°: 12%

Caratteristiche: Sofisticato, fruttato e dalle note lievitate. Delicato al palato, sprigiona fragranze di frutti bianchi che ben si sposano con una consistenza pastosa e un gusto acidulo.

Prezzo: 120



A

G

N

E