

CRUDI

Gambero Rosso di Mazara del Vallo Prima € 6,50
Gambero Rosso di Mazara del Vallo Seconda € 5,00
Gambero Viola Puglia € 5,00
Gambero Blu € 5,00
Gambero Rosa del Mediterraneo € 2,00
Scampo del Mediterraneo € 5,50
Mazzancolle Tigrate € 5,50
Gobbetti (dalle uova blu) € 2,00
Riccio di mare Seconda € 3,00
Riccio di mare Prima € 5,00
Tartufo € 2,50
Fasolare € 1,50
Cannolicchi (porzione 5 pz.) € 5,00
Piè d'asino (porzione 5 pz.) € 5,00
Lumache di mare (porzione 5 pz.) € 7,00
Cozze pelose (porzione 5 pz.) € 6,00

TARTARE & CARPACCI

Tartare di Salmone al profumo di Aneto € 14,00
Tartare di Tonno con erba cipollina € 17,00
Tartare di Ricciola e Avocado € 16,00
Sandwich di pane guttiau con mix di Tartare € 11,00
Tartare di Scampi € 23,00
Tartare / Battuta di Gamberi Rossi di Mazara € 27,00
Carpaccio misto € 21,00

Il Giappone incontra l'Italia da Crudo & Co.

Misto Sushi di 18 pz. Sashimi, Hosomaki, Uramaki e Nigiri con Tonno, Ricciola e Salmone € 36,00
(Non è possibile variare o modificare il piatto)

Uramaki all'Astice (per 2 persone) € 40,00

ANTIPASTI

Polpo e patate (9, 14)
€ 13,50

Caponata con pesce Spada (4, 9)
€ 13,00

*Blinis con mousse di formaggio, Salmone Gravlax
e olio al profumo di aneto* (1, 4, 7)
€ 15,00

Nido di pasta kataifi con burrata, mela verde e Tartare di Gamberi (1, 2, 7)
€ 16,00

Zuppetta ai frutti di Mare (2, 4, 9, 14)
€ 15,00

Millefoglie di melanzane e mozzarella (7)
€ 12,00

*Nido di pasta kataifi con crema di patate, uovo in camicia
e Tartufo nero di Norcia* (1, 3)
€ 15,00

Coperto €3,00

PRIMI

Gnocchi con pesce San Pietro, Bottarga e fiori di zucca (1, 3, 4, 9)

€ 17,00

Paccheri con tartare di Tonno, colatura di alici, pistacchio e mollica di pane aromatizzata (1, 4, 8, 9)

€ 19,00

Risotto alla pescatora (minimo per 2 persone) (2, 4, 9, 14)

€ 17,00

Tagliolini con Scampi, Gamberi Rossi di Mazara su battutta di Gamberi con Tartufo di Norcia (1, 3, 4, 9)

€ 29,00

Tagliolini all'Astice (1, 3, 4, 9)

€ 30,00

Fregola di Mare (minimo 2 persone) (1, 2, 4, 9, 14)

€ 19,00

Rigatoni alla Gricia (1, 9)

€ 12,00

Paccheri con cime di rapa, stracciatella e mollica di pane aromatizzata (1, 2, 4, 9, 14)

€ 13,00

SECONDI

*Tentacolo di Polpo su crema di patate e ceci,
olio alle erbe e pane carasu* (1, 2, 4, 9, 14)
€ 17,50

Pesce Spada alla siciliana (2, 4, 8, 9, 12, 14)
€ 15,00

Gamberoni al Brandy (2, 14)
€ 19,00

Grigliata mista (2, 4, 14)
€ 23,00

Astice alla catalana (2, 9)
€ 59,00

Pescato del giorno all'etto (2, 4)
€ 7,00 / € 9,00

Entrecote Danese alla griglia
€ 25,00

Polpette di Chianina al sugo (1, 9)
€ 13,50

*Hamburger di Scottona accompagnato da patatine fritte
(Cheddar, insalata, pomodoro, cipolla croccante e salse)* (1, 7, 11)
€ 16,00

