

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 850/04) 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

I NOSTRI CRUDI

*PLATEAU IMPERIALE DEGUSTAZIONE CRUDI (2 persone) <i>Le Tartare: Tonno, Salmone, Spada, Ricciola, Gambero Rosso, Scampi - I Marinati: Alici, Capesante, Salmone, Tagliatelle di Calamari - Tre Tipologie di Ostriche - Tre Tipologie di Frutti di Mare - Ricci - Gamberi Rossi I - Scampi I (prodotti suscettibili a variazione secondo disponibilità)</i>	€ 150
*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI (2 persone) <i>Le Tartare: Tonno, Salmone, Spada- I Marinati: Alici, Capesante, Tagliatelle di Calamari - Ostriche - Due Tipologie di Frutti di Mare - Gamberi Rossi - Scampi (prodotti suscettibili a variazione secondo disponibilità)</i>	€ 60
*PLATEAU DEGUSTAZIONE CRUDI (½ porzione)	€ 40
*OSTRICHE FINE DE CLAIRE <i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse o con Stracciatella (+ 1€)</i>	cad. € 5
*OSTRICHE GILLARDEAU <i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse o con Stracciatella (+ 1€)</i>	cad. € 8
*OSTRICHE BELON <i>al Naturale o con Burro Salato o con Vinaigrette di Cipolle Rosse o con Stracciatella (+ 1€)</i>	cad. € 8
*TARTARE DI ARAGOSTELLA (50 gr) AL NATURALE	€ 45
*CARPACCIO o TARTARE DI GAMBERO ROSSO (85 gr) AL NATURALE	€ 35
*CARPACCIO o TARTARE DI SCAMPO (85 gr) AL NATURALE	€ 35
*CARPACCIO o TARTARE DI RICCIOLA (120 gr) AL NATURALE	€ 28
*CARPACCIO o TARTARE DI BRANZINO (120 gr) AL NATURALE	€ 22
*CARPACCIO o TARTARE DI TONNO (120 gr) AL NATURALE	€ 24
*CARPACCIO o TARTARE DI SALMONE (120 gr) <i>al Naturale o con Guacamole</i>	€ 22
*CARPACCIO o TARTARE DI SPADA (120 gr) AL NATURALE	€ 28
*TARTARE DI OMBRINA (120 gr)	€ 30
*ALICI MARINATE	€ 18
*SALMONE MARINATO CON SALE E ZUCCHERO PROFUMATO AL LIME E BASILICO CON RIDUZIONE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 18
*SCAMPI	al kg € 130
*GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	al kg € 150
*CROSTINI AI RICCI	cad. € 6
*RICCI	cad. € 5

* Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG. CE 850/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.

MARECRUDO
MILANO

MARECRUDO

MILANO

GLI SPECIALI

*ASTICE BLU	al kg € 180
*ARAGOSTA	al kg € 250
*KING CRAB	al kg € 360

GLI ANTIPASTI CALDI

*INSALATA DI MARE CON PATATE E CARCIOFI	€ 22
*POLPO E PATATE PROFUMATI AL ROSMARINO SU CREMA CACIO E PEPE	€ 28
*MOSCARDINI ALLA LUCIANA	€ 20
*MISTO COTTO <i>(sei varietà secondo la stagione e la disponibilità)</i>	€ 35
*IMPEPATA DI COZZE	€ 16
*CROSTINI MISTI DELLO CHEF <i>Pomodorini e Alici - Stracciatella e Salmone Marinato - Burro Salato, Avocado e Carpaccio di Scampo - Polpo scottato con Fragole</i>	4pz. € 20

I GRATINATI

*CAPESANTE	cad. € 5
*OSTRICHE	cad. € 5
*CANNOLICCHI	cad. € 3
*COZZE	€ 12
*MISTO GRATINATO <i>1 Capasanta, 2 Ostriche, 2 Cannolicchi, 6 Cozze</i>	€ 25

LE CATALANE

*GAMBERI	4 pz € 24
*SCAMPI	4 pz € 28
*ASTICE	al kg € 100

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 850/04) 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

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.

