

LA NOSTRA FILOSOFIA

OGNI SINGOLO PRODOTTO CHE COMPONE LA NOSTRA CARTA È RIGOROSAMENTE DI PROVENIENZA NAZIONALE, OLTRE A 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 scongelati 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

GLI ANTIPASTI CALDI

*POLPO CROCCANTE CON PATATE PROFUMATE AL ROSMARINO	€ 22
*MOSCARDINI ALLA LUCIANA	€ 18
*INSALATA DI MARE TIEPIDA	€ 20
*GAMBERONI AL MARSALA CON ZUCCHINE MARINATE AL LIME	€ 22
*OSTRICA O CAPASANTA GRATINATA	cad. € 5
*IMPEPATA O SAUTÈ DI COZZE	€ 12
*ALICI MARINATE	€ 18
*MISTO COTTO (<i>cinque varietà secondo la stagione e la disponibilità</i>)	€ 26

GLI ANTIPASTI DI STAGIONE

*TAGLIATELLA DI SEPIA SU CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO	€ 25
*CALAMARO SCOTTATO SU SPUMA DI SPINACI E FUNGHI PORCINI	€ 22

I NOSTRI CRUDI

*PLATEAU IMPERIALE	
<i>Tartare di Tonno, Salmone, Spada, Fasolari, Ostriche, Cozze pelose, Alici marinate, Capesante marinate al Lime Gamberi rossi, Scampi, Tagliatelle di Calamari (prodotti suscettibili a variazione secondo disponibilità)</i>	€ 60
*PLATEAU IMPERIALE ½ PORZIONE	€ 40
*TARTARE DI TONNO	€ 24
*TARTARE DI SALMONE	€ 22
*TARTARE DI GAMBERO ROSSO (80 gr)	€ 35
*TARTARE DI RICCIOLA	€ 28
*TARTARE DI SPADA	€ 28
*TARTARE DI BRANZINO	€ 20
*CARPACCIO DI TONNO	€ 24
*CARPACCIO DI SALMONE	€ 22
*CARPACCIO DI BRANZINO	€ 20
*CARPACCIO DI RICCIOLA	€ 28
*CARPACCIO DI SPADA	€ 28
*OSTRICHE FINE DE CLAIRE	cad. € 4
*SCAMPI	al kg. € 130
*GAMBERI ROSSI DI MAZARA	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

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

*MALTAGLIATI AL RAGÙ DI TONNO	€ 25
*LINGUINE CON PESCATRICE E POMODORINI	€ 24
*PACCHERI AL MEZZO ASTICE	€ 30
*SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE	€ 25
*GNOCCHETTI CON GAMBERI ROSSI, GRANELLA DI PISTACCHIO E PORRO	€ 25
*PACCHERI CON PESCE SPADA, MELANZANE, MANDORLE E POMODORINI CONFIT	€ 24
*RISOTTO DELLO CHEF <i>(secondo ispirazione)</i>	€ 25
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	€ 20
SPAGHETTONI CON VONGOLE E BOTTARGA	€ 22
*LINGUINE AI RICCI <i>(secondo disponibilità stagionale)</i>	€ 30

I PRIMI DI STAGIONE

*SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE CON TARTUFO NERO	€ 34
*MALTAGLIATI CON VONGOLE E PORCINI	€ 28

LE NOSTRE ZUPPE

*LA NOSTRA ZUPPA DI PESCE <i>(calamaro, seppia, gamberone, polpo, cozze, vongole)</i>	€ 28
ZUPPA VEGANA	€ 18
VELLUTATA DI FAGIOLI, COZZE E PECORINO	€ 18

** 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 SECONDI

*TONNO IN CROSTA DI SEMI DI SESAMO E PAPAVERO CON MAIONESE AL BALSAMICO E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 26
*PESCE SPADA CON POMODORINI, OLIVE, PINOLI E CAPPERI	€ 26
*INVOLTINO DI BRANZINO CON VERDURA DI STAGIONE SU CREMA DI ZUCCA	€ 22
*BACCALÀ CROCCANTE CON MIELE DI ACACIA E VERDURE DI STAGIONE	€ 26
*LA NOSTRA FRITTURA (<i>calamaro, seppia, gamberi, filettini di pesce selezionato, polpo, paranza</i>)	€ 28
*MEDAGLIONI DI PESCATRICE CON LARDO DI COLONNATA E CREMA DI PISELLI	€ 25
PESCATO DEL GIORNO	al kg € 90
ASTICE ALLA CATALANA	al kg € 100

I SECONDI DI STAGIONE

*BRANZINO SCOTTATO IN PADELLA CON CIME DI RAPA E SALSA ALLE OSTRICHE	€ 26
*BACCALÀ CON FIORI DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI	€ 30
*PESCE SPADA SU LETTO DI VERDURE CON TARTUFO NERO	€ 30

GLI SPECIALI

*ASTICE BLU	al kg € 180
*ARAGOSTA	al kg € 250

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	€ 26
*TRANCIO DI SALMONE	€ 22
*CALAMARO	€ 24
*GAMBERONE	al kg € 80
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 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
PAPPARDELLE CON TARTUFO NERO	€ 28
ENTRECOTTE DI MANZO	€ 24
FILETTO DI MANZO AI PORCINI	€ 30
TAGLIATA DI MANZO CON TARTUFO NERO	€ 32

I CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 6
PATATE AL FORNO	€ 6
PATATE CHIPS	€ 5
VERDURINE SALTATE IN PADELLA	€ 8

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

MARECRUDO

MILANO

MARECRUDO

MILANO

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

LE BEVANDE

ACQUA	€ 2,50
BIBITE	€ 5
BIRRA MARECRUDO <i>Artigianale non filtrata (33 cl)</i>	€ 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