

MARECRUDO

MILANO

La Nostra Filosofia

La nostra carta si compone di una selezione di prodotti, frutto di un'attenta e continua ricerca delle materie prime. Trattasi di prodotti rigorosamente di provenienza nazionale oltre ad eccellenze del mercato internazionale.

Tutti i nostri 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.

Appaghiamo i Vostri desideri, dandoVi una vasta scelta di combinazioni degli ingredienti e semplicemente... cucinandoli per Voi.

*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. Riferimento generale normativo Reg. UE 1169/11.

I Signori Clienti sono pregati di comunicare al personale di sala l'eventuale necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

MARECRUDO

MILANO

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

Gli Antipasti Caldi

* Insalata di Mare tiepida	€	18
* Polpo e Patate	€	20
* Capesante al Gratin	€	18
* Gamberi alla catalana (porzione)	€	20
* Scampi alla catalana (porzione)	€	25
* Sauté di Cozze e Vongole con Crostoni di Pane	€	16
* Impepata di Cozze con Crostoni di Pane	€	14
* Moscardini alla Luciana	€	20
* Capesante con Cipolla di Tropea al ristretto di Balsamico (4 pz.)	€	18
* Antipasto Misto Cotto	€	28

I Nostri Crudi

Plateau imperiale di Crudo e Frutti di mare (per 2 persone)

Tartare di Tonno, Salmone e Spada, Pesce Ghiaccio, Capesante marinate al Lime, Gamberi rossi

di Mazara, Ostriche, Ricci, Cozze pelose, Fasolari, Scampi, Alici marinate, Tagliatelline di Calamari € 50

Ostriche Fin de Claire cad. € 3

Tartufi • Noci di mare cad. € 3

Cozze pelose (porzione da 10 pz.) cad. € 1 50

Cannolicchi cad. € 2

Ricci cad. € 3

* Scampi all'hg. € 9

all'hg. € 8

* Gamberi

* Alici marinate € 14

* Carpaccio di Tonno al naturale € 24

* Carpaccio di Salmone al naturale € 22

* Carpaccio di Spada al naturale € 24

Tris di Carpacci Tonno, Salmone e Spada € 26

* Tartare di Tonno con dadolata di Frutta € 22

€ 20

* Tartare di Salmone accompagnata da salsa di Guacamole

* Tartare di Spada accompagnata da salsa di Frutti di bosco € 22

* Tris di Tartare Tonno, Salmone e Spada € 24

Gli Speciali Crudi

* Tartare di Tonno rosso (g. 120)	€ 35
* Carpaccio di Tonno rosso (g. 120)	€ 35
* Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo (g. 80)	€ 35
* Tartare di Gamberi dell'Atlantico (Carabineros, g. 100)	€ 40
* Cobia (g. 100)	€ 35
* Storione Bianco (g. 100)	€ 35

La Filosofia dei Nostri Primi Piatti

Vi basterà farVi guidare da desiderio di pasta secca o pasta fresca o assecondare la voglia dell'eccellenza del riso italiano, tutti da abbinare alle nostre proposte di cottura.

LA 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 • TAGLIATELLE

La Pasta Fresca è di nostra produzione. I gnocchetti sono realizzati solo con acqua e farina al 100%; i maltagliati e le tagliatelle prevedono l'aggiunta di uova. Per la pasta fresca utilizziamo una farina meno raffinata rispetto agli standard, per garantire massima qualità e alta digeribilità.

IL RISO

Invecchiato almeno un anno, il Riso Acquerello, prodotto nelle campagne del Vercellese, unisce la semplicità in cottura del riso bianco agli 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

I Primi

Spaghettoni	(Benedetto Cavalieri)
Linguine	(Benedetto Cavalieri)
Paccheri	(Benedetto Cavalieri)
Gnocchetti 100% farina	(Nostra Produzione)
Maltagliati	(Nostra Produzione)
Tagliatelle	(Nostra Produzione)
Riso	(Acquerello - invecchiato 1 anno)

I Condimenti

* Vongole	€ 18
* Vongole e Bottarga	€ 20
* Ragù di mare	€ 18
* Allo Scoglio	€ 20
* Ricci (<i>secondo disponibilità stagionale</i>)	€ 22
* Gamberoni e Zafferano	€ 24
* Cernia e Pomodorini	€ 20
* ½ Astice	€ 24

Le Zuppe

* La nostra Zuppa di Pesce	€ 25
* Vellutata di Zucca e Gamberi rossi <i>con tocchetti di pane fritto</i>	€ 18
* Zuppetta di Fagioli Cannellini e Cozze	€ 18
Zuppa Vegana	€ 16

I Secondi

* La nostra Fritturina di mare	€ 22
* Baccalà fritto con Friarielli	€ 20
Sogliola alla Mugnaia	€ 26
*	
* Branzino o Orata al Sale	€ 24
* Scamponi al Sale	<i>all'hg.</i> € 12
* Gallinella in Guazzetto	€ 28
* Filetti di Cernia con Olive e Capperi e Pomodorini	€ 28
* Rombo al forno con Patate e Olive	€ 28

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

Gli Speciali

secondo disponibilità del Mercato

* Astice	<i>all'hg.</i>	€ 9
* Astice blu del Mediterraneo	<i>all'hg.</i>	€ 11
* Aragosta del Mediterraneo	<i>all'hg.</i>	€ 15
* Granchio reale dell'Atlantico	<i>all'hg.</i>	€ 15
* Gamberi rossi dell'Atlantico (<i>Carabineros</i>)	<i>all'hg.</i>	€ 15
* Storione bianco	<i>all'hg.</i>	€ 9
* Filetto di Tonno rosso alla Griglia		€ 40

La Terra

Mozzarella di bufala e Pomodoro	€ 15
Spaghettoni (<i>Benedetto Cavalieri</i>) al Pomodoro fresco e Basilico	€ 14
Risotto (<i>Acquerello</i>) allo Zafferano	€ 24
Tagliata di Manzo alla griglia	€ 26
Galletto nostrano alla griglia	€ 24
Burger vegano	€ 22

I Contorni

Insalata mista	€ 6
Patate al forno	€ 6
Patate chips	€ 5
Verdure alla Griglia	€ 10
Verdurine saltate in padella	€ 8

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

I SORBETTI

di Nostra Produzione

Limone	€ 5
Mela Verde	€ 5
Con aggiunta di Vodka o Calvados	€ 8

I GELATI

Crema	€ 7
Cioccolato	€ 7
Pistacchio	€ 7
Limone	€ 7

LA FRUTTA

Frutti di Bosco € 8

Pane (*di Nostra Produzione*) e Coperto € 3

LE BEVANDE

Acqua € 2 50

Bibite € 5

Birra Marecrudo Artigiana le non filtrata (*33cl*) € 8

Tè caldo • Tisane e Infusi € 4

Caffè € 2 50

