

# MENU

## PANINI

### GAMBERI ROSSI 13€

Gamberi rossi\*, stracciatella, zucchine marinate in salsa ponzu, capocollo di Martina Franca "Santoro", mandorle tostate, olio al basilico

### SCAMPI 13€

Scampi\*, carciofini e menta, fiordilatte, mayo al pepe e lime, polvere di alga nori

### TAGLIATELLA DI SEPIA 12€

Tagliatella di seppia\*, rucola, datterino giallo, scaglie di grana, mayo al lime

### TONNO 12€

Tartare di tonno\*\*, fiordilatte, chutney di cipolla rossa, pomodorini semi-dried "De Carlo", mayo ai capperi

### SALMONE 13€

Tartare di salmone\*, stracciatella affumicata, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, scaglie di grana, mayo al lime

### GAMBERI BIANCHI 12€

Gamberi bianchi\*, mayo all'aglio nero, misticanza, stracciatella, salsa ponzu, lime, assoluto di gambero rosso

### VEGETARIANO 9€

Stracciatella affumicata, cavolo cappuccio rosso in salsa yogurt, rucola, scaglie di grana, granella di nocciole, salsa sriracha

### VEGANO 9€

Misticanza, pomodorini semi-dried "De Carlo", datterini gialli, avocado, mayo vegana al lime, olio EVO "De Carlo"

### LOBSTER TOAST 13€

Polpa d'astice\*, caciocavallo, rucola, mayo al pepe

### LOBSTER&CAVIAR TOAST 18€

Polpa d'astice\*, cheddar, salsa tartara, caviale

### FISH BURGER 10€

Pane bun, filetto di merluzzo impanato\*, fiordilatte, ketchup datterino giallo, misticanza, pomodorini semi-dried "De Carlo", scaglie di grana, mayo alla soia

### FISH BURGER BABY (SERVITO CON CHIPS) 9€

Pane bun, filetto di merluzzo impanato\*, cheddar, mayo

### FISH BURGER BBQ 10€

Pane bun, filetto di merluzzo impanato\*, salsa BBQ, cipolla croccante, misticanza, cheddar

### FISH BURGER CLASSICO 10€

Pane bun, filetto di merluzzo impanato\*, fiordilatte, mayo, misticanza, pomodoro

## BOWL

### Scegli le tue proteine

Salmon\* 2€ / Tonno\*\* 2€ / Gamberi bianchi\* 2€  
Gamberi rossi\* 3€ / Scampi\* 3€ /  
Polpa d'astice\* 3€ / Filetto di merluzzo\* 3€

**SENZA PROTEINE 8€**

### ALLA FONDA

Riso bianco o insalata mista, stracciatella, pomodorini semi-dried "De Carlo", tarallo sbriciolato, scaglie di grana, salsa di soia, mayo al lime, olio EVO "De Carlo"

### ALLA CAPPA

Riso bianco o insalata mista, stracciatella affumicata, rucola, pomodorini semi-dried "De Carlo", olive leccine, olio EVO "De Carlo"

### ALLA LUNGA

Riso bianco o insalata mista, fiordilatte, datterini gialli, ketchup datterino giallo, avocado, edamame\*, cipolla croccante, olio EVO "De Carlo"

### FISH SALAD

Filetto di merluzzo impanato\*, misticanza, rucola, pomodorini semi-dried "De Carlo", mandorle tostate, scaglie di grana, salsa Caesar

### COMPONI LA TUA POKE :

<https://crudammare.order.app.hd.digital/menus>

# CRUDAMMARE

# MENU

## APERITIVO

### BOX CRUDAMMARE 18€

Tagliatelle\*, 2 Scampi\*, 2 Gamberi rossi\*, 2 Gamberi bianchi\*, tartare di salmone\*, tartare di tonno\*\*

(Oppure acquistabili singolarmente: porzione tagliatelle, scampo, gambero rosso 3€, gambero bianco 2€)

### CHEESECAKE TONNO 5€

Tartare di tonno\*\*, stracciatella, tarallo sbriciolato, avocado, salsa ponzu, alga nori

