

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 e 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)	€ 120
<i>Le Tartare: Tonno, Salmone, Spada, Gambero Rosso, Scampi; 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)	€ 60
<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	€ 40
*OSTRICHE FINE DE CLAIRE	cad. € 4
*OSTRICHE AGATA	cad. € 6
*OSTRICHE BELON	cad. € 6
*OSTRICHE JEAN ROUVIERE	cad. € 5
*TARTARE DI ARAGOSTELLA (50 gr) AL NATURALE O CON MELOGRANO	€ 50
*TARTARE DI ASTICE (50 gr) AL NATURALE O CON MELOGRANO	€ 40
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI GAMBERO ROSSO (85 gr) AL NATURALE	€ 35
*CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO (85 gr) CON STRACCIATELLA E TARTUFO NERO	€ 45
*TARTARE DI SCAMPO (85 gr) AL NATURALE	€ 35
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI RICCIOLA (120 gr) AL NATURALE	€ 28
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI BRANZINO (120 gr) AL NATURALE	€ 22
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI TONNO (120 gr) AL NATURALE O CON DADOLATA DI FRUTTA	€ 24
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI SALMONE (120 gr) AL NATURALE O CON GUACAMOLE	€ 22
*CARPACCIO <u>o</u> TARTARE DI SPADA (120 gr) AL NATURALE O CON RIDUZIONE DI FRUTTI DI BOSCO	€ 28
*TARTARE DI CEFALO DEL MEDITERRANEO (120 gr)	€ 20
*ALICI MARINATE	€ 18
*SALMONE MARINATO CON SALE E ZUCCHERO PROFUMATO AL LIME CON RIDUZIONE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 18
*SCAMPI	al kg € 130
*GAMBERI VIOLA DI GALLIPOLI	al kg € 150
*GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	al kg € 150
*RICCI	cad. € 4

** 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

GLI SPECIALI

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

GLI ANTIPASTI CALDI

*INSALATA DI MARE TIEPIDA	€ 20
*MOSCARDINI ALLA LUCIANA	€ 18
*POLPO IN UMIDO CON TORTINO DI PUREA DI FAVE E RIDUZIONE AL BASILICO	€ 28
*CALAMARO SCOTTATO SU SPUMA DI SPINACI E FUNGHI PORCINI	€ 22
*CAPESANTE SCOTTATE IN PADELLA SU CREMA DI OSTRICHE E TARTUFO NERO	4 pz. € 28
*MISTO COTTO <i>(sei varietà secondo la stagione e la disponibilità)</i>	€ 28

I GRATINATI

*CAPESANTE	cad. € 5
*OSTRICHE	cad. € 5
*CANNOLICCHI	cad. € 3
*COZZE	€ 12

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 PRIMI

*LINGUINE AI RICCI <i>(secondo disponibilità stagionale)</i>	€ 30
*LINGUINE AL GRANCHIO	€ 35
*GNOCCHETTI CON GAMBERI ROSSI, GRANELLA DI PISTACCHIO E PORRO	€ 25
*SPAGHETTONI ALLE VONGOLE o VONGOLE E BOTTARGA	€ 20/25
*PACCHERI CON SEPIE E TARTUFO NERO	€ 30
*PACCHERI AL MEZZO ASTICE	€ 30
*RISOTTO DELLO CHEF <i>(secondo ispirazione)</i>	€ 25
*RAVIOLO DELLO CHEF <i>(secondo ispirazione)</i>	€ 28

I SECONDI

*TONNO IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO E PAPAVERO CON MAIONESE AL BALSAMICO E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 26
*BACCALÀ CROCCANTE CON MIELE DI ACACIA E FRIARELLI	€ 26
*LA NOSTRA FRITTURA <i>(calamaro, seppia, gamberi, filettini di pesce selezionato, polpo, paranza)</i>	€ 28
*PESCATRICE CON LARDO DI COLONNATA E CREMA DI PISELLI	€ 25
*BACCALÀ CON FIORI DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI	€ 30
*GAMBERONI SCOTTATI IN PADELLA SU BRUNOISE DI VERDURE E TARTUFO NERO	€ 30
*PESCATO DEL GIORNO	al kg € 80

* 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 GRIGLIA

*LA GRIGLIATA MISTA (<i>tonno, spada, seppia, gamberone, pesce bianco, calamaro</i>)	€ 30
*ORATA	€ 24
*BRANZINO	€ 24
*TRANCIO DI TONNO	€ 24
*TRANCIO DI SPADA	€ 28
*TRANCIO DI SALMONE	€ 22
*CALAMARO	€ 24
*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	€ 16
GNOCCHETTI POMODORINI, MELANZANE E BASILICO	€ 18
ENTRECOTE DI MANZO	€ 24
FILETTO DI MANZO AI PORCINI	€ 30
PAPPARDELLE CON TARTUFO NERO	€ 28
TAGLIATA DI MANZO CON TARTUFO NERO	€ 32

I CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 6
PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO	€ 6
PATATE CHIPS	€ 5
CATALOGNA RIPASSATA CON UVETTA E PINOLI	€ 8

** 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	€ 4

MARECRUDO
MILANO

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