

CRU



FISH BAR

MENU

SEAFOOD

PARADISE

OSTRICA GILLARDEAU

Cal. N.3 - Prov. Marennes Oléron, Francia

OSTRICA UTAH BEACH

Cal. N.3 - Prov. Normandia, Francia

OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE

Cal. N.3 - Prov. Marennes Oléron, Francia

SCAMPO

Prawn

GAMBERO (Viola di Gallipoli o Rosso di Mazara del Vallo)

Shrimp (Purple from Gallipoli or Red from Mazara del Vallo)

DEGUSTAZIONE OSTRICHE

Oysters tasting

(1 Gillardeau, 1 Utah Beach, 1 Special de Claire)

PLATEAU

2 Gillardeau, 2 Utah Beach, 2 scampi, 2 gamberi

2 Gillardeau, 2 Utah Beach, 2 prawns, 2 shrimps

GRAND PLATEAU

2 Gillardeau, 2 Special de Claire, 2 scampi,

2 gamberi, 10 gr Caviare Siberiano

2 Gillardeau, 2 Special de Claire, 2 prawns,

2 shrimps, 10 gr Siberian Caviar

CAVIALE CON BLINIS E BURRO DEMI-SEL DI NORMANDIA

Caviar with blinis, and demi-sel butter from Normandy

SIBERIANO

Deciso, iodato, uovo medio e vellutato,

maturazione 8-10 anni

Strong, iodized, medium-sized velvety egg,

8-10 years maturation

ASETRA

Delicato, raffinato, compatto e sgranato uovo

medio/grande, maturazione 16 anni

Delicate, refined, medium-large sized firm egg,

16 years maturation

BELUGA

Complesso, intenso e cremoso, gusto rotondo

indimenticabile, maturazione 20 anni

Complex, intense and creamy, rounded

and unforgettable taste, 20 years maturation

ANTIPASTI

STARTERS

CUBO DI SALMONE MARINATO 48 ORE

su gazpacho al cocco e sesamo tostato
*48 hours marinated salmon cube, on coconut
gazpacho and toasted sesame*

POLPO IN DUE COTTURE

su nuvola di patate ed erbe aromatiche
Double cooked octopus on potatoes mousse and herbs

CAPASANTA

su coulis di peperone al sale affumicato
con cremoso di burrata e lime
*Sea scallop on smoked pepper coulis with lime
and burrata cream*

SGOMBRO MARINATO

con scalogno candito, ravanello in purezza,
cremoso di pomodoro e maionese di lamponi
*Marinated mackerel on candied shallot, pure radish,
tomato cream and raspberry mayonnaise*

TARTARE DI SCAMPO

su misticanza di germogli ed emulsione
di zenzero e limone
*Prawn tartare, mixed sprouts, lime
and ginger emulsion*

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

di Mazara del Vallo con riduzione di lime e menta
*Mazara del Vallo red shrimp tartare with lime
and mint reduction*

TARTARE DI TONNO

limone candito al pepe nero e mayo di pomodoro
*Tuna tartare with black pepper candied lemon
and tomato mayonnaise*

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

crostini e burro di Normandia
Cantabrian anchovies croutons and Normandy butter

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

con cioccolato e mostarda
Cheese selection with chocolate and mustard

TAGLIERE DI SALUMI DI MARE

Sea charcuterie selection

PRIMI

FIRST COURSES

PACCHERO BURRO E ACCIUGHE

burro, polvere di acciughe del Cantabrico e cialda di pecorino croccante

Pacchero with butter, Cantabrian anchovies powder and crispy pecorino

RAVIOLO CACIO E PEPE

tartare di tonno e guancialetto croccante

Raviolo cacio e pepe, tuna tartare and crispy bacon

GNOCCHETTI COZZE E ZAFFERANO

gnocchetti fatti a mano su salsa allo zafferano, cozze e zest di limone

Handmade gnocchetti with saffron, mussels and lemon zest

TROCCOLO AL RICCIO

con emulsione di aglio, olio e peperoncino

Troccolo with sea urchins, garlic, oil and chili emulsion

SECONDI

SECOND COURSES

FILETTO DI TONNO

mousse di mandorle e crumble di capperi

Tuna filet with almond mousse and capers crumble

OMBRINA CROCCANTE

in crosta di panko, purea di sedano rapa e liquirizia

Crispy croaker in panko crust, celeriac puree and liquorice

SCAMPONI

burro di Normandia e patate aromatizzate al timo

Big prawns butter and thyme flavoured potatoes

FILETTO DI MAIALINO

bardato al lardo di Colonnata su clorofilla di piselli e fonduta di pecorino

Pork tenderloin wrapped in lard from Colonnata on pea cream and pecorino fondue

DESSERT

DESSERTS

SELEZIONE DI FORMAGGI

Cheese selection

Pecorino con mostarda di fichi

Pecorino cheese with figs mustard

Erborinato con cioccolato bianco alle olive

Blue cheese with white chocolate and olives

SORBETTO

Sorbet

CREMOSO AL MASCARPONE

con salsa mou e croccantino
alle arachidi e sale maldon

*Creamy mascarpone with toffee cream
and peanut brittle with Maldon salt*

DOPPIO CIOCCOLATO

Mousse di cioccolato al latte Caramelia
di Valrhona con cuore fondente
e guscio croccante

*Milk chocolate mousse Caramelia by Valrhona
with dark chocolate heart and crunchy crust*

TARTE AU CITRON

Tarte al limone con meringa allo yuzu

Lemon tarte with yuzu meringue

MOUSSE ESOTICA

Mousse al mango e passion fruit,
ganache al cioccolato bianco

*Mango and passion fruit mousse,
white chocolate ganache*

CRU

Un termine mutuato dalla tradizione enologica francese, sinonimo di cura, ricercatezza ed unicità. Gli stessi valori che ci hanno ispirato nel dar forma al sogno di creare un luogo accogliente, incastonato nelle mura di cinta del borgo antico di Polignano.

Cru Fish Bar nasce dall'intento di offrire un'esperienza fuori dal comune, con una cucina di mare "essenziale" che ambisce ad esaltare materie prime ricercate con accostamenti inusuali. E dal desiderio di farvi compiere un viaggio di esplorazione, cullati dal richiamo ancestrale delle onde del nostro mare e dalle nostre attenzioni.

Inspired by the French winemaking tradition, Cru is a synonym of care, refinement and uniqueness. The same values that inspired us in giving birth to the dream of creating a welcoming place, nestled in the surrounding walls of the ancient town of Polignano.

Cru Fish Bar was born from the intention to offer an out of the ordinary experience, with an "essential" seafood cuisine aiming to enhance refined raw materials with unexpected combinations. And from the desire to take you on a journey of exploration, lulled by the ancestral call of our sea and by our attentions.

BENVENUTI A CRU

Welcome at Cru.

MASSIMO & VITTORIA