### CHEESECAKE SALMONE 5€

Tartare di salmone\*, stracciatella affumicata, tarallo sbriciolato, cipolla croccante, salsa teriyaki, sesamo

### PEPITE DI MERLUZZO 5€ (6 pezzi)

Pepite di merluzzo\* servite con mayo al lime

### POLPETTE DI POLPO 5€

Polpette di polpo\* servite con mayo alla soia

### TARALLI 3€

### OLIVE 3€

Termite di Bitetto "De Carlo"

### PATATAS NANA

- Pacco 5 €

- Porzione 3 €

I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a +4°C Carpacci o Tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C: terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.

\* I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

★★ Utilizziamo Tonno pinna gialla (*Thunnus Albacares*).

## BURRITOS

(SERVITO CON CHIPS)

### TONNO 10€

Tartare di tonno\*\*, stracciatella, misticanza, avocado, tarallo, polvere di alga nori, salsa ponzu

### GAMBERI ROSSI 12€

Gamberi rossi\*, fiordilatte, rucola, datterino giallo, passion fruit, mayo al lime

### SALMONE 10€

Tartare di salmone\*, stracciatella affumicata, misticanza, cipolla frita, mayo alla soia

### MERLUZZO 10€

Burger di merluzzo impanato\*, rucola, pomodorini semi-dried "De Carlo", mandorle tostate, scaglie di grana, salsa Caesar

### SCAMPI 12€

Scampi\*, rucola, fiordilatte, mango, mayo alla soia, scaglie di grana

### LOBSTER 13€

Polpa d'astice\*, misticanza, polvere di alga nori, mayo ai capperi, mayo alla soia

## FRISELLE

### TAGLIATELLA DI SEPIA 3,50€

Tagliatella di seppia\*, ketchup datterino giallo

### TONNO 3,50€

Tartare di tonno\*\*, stracciatella, granella di pistacchio

### GAMBERO ROSSO 3,50€

Gamberi rossi\*, stracciatella, capocollo di Martina Franca "Santoro", pomodorini semi-dried "De Carlo"

### SALMONE 3,50€

Tartare di salmone\*, stracciatella affumicata, salsa teriyaki, sesamo

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO 3,50€

Acciughe\*, fiordilatte, olio EVO "De Carlo"

### GAMBERI BIANCHI 3,50€

Gamberi bianchi\*, stracciatella affumicata, miele al tartufo

### ASTICE 6€

Polpa d'astice\*, polvere di alga nori, mayo al lime, mayo ai capperi

# CRUDAMMARE

# MENU

## BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 1,50€

COCA COLA 3€

COCA COLA ZERO 3€

FANTA 3€

TONICA 3€

LINEA GALVANINA 3,50€

GINGER

MANDARINO

CHINOTTO

TE ALLA PESCA-LIMONE

LIMONATA

## BIRRE

PERONI CRUDA 3,50€

SAN MIGUEL FRESCA 3,50€

SAN MIGUEL ESPECIAL 3,50€

SAN MIGUEL GLUTEN FREE 3,50€

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,50€

ALHAMBRA RESERVA ROJA 3,50€

## BIRRE ARTIGIANALI

AGRICOLA 4€

PIZZICA 4€

TARANTA 4€

# CRUDAMMARE

# MENU

## PROSECCO

FLUTE 4€ BOTTIGLIA 16€

## METODO CLASSICO

CUVEE PRESTIGE CA' DEL BOSCO 60€

## CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER COLLECTION 80€

## DRINK

GIN 8€

SPRITZ 6€

## VINI

Calice 5€ Bottiglia 18€

### GIUSTINI AVOGLIA

FIANO

NEGROAMARO ROSATO

### AGORA

BIANCO FRIZZANTE

ROSATO FRIZZANTE

Calice 6€ Bottiglia 22€

### BARSENTO

VERDECA

PRIMITIVO ROSATO

SANGRIA NANA 5€

# CRUDAMMARE