MARECRUDO
MILANO

MARECRUDO

MILANO

I P R I M I

*LINGUINE AI RICCI <i>(secondo disponibilità stagionale)</i>	€ 30
*LINGUINE CON CALAMARETTI E PORCINI SU CREMA DI PANE TOSTATO	€ 30
*GNOCCHETTI CON GAMBERI ROSSI, GRANELLA DI PISTACCHIO E PORRO	€ 30
*PACCHERI CON RICCIOLA, SALSA DI DATTERINO GIALLO ARROSTITO E OLIO PROFUMATO AL BASILICO	€ 28
*PACCHERI CON ARAGOSTELLA	€ 55
*SPAGHETTONI ALLE VONGOLE _o VONGOLE E BOTTARGA	€ 24/28
*RISOTTO DELLO CHEF	€ 32
*RAVIOLO DELLO CHEF	€ 32

I S E C O N D I

*TONNO IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO E PAPAVERO CON MAIONESE AL BALSAMICO E CIPOLLA CAMELLATA	€ 30
*CALAMARETTO SCOTTATO SU PUREA DI PATATE E CREMA DI LATTE CON OLIO PROFUMATO AL BASILICO	€ 28
*BACCALÀ CROCCANTE CON MIELE DI ACACIA SU LETTO DI CATALOGNA RIPASSATA	€ 28
*INVOLTINO DI BRANZINO CON CATALOGNA SU VELLUTATA DI ZUCCA	€ 28
*LA NOSTRA FRITTURA <i>Calamaro, Seppia, Gamberi, Filettini di Pesce selezionato, Polpo, Paranza</i>	€ 28
*PESCATO DEL GIORNO	<i>A partire da € 80/kg</i>

T A R T U F O N E R O

*CAPESANTE SCOTTATE CON TARTUFO NERO E SALSA ALLE OSTRICHE	€ 38
*CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO CON TARTUFO NERO E STRACCIATELLA	€ 45
*PACCHERI CON SEPIE E TARTUFO NERO	€ 45
*LINGUINE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO, LA PROPRIA BISQUE E TARTUFO NERO	€ 50
*PAPPARDELLE AL TARTUFO NERO	€ 28
*GAMBERONI SCOTTATI SU BRUNOISE DI VERDURE E TARTUFO NERO	€ 50
*CUORE DI BACCALÀ CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E TARTUFO NERO	€ 50
*TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO	€ 32

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 850/04) oppure surgelate all'origine a seconda della disponibilità del mercato.*

MARECRUDO
MILANO

MARECRUDO

MILANO

LA NOSTRA GRIGLIA

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

LA TERRA

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI	€ 16
CRUDO DI PARMA INVECCHIATO 18 MESI	€ 15
CRUDO DI PARMA INVECCHIATO 18 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 22
SPAGHETTONI CON POMODORINI E BASILICO	€ 18
GNOCCHETTI POMODORINI, MELANZANE E BASILICO	€ 20
ENTRECOTE DI MANZO	€ 25
FILETTO DI MANZO	€ 28

I CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 8
PATATE RUSTICHE CON ROSMARINO E PAPRIKA	€ 8
PATATE CHIPS	€ 6
CATALOGNA RIPASSATA	€ 10
INSALATA MISTA CON PATATE, CARCIOFI E SCAGLIE DI GRANA	€ 12

**Prodotto fresco abbattuto all'origine secondo normativa vigente (REG.CE 850/04) 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

I FORMAGGI

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

I DOLCI

di Nostra Produzione

TIRAMISÙ	€ 8
PASTIERA NAPOLETANA	€ 8
CREMA CATALANA	€ 8
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 8
CREME CARAMEL	€ 8
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO	€ 8

I SORBETTI

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

I GELATI

CREMA	€ 6
CIOCCOLATO	€ 6
PISTACCHIO	€ 6

LA FRUTTA

FRUTTI DI BOSCO	€ 8
FRAGOLE	€ 7
ANANAS	€ 7

MARECRUDO

MILANO

MARECRUDO

MILANO

LE BEVANDE

ACQUA	€ 2,50
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