MARECRUDO
MILANO

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 decongelati 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 surgelato all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

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

MARECRUDO

MILANO

I NOSTRI CRUDI

*PLATEAU IMPERIALE DEGUSTAZIONE CRUDI *(2 persone) (2-4-14)* € 150
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)

*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI *(2 persone) (2-4-14)* € 70
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)

*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI *(½ porzione) (2-4-14)* € 40

*OSTRICHE PALMARIA (14) *cad.* € 6
al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse

*OSTRICHE GILLARDEAU (14) *cad.* € 8
al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse

*OSTRICHE FINE DE CLAIRE (14) *cad.* € 4
al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse

*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 surgelato all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

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 surgelato 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

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.

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

MARECRUDO
MILANO

I PRIMI

*LINGUINE TARTARE DI GAMBERO ROSSO E LA SUA BISQUE (1-2-8-9)	€ 30/45
CON AGG. TARTUFO NERO (4-7-9)	
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 *o* 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 *(secondo disponibilità stagionale) (1-9-14)*	€ 30
*PACCHERO CON RICCIOLA, MELANZANE E POMODORINI CONFIT (1-4-9)	€ 30
*RISOTTO DELLO CHEF *(secondo ispirazione) (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 surgelato all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

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

MARECRUDO
MILANO

LA NOSTRA GRIGLIA

*GRIGLIATA MISTA (2-4) *Tonno, Spada, Seppia, Gamberone, Pesce Bianco, Calamaro*	€ 30
*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 surgelato all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

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

MARECRUDO
MILANO

I FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI (*tagliere piccolo) (7)*	€ 12
SELEZIONE DI FORMAGGI (*tagliere grande) (7)*	€ 18

I DOLCI

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

I SORBETTI

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

I GELATI

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

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

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 *(di nostra produzione)* & COPERTO	€ 5

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