

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
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
Flan di zucca con crumble di pane all' aglio, fonduta di caciocavallo e salsiccia croccante (P.)	€ 12,00

(LEGENDA)

G=Glutine, L=Lattosio, U=Uova,
F=Frutto a guscio, P=Pesce, S=Senape

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 erbe 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
Bietola ripassata	€ 6,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Verdure 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



STARTERS

Bread fritter 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
Heifer beef tartare with wholegrain mustard, seasonal vegetables, and lemon vinaigrette. (T)	€ 14,00
Cured meats and cheese platter. (M)	€ 20,00
Focaccia (G)	€ 5,00
Mini pan-baked focaccia with stracciatella mousse and low-temperature-cooked beef carpaccio. (G.L.)	€ 12,00
Mini pan-baked focaccia with grilled vegetables and pepper cream. (G)	€ 12,00
Crispy parcel filled with eggplant and smoked cheese, served on tomato sauce with basil oil. (G.L.)	€ 12,00
Pumpkin flan with garlic bread crumble, caciocavallo fondue, and crispy sausage. (G.L.)	€ 12,00
Pumpkin flan with garlic bread crumble, caciocavallo fondue, and crispy sausage. (F.)	€ 12,00

(KEY)

G = Gluten, L = Lactose, E = Eggs, T = Tree nuts,
F = Fish, M = Mustard

PRIMI PIATTI

Rigatoni stuffed with ragù, pecorino fondue, and basil. (G.L.)	€ 14,00
Burnt wheat strascinati with pumpkin cream, cardoncelli mushrooms, and bread crumble. (G)	€ 14,00
Orecchiette with cherry tomatoes, sweet olives, and smoked sausage, finished with aged pecorino. (G)	€ 16,00
Cheese and herb-stuffed medallion, prepared alla assassina. (L.G.)	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Sliced beef steak.	€ 22,00
Heifer rib-eye steak.	€ 25,00
Horse skirt steak.	€ 16,00
Beef cheek braised in red wine. (G.)	€ 18,00
Glazed suckling pig collar with demi-glace. (G.)	€ 14,00
Sous-vide salt cod on a Mediterranean-style sauce, with sweet olives and caramelized onion. (F.)	€ 16,00

(KEY)

G = Gluten, L = Lactose, F= Fish,

SIDE DISHES

Roast potatoes.	€ 6,00
Sautéed Swiss chard.	€ 6,00
Grilled vegetables.	€ 6,00
Seasonal vegetables.	€ 6,00

DESSERT

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

(KEY)

G = Gluten, L = Lactose, E= Egg,