

# CRU



FISH BAR

MENU

# SEAFOOD

## PARADISE

### OSTRICA GILLARDEAU

Calibro 3 - Marennes Oléron, Francia

all. 14

### OSTRICA COCOLLOS FARFALLINA

Calibro 5 - Baia di Donegal, Irlanda

all. 14

### OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE

Calibro 3 - Marennes Oléron, Francia

all. 14

### SCAMPO

*Prawn*

all. 2

### GAMBERO

(Viola di Gallipoli o Rosso di Mazara del Vallo)

all. 2

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

### DEGUSTAZIONE OSTRICHE

*Oysters tasting*

all. 14

(1 Gillardeau, 1 Farfallina, 1 Special de Claire)

### PLATEAU

2 Gillardeau, 2 Farfallina, 2 scampi, 2 gamberi

all. 2,14

*2 Gillardeau, 2 Farfallina, 2 prawns, 2 shrimps*

### GRAND PLATEAU

2 Gillardeau, 2 Special de Claire, 2 scampi,

all. 2,4, 14

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

all. 1, 4, 7

e vellutato, maturazione 8-10 anni

*Strong, iodized, medium-sized velvety egg, 8-10 years maturation*

### ASETRA

Delicato, raffinato, compatto e sgranato,

all. 1, 4, 7

uovo medio/grande, maturazione 16 anni

*Delicate, refined, medium-large sized firm egg, 16 years maturation*

### BELUGA

Complesso, intenso e cremoso,

all. 1, 4, 7

gusto rotondo indimenticabile, maturazione 20 anni

*Complex, intense and creamy, rounded and unforgettable taste, 20 years maturation*

# ANTIPASTI

## STARTERS

### **SALMONE MARINATO**

agli agrumi, rapa rossa e panna acida  
*Marinated salmon with citruses, beetroot  
and sour cream*

all. 4,7

### **POLPO IN DUE COTTURE**

carciofo fondente, salsa al pecorino  
e guanciale  
*Double cooked octopus with artichoke,  
pecorino sauce and bacon*

all. 4,7

### **CAPASANTA SCOTTATA**

beurre blanc e alga disidratata  
*Seared sea scallop, beurre blanc  
and dried seaweed*

all. 7,14

### **RICCIOLA MARINATA**

bernese all'arancia e sponsale  
*Marinated amberjack, orange béarnaise sause,  
and spring onion*

all. 3,4

### **TARTARE DI GAMBERO ROSSO**

su "cialleda" Pugliese  
*Red shrimp tartare on Apulian "cialleda"*

all. 1,2,9

### **TARTARE DI TONNO**

mayo di acciughe e foglie di capperi  
*Tuna tartare with anchovies mayo  
and capers leaves*

all. 3,4

### **CARPACCIO DI PESCATO LOCALE**

*Local catch of the day carpaccio.*

all. 4

### **ACCIUGHE DEL CANTABRICO**

crostini e burro di Normandia  
*Cantabrian anchovies, crispy bread  
and Normandy butter*

all. 4

### **DEGUSTAZIONE FORMAGGI**

con cioccolato e mostarda  
*Cheese selection with chocolate and mustard*

all. 3,7

# PRIMI

## FIRST COURSES

### **GNOCCHETTI COZZE E ZAFFERANO**

con zuccina alla poverella

all. 1, 2, 3, 7

*Hand made gnocchetti with mussels, saffron and Apulian style zucchini*

### **RAVIOLO CACIO E PEPE**

con tartare di tonno

all. 1, 4

*Raviolo cacio e pepe and tuna tartare*

### **TROCCOLO AL RICCIO**

con zest di lime

all. 1, 3,7,14

*Troccolo with sea urchin and lime zest*

### **PRIMO DEL GIORNO**

*Dish of the day*

all. 1, 3, 7, 14

---

# SECONDI

## SECOND COURSES

### **FILETTO DI TONNO LACCATO**

Spinacino alla senape e salsa al limone

all. 4, 6, 10, 11

*Tuna filet spinach with mustard and lemon sauce*

### **OMBRINA CROCCANTE**

purea di sedano rapa e liquirizia

all. 1, 4

*Crispy croacker with celeriac puree and liquorice.*

### **CUORE DI BACCALÀ**

su crema di peperone e olive nere

all. 4

*Cod fillet on red pepper cream and black olives*

### **GUANCIA DI VITELLINO CBT**

su crema di topinambur e carote di Polignano

*Veal cheek at low temperature, Jerusalem artichoke cream and carrots from Polignano*

# DESSERT

## DESSERTS

### SELEZIONE DI FORMAGGI

#### *Cheese selection*

Pecorino con mostarda di fichi  
*Pecorino cheese with figues mustard* all. 7, 11

Erborinato con cioccolato bianco alle olive  
*Blue cheese with white chocolate and olives* all. 7

---

### SORBETTO

*Sorbet* all. 7

### CREMOSO AL MASCARPONE

con salsa mou e crumble  
al cioccolato e caffè  
*Creamy mascarpone with toffee cream,  
chocolate and coffee crumble*

### SACHER MODERNA

Mousse cioccolato fondente 55%, gelée  
all'albicocca, biscuit cioccolato e mandorla  
*55% dark chocolate mousse, apricot gelée,  
chocolate and almond biscuit*

### TARTE AU CITRON

Tarte al limone con meringa  
allo yuzu e vaniglia  
*Lemon tarte with yuzu meringue*

### PISTACCHIO & MANGO

Bavarese al pistacchio, geée al mango  
e passion fruit, cake alla mandorla  
*Pistachio Bavarian cream, mango  
and passion fruit gelée, almond cake*