

# 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 Caviale 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*

# 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**

