

# \* APERITIVO \*

## BOX CRUDAMMARE 20€

Tagliatelle\*, 2 Scampi\*, 2 Gamberi rossi\*,  
2 Gamberi bianchi\*, tartare di salmon\*, tartare di tonno\*\*  
(Oppure acquistabili singolarmente: porzione tagliatelle 5€,  
scampo 3€, gambero rosso 3€, gambero bianco 2€)

## CHEESECAKE TONNO 6€

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

## CHEESECAKE SALMONE 6€

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

## PEPITE DI MERLUZZO 5,50€ (6 PEZZI)

Pepite di merluzzo\* servite con mayo al lime

## POLPETTE DI POLPO 5,50€ (5PEZZI)

Polpette di polpo\* servite con mayo alla soia

## ANACARDI 2€

## PISTACCHI 2€

## TARALLI 3€

## OLIVE 3€

Termite di Bitetto "De Carlo"

## PATATAS NANA

PORZIONE 3,50€

# \* FRISELLINA \*

## TAGLIATELLA DI SEPIA 3,50€

Tagliatelle di seppia\*, ketchup datterino giallo

## TONNO 3,50€

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

## GAMBERO ROSSO 4€

Gamberi rossi\*, stracciatella, cime di rapa "De Carlo",  
pomodorini semi-dried "De Carlo"

## SALMONE 3,50€

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

## ALICE "ARMATORE DI CETARA" 3,50€

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

## GAMBERI BIANCHI 3,50€

Gamberi bianchi\*, stracciatella affumicata, miele al tartufo

## TONNO 10,90€

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

## SALMONE 10,90€

Tartare di salmon\*, stracciatella affumicata,  
misticanza, cipolla fritta, mayo alla soia

# CRUDAMMARE MENU

## BOWL

### COMPONI LA TUA BOWL

Scansiona il QR code



### Scegli le tue proteine

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

### SENZA PROTEINE 8,90€

#### 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

Riso bianco o insalata mista, pomodorini semi-dried "De  
Carlo", mandorle tostate, scaglie di grana e salsa caesar.

## BURRITOS

(servito con chips)

## MERLUZZO 10,90€

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

## TONNO 10,90€

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

## SALMONE 10,90€

Tartare di salmon\*, stracciatella affumicata,  
misticanza, cipolla fritta, mayo alla soia

# \* PANINI \*

## GAMBERI ROSSI SPECIAL 14,90€

Gamberi rossi\*, cime di rapa "De Carlo",  
stracciatella, salsa sriracha, tarallo sbriciolato

## GAMBERI ROSSI TERIYAKI 13,90€

Gamberi rossi\*, rucola, stracciatella alle olive nere, salsa  
teriyaki, granella di nocciole

## SCAMPI 13,90€

Scampi, carpaccio di funghi champignon, rucola, fiordilatte,  
scaglie di grana, salsa yogurt e sesamo

## TAGLIATELLA DI SEPIA 13,90€

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

## TONNO 12,90€

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

## SALMONE 13,90€

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

## GAMBERI BIANCHI 12,90€

Gamberi bianchi\*, mayo allo zenzero, radicchio marinato in  
salsa ponzu, stracciatella affumicata, miele al tartufo

## 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"

## TOAST BBQ 12,90€

Polpa d'astice\*, cheddar, cipolla fritta e salsa bbq

## LOBSTER TOAST 13,90€

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

## FISH BURGER 10,90€

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 9€ (servito con chips)

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

## GAMBERI ROSSI 12,90€

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

## SCAMPI 12,90€

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

# 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

LIMONATA

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 informazione 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*).

## \* BIRRE \*

PERONI CRUDA 3,50€

BIRRA ARTIGIANALE 4€

## DRINK

GIN 8€

SPRITZ 7€

## PROSECCO

FLUTE 4€ | BOTTIGLIA 16€

## METODO CLASSICO

CUVEE PRESTIGE CA' DEL BOSCO 60€

## CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER COLLECTION 80€

## \* VINI \*

GIUSTINI AVOGLIA

FIANO

NEGROAMARO ROSATO

Calice 5€ Bottiglia 18€

AGORÀ

BIANCO FRIZZANTE

ROSATO FRIZZANTE

Calice 5€ Bottiglia 18€

CAFFE' 1€  
DOLCE 6€

## EXTRA

Senza lattosio