CRU

RISTORANTE

ANTIPASTI

	€
Polpetta di pane e mayo ai semi di finocchio (G.U.L)	8,00
Crostino di pane multicereali burro e acciuga del cantabrico (G.P)	12,00
Crostino di pane multicereali con mantecato di Baccalà e crema di olive dolci (G.P)	16,00
Tartare di scottona con senape in grani, ortaggi di stagione e citronette (F)	14,00
Carpaccio di Manzo, Uva, Scaglie di Grana, Noci e Citronette al limone (CBT)	16,00
Tagliere Salumi e formaggi (S)	20,00
Focaccia (G)	5,00
Padellino con mousse di stracciatella e carpaccio di manzo cbt (G.L.)	12,00
Padellino con verdure grigliate e crema di peperoni (G)	12,00
Fagottino croccante ripieno di melanzana e formaggio affumicato su salsa di pomodoro e olio al basilico (G.L.)	12,00
Flan di zucca con crumble di pane all' aglio, fonduta di caciocavallo e salsiccia croccante (G.L.)	12,00

(LEGENDA)

G=Glutine, L=Lattosio,U=Uova, F=Frutto a guscio,P=Pesce, S=Senape CBT =Cottura a Bassa Temperatura)

CRU
RISTORANTE

PRIMI PIATTI

	€
Rigatone ripieno di ragù con fonduta di pecorino e basilico (G.L.)	*14,00*
Strascinato di grano arso crema di zucca, funghi Cardoncelli e crumble di pane (G)	*14,00*
Orecchietta pomodorino olive dolci e salsiccia affumicata mantecato con pecorino stagionato (G)	*16,00*
Medaglione ripieno di formaggio ed erbette all' assassina (L.G.)	*14,00*

SECONDI PIATTI

	€
Tagliata di manzo	*22,00*
Entrecôte di scottona	*25,00*
Diaframma di cavallo	*16,00*
Guancia di manzo al vino rosso (G.)	*18,00*
Capocollo di maialino glassato al fondo bruno (G.)	*14,00*
Baccalà cbt su salsa mediterranea, olive dolci cipolla caramellata (P.)	*16,00*

(LEGENDA)

G=Glutine, L=Lattosio,,P=Pesce

CRU
RISTORANTE

CONTORNI

	€
Patate al forno	*6,00*
Verdure grigliate	*6,00*
Erbe spontanee di stagione	*6,00*

DESSERT

		€
Cannellone ripieno di cassata	(G.L.)	*6,00*
Babà con crema pasticcera	(G.L.)	*6,00*
Sporcamuss con crema chantilly	(G.L.)	*6,00*
Tiramisù	(G.U,L.)	*6,00*
Dessert del mese		*6,00*

(LEGENDA)
G=Glutine, L=Lattosio,U=Uova,

CRU
RISTORANTE

APERITIVO SMART

(dal Martedì al Venerdì)

	€
Polpetta /Crostino/ Focaccia Gourmet e Calice di Vino	*15,00*
Polpetta /Crostino/ Focaccia Gourmet con Calice di Vino e **Drink**	*20,00*

BEVANDE

ANALCOLICHE

	€
Acqua 50cl.	*1,00*
Acqua 75cl.	*2,00*
Coca Cola vetro 33cl.	*3,00*
Coca Cola zero vetro 33cl.	*3,00*
Fanta vetro 33cl.	*3,00*

ALCOLICHE

	€
Birra alhambra reserve 33cl.	*4,00*
Birra alhambra rossa 33cl.	*4,50*

Coperto
2,00

CRU
RISTORANTE

CRU

RESTAURANT

English Menu

STARTERS

	€
Bread croquette with fennel seed mayonnaise (G.E.L)	8,00
Multigrain toast with butter and Cantabrian anchovy (G.F)	12,00
Multigrain toast with whipped salt cod and sweet olive cream (G.F)	16,00
Young beef tartare with wholegrain mustard, seasonal vegetables and lemon dressing (N)	14,00
Beef carpaccio with grapes, Grana cheese shavings, walnuts and lemon dressing (LTC)	16,00
Cured meat and cheese board (M)	20,00
Focaccia (G)	5,00
Skillet flatbread with stracciatella mousse and slow-cooked beef carpaccio (G.L.)	12,00
Skillet flatbread with grilled vegetables and pepper cream (G)	12,00
Crispy parcel filled with aubergine and smoked cheese, served with tomato sauce and basil oil (G.L.)	12,00
Pumpkin flan with garlic bread crumble, caciocavallo cheese fondue and crispy sausage (G.L.)	12,00

(KEY)
G=Gluten, L=Lactose, E=Eggs,
N=Nuts, F=Fish, M=Mustard
LTC=Low-temperature cooking

CRU
RESTAURANT

FIRST COURSES

	€
Rigatoni filled with meat ragù, pecorino cheese fondue and basil (G.L.)	14,00
Toasted-wheat strascinati with pumpkin cream, king oyster mushrooms and bread crumble (G)	14,00
Orecchiette with cherry tomatoes, sweet olives and smoked sausage, finished with aged pecorino (G)	16,00
Pasta medallions filled with cheese and herbs, all'assassina style (L.G.)	14,00

MAIN COURSES

	€
Sliced beef steak	22,00
Young beef ribeye steak	25,00
Horse skirt steak	16,00
Beef cheek in red wine (G.)	18,00
Suckling pork collar glazed with brown jus (G.)	14,00
Low-temperature cooked salt cod with Mediterranean sauce, sweet olives and caramelised onion (F.)	16,00

(KEY)
G=Gluten, L=Lactose, F=Fish

CRU
RESTAURANT

SIDE DISHES

	€
Roast potatoes	6,00
Grilled vegetables	6,00
Seasonal wild greens	6,00

DESSERTS

	€
Cannellone filled with cassata cream (G.L.)	6,00
Babà with pastry cream (G.L.)	6,00
Sporcamuss with Chantilly cream (G.L.)	6,00
Tiramisù (G.E.L.)	6,00
Dessert of the month	6,00

(KEY)
G=Gluten, L=Lactose, E=Eggs

CRU
RESTAURANT

SMART APERITIVO

(Tuesday to Friday)

	€
Meatball / Crostino / Gourmet Focaccia & a Glass of Wine	15,00
Meatball / Crostino / Gourmet Focaccia with a Glass of Wine and a **Drink**	20,00

DRINKS

NON-ALCOHOLIC

	€
Water 50 cl	1,00
Water 75 cl	2,00
Coca-Cola, glass bottle 33 cl	3,00
Coca-Cola Zero, glass bottle 33 cl	3,00
Fanta, glass bottle 33 cl	3,00

ALCOHOLIC

	€
Alhambra Reserve Beer 33 cl	4,00
Alhambra Rossa Beer 33 cl	4,50

Cover charge **2,00**

CRU
RISTORANTE