Coperto €3,00

FRITTURE

Frittura di Calamari e Gamberi € 17,00 (1, 2, 14)

Frittura mista € 17,00 (1, 2, 4, 14)

Cartoccio di Alici € 9,00 (1, 4)

Cartoccio di Polpette di Pesce € 9,00 (1, 2, 4, 14)

Cartoccio di Moscardini € 13,00 (1, 14)

Ostriche fritte € 15,00 (1, 14)

CONTORNI

Insalata verde/Mista € 5,00

Patate al forno € 6,00

Patatine fritte € 5,00

Spinaci/Cicoria all'agro € 5,00

Spinaci/Cicoria ripassati € 6,00

Spinaci burro e parmigiano € 7,00

Carciofo alla romana (secondo la stagione) € 7,00

Puntarelle con acciughie (secondo la stagione) € 7,00

Verdure alla griglia € 6,00

PLATEAUX

GRAN PLATEAU

*1 Gambero Rosso Mazara, 1 Gambero Rosa, 1 Scampo
1 Ostrica, 1 Fasolaro, 1 Cannolicchio, 1 Mandorla di mare,
€ 20,00*

PLATEAU ROYAL

*2 Gamberi Rossi Mazara, 2 Gamberi Rosa, 2 Gamberi Viola, 2 Scampi
2 Ostriche Selection, 2 Fasolari, 2 Mandorle di mare, 2 Cannolicchi
€ 48,00*

PLATEAU IMPERIAL

*4 Gamberi Rossi Mazara, 4 Gamberi Rosa, 4 Gamberi Viola, 4 Scampi
4 Ostriche Selection, 4 Fasolari, 4 Mandorle di mare
€ 95,00*

GRAN CRUDO

*2 Gamberi Rossi Prima, 2 Gamberi Viola, 2 Gobbetti, 2 Scampi,
Sashimi di Tonno, Tartare di Ricciola
€ 50,00*

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE CRUDO & CO

*1 Special, 1 Caramoun, 1 Prestige, 1 Regal Oro, 1 Gillardeau
€ 30,00*

PLATEAU MAXI

*4 Ostriche, 4 Piè d'asino, 4 Fasolari, 4 Lumache di mare,
4 Cozze pelose, 4 Cannolicchi, 4 Ricci
4 Gamberi Rossi, 4 Gamberi Viola, 4 Scampi, 4 Mazzancolle, 4 Gamberi Rosa
€ 136,00*

**Perle di Lampone e Perle di aceto balsamico per accompagnare
tutti i Crudi su richiesta al costo di € 2,00**

DESSERTI

Sorbetto € 5,00

Sgroppino € 6,00

Flute di Gelato al limone con variegatura al Limoncello € 7,00 (7)

Cannolo Siciliano € 8,00 (1, 7)

Cheesecake € 8,00 (1, 7)

Tiramisù il classico fatto in casa € 6,00 (1, 3, 7)

Millefoglie scomposta ai frutti di bosco € 8,00 (1, 3, 7)

Ciambelline e Vin Santo € 8,00 (1)

Tagliata di Frutta fresca di stagione € 8,00

Cremoso al cioccolato € 8,00 (1, 7)

Semifreddo al Rum con Crumble e cioccolato fondente € 11,00 (7)

BEVANDE

Caffè € 2,50

Caffè Decaffeinato € 3,00

Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Tonica € 4,00

Birra € 5,00

Acqua € 2,00

ALLERGENE

ESEMPI

Glutine - 1

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati - 2

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati - 3

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati - 4

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati - 5

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati - 6

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati - 7

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

Frutta a guscio e derivati - 8

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati - 9

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati - 10

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di Sesamo e derivati - 11

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti - 12
in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/l
espressi come SO₂

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati - 13

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati - 14

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.