

LA NOSTRA FILOSOFIA

OGNI SINGOLO PRODOTTO CHE COMPONE LA NOSTRA CARTA È RIGOROSAMENTE DI PROVENIENZA NAZIONALE, OLTRE AD ECCELLENZE DEL MERCATO INTERNAZIONALE, E DI ALTISSIMA QUALITÀ, FRUTTO DI UN'ATTENTA E CONTINUA RICERCA DELLE MATERIE PRIME.

TUTTI I PIATTI SONO PREPARATI CON I METODI PIÙ TRADIZIONALI, SEGUENDO SCRUPOLOSAMENTE LE MODALITÀ DI COTTURA DELLE RICETTE PIÙ ANTICHE.

VOGLIAMO ACCOMPAGNARVI IN UN VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO I SAPORI, SPESSO PERDUTI, DELLA NOSTRA RICCA TERRA.

Nelle nostre preparazioni possono essere presenti i seguenti allergeni:

Glutine, Crostacei e derivati, Uova e derivati, Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Soia e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di sesamo e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Lupino e derivati, Molluschi e derivati. I nostri prodotti potrebbero essere congelati all'origine e surgelati, a seconda della disponibilità del mercato. In ogni caso i prodotti sono abbattuti secondo la normativa vigente. Riferimento generale normativo Reg. CE 1169/11 che, dal 13 dicembre 2014.

Per qualsiasi informazione su SOSTANZE, INGREDIENTI e relativi ALLERGENI è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 852/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

MARECRUDO

MILANO

I NOSTRI CRUDI

*PLATEAU IMPERIALE DEGUSTAZIONE CRUDI (2 persone) (2-4-14)	€ 150
<i>Le Tartare: Tonno, Salmone, Spada, Gambero Rosso, Scampi, Ricciola; I Marinati: Alici, Capesante, Salmone, Tagliatelle di Calamari; Degustazione Ostriche; Tre Tipologie di Frutti di Mare; Ricci; Gamberi Rossi, Scampi (prodotti suscettibili a variazione secondo disponibilità)</i>	
*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI (2 persone) (2-4-14)	€ 70
<i>Tartare di Tonno, Salmone, Spada; Ostriche; Due tipologie di Frutti di Mare; Alici Marinate, Capesante Marinate al Lime; Gamberi Rossi; Scampi; Tagliatelle di Calamari (prodotti suscettibili a variazione secondo disponibilità)</i>	
*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI (½ porzione) (2-4-14)	€ 40
*OSTRICHE PALMARIA (14)	cad. € 6
<i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse</i>	
*OSTRICHE GILLARDEAU (14)	cad. € 8
<i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse</i>	
*OSTRICHE FINE DE CLAIRE (14)	cad. € 4
<i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse</i>	
*TARTARE DI ARAGOSTELLA (50 gr) AL NATURALE (2)	€ 45
*TARTARE DI RICCIOLA (50 gr) AL NATURALE (2)	€ 28
*CARPACCIO o TARTARE DI GAMBERO ROSSO (85 gr) AL NATURALE (2)	€ 35
*CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO (85 gr) CON STRACCIATELLA E TARTUFO NERO (2-7)	€ 45
*CARPACCIO o TARTARE DI SCAMPO (85 gr) AL NATURALE (2)	€ 35
*CARPACCIO DI RICCIOLA CON SALSA DI FICHI D'INDIA E ARANCIA E FINOCCHIETTO SELVATICO (4)	€ 30
*CUBETTI DI TONNO CON GEL ALLA CIPOLLA ROSSA E OLIO AL BASILICO (4)	€ 26
*SALMONE MARINATO CON RAPA ROSSA E AGRUMI CON OLIO AL BASILICO (4)	€ 20
*SCAMPI (2)	al kg € 130
*GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (2)	al kg € 150
*CROSTINI AI RICCI (1-7-14)	cad. € 6
*RICCI (14)	cad. € 5

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 852/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

MARECRUDO
MILANO

Corso di Porta Romana, 132 | 20122 Milano | +39 02 5831 6012 | info@marecrudo.com | marecrudo.com

MARECRUDO

MILANO

GLI SPECIALI

*ASTICE BLU (2)	al kg € 180
*ARAGOSTA(2)	al kg € 250
*KING CRAB (2-9)	al kg € 360

GLI ANTIPASTI CALDI

*INSALATA DI MARE AGLI AGRUMI (2-4)	€ 22
*INSALATA DI POLIPETTI CON POMODORINI, OLIVE E CAPPERI (4)	€ 18
*IMPEPATA DI COZZE	€ 16
*POLPO SCOTTATO CON MAIONESE DELLA SUA ACQUA, SPINACINO E POMODORINI CONFIT (4)	€ 26
*CALAMARETTO SCOTTATO SU CREMA DI PEPERONI GIALLI, SFOGLINE DI FINOCCHIETTO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA MARINATA (4-7)	€ 26
*INVOLTINO DI SPADA, MELANZANE, UVETTA E PINOLI CON POLVERE DI POMODORO (4-8)	€ 18
CROSTINI CON BURRO SALATO E ALICI DEL CANTABRICO	€ 18
*MISTO COTTO (6 varietà secondo la stagione e la disponibilità)	€ 35

I GRATINATI

*CAPESANTE (1-14)	cad. € 5
*OSTRICHE (1-14)	cad. € 5
*CANNOLICCHI (1-14)	cad. € 3
*COZZE (1-14)	€ 12
*MISTO GRATINATO (1-14) (1 Capasanta, 2 Ostriche, 2 Cannolicchi, 6 Cozze)	€ 25

LE CATALANE

*GAMBERI (2-9)	4 pz € 24
*SCAMPI (2-9)	4 pz € 28
*ASTICE (2-9)	al kg € 100
* KING CRAB (2-9)	al kg € 360

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 852/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

MARECRUDO
MILANO

Corso di Porta Romana, 132 | 20122 Milano | +39 02 5831 6012 | info@marecrudo.com | marecrudo.com

LA NOSTRA PASTA

- LA NOSTRA PASTA SECCA : SPAGHETTONI • LINGUINE • PACCHERI



Prodotta con il “Metodo Delicato” così definito perché consente di non denaturare i valori nutritivi del buon grano duro, di custodirne il sapore e il profumo tipico e di assicurare una consistenza assolutamente naturale, tanto apprezzata, ancora oggi, dai “palati fini”.

- LA NOSTRA PASTA FRESCA : GNOCCHETTI • MALTAGLIATI • SPAGHETTI
ALLA CHITARRA



La pasta Fresca è di nostra produzione, con farina al 100% e meno raffinata rispetto agli standard, per garantire massima qualità ed alta digeribilità.

- IL NOSTRO RISO:

ACQUERELLO®
IL RISO™

Invecchiato almeno un anno, il Riso Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale.

I PRIMI

*LINGUINE TARTARE DI GAMBERO ROSSO E LA SUA BISQUE (1-2-8-9)	€ 30/45
<i>CON AGG. TARTUFO NERO (4-7-9)</i>	
PACCHERO CON CALAMARETTI SPILLO, ASPARAGI E BOTTARGA (1-4-9)	€ 24
*GNOCCHETTI CON GAMBERO ROSSO, PORRO E PISTACCHIO (1-2-8-9)	€ 30
*SPAGHETTONI ALLE VONGOLE <u>o</u> VONGOLE E BOTTARGA	€ 24/28
*SPAGHETTONI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ALICI DEL CANTABRICO (1-4-9)	€ 22
*PACCHERI AL MEZZO ASTICE (1-2-9)	€ 30
*LINGUINE AI RICCI <i>(secondo disponibilità stagionale)</i> (1-9-14)	€ 30
*PACCHERO CON RICCIOLA, MELANZANE E POMODORINI CONFIT (1-4-9)	€ 30
*RISOTTO DELLO CHEF <i>(secondo ispirazione)</i> (2-4-7-8-9-14)	€ 32
*ORECCHIETTE DI GRANO ARSO AL RAGU' DI MARE (1-2-7-9)	€ 18

I SECONDI

LA NOSTRA FRITTURA CON VERDURE (1-2-4)	€ 28
*BACCALA' IN PASTELLA CON CATALOGNA E MIELE (1-4)	€ 26
*TONNO IN CROSTA CON CIPOLLA CARAMELLATA E MAIONESE AL BALSAMICO (2-7-11)	€ 26
*RICCIOLA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON ASPARAGI E POMODORINI CONFIT (4-9)	€ 30
*FILETTO DI SAN PIETRO ALLA SICILIANA (7-9)	€ 28
*BACCALA' SCOTTATO SU FLAN DI PISELLI E CREMA DI PORRO (3-4-7)	€ 28
*PESCATO DEL GIORNO (1-4-9)	€ 80/120

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 852/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

LA NOSTRA GRIGLIA

*GRIGLIATA MISTA (2-4)	€ 30
<i>Tonno, Spada, Seppia, Gamberone, Pesce Bianco, Calamaro</i>	
*ORATA (4)	€ 25
*BRANZINO (4)	€ 25
*TRANCIO DI TONNO (4)	€ 27
*TRANCIO DI SPADA (4)	€ 30
*CALAMARO (4)	€ 25
*GAMBERONE (2)	al kg € 80
*ASTICE (2)	al kg € 100

LA TERRA

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI (7)	€ 16
CRUDO DI PARMA INVECCHIATO 18 MESI	€ 15
CRUDO DI PARMA INVECCHIATO 18 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA (7)	€ 22
SPAGHETTONI CON POMODORINI E BASILICO (1)	€ 18
GNOCCHETTI POMODORINI, MELANZANE E BASILICO (1)	€ 20
TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO (1-7)	€ 26
FILETTO ALLA GRIGLIA	€ 30

I CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	€ 10
PATATE CHIPS	€ 8
PATATE RUSTICHE CON ROSMARINO E PAPRIKA	€ 8
CATALOGNA RIPASSATA CON UVETTA, PINOLI E PEPERONCINO (8)	€ 8
INSALATA MISTA	€ 8

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 852/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

MARECRUDO

MILANO

LE FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI (<i>tagliere piccolo</i>) (7)	€ 12
SELEZIONE DI FORMAGGI (<i>tagliere grande</i>) (7)	€ 18

LDOLCI

di Nostra Produzione

TIRAMISÙ (1-3-7)	€ 8
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (1-3-7)	€ 8
CREMA CATALANA (3-7)	€ 8
CREME CARAMEL (3-7)	€ 8
PANNA COTTA AL PROFUMO DI VANIGLIA CON COULIS DI FRAGOLE (7)	€ 8
PASTIERA (1-3-7)	€ 8

LSORBETTI

LIMONE	€ 5
MELA VERDE	€ 5
CON AGGIUNTA DI VODKA O CALVADOS	€ 8

LGELATI

CREMA (7-12)	€ 6
CIOCCOLATO (7-12)	€ 6
PISTACCHIO (7-8-12)	€ 6
LIMONE	€ 6

LA FRUTTA

FRUTTI DI BOSCO	€ 8
FRAGOLE	€ 7
ANANAS	€ 7

MARECRUDO
MILANO

MARECRUDO

MILANO

LE BEVANDE

ACQUA	€ 3
BIBITE	€ 5
BIRRA MARECRUDO Artigianale non filtrata (33cl)	€ 8
TÈ CALDO, TISANE & INFUSI	€ 4
CAFFÈ	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 4
AMARI	€ 5
AMARI ARTIGIANALI	da € 7
DISTILLATI SPECIALI ASSOLUTI	da € 10 a € 50

I NOSTRI LONG DRINK

COCKTAIL MARTINI	€ 15
MOSCOW MULE	€ 15
GIN TONIC/LEMON	€ 15
VODKA TONIC/ LEMON	€ 15
NEGRONI	€ 15
AMERICANO	€ 15
KIR ROYAL	€ 15
APEROL SPRITZ	€ 15
PANE (<i>di nostra produzione</i>) & COPERTO	€ 5

MARECRUDO
MILANO

Corso di Porta Romana, 132 | 20122 Milano | +39 02 5831 6012 | info@marecrudo.com | marecrudo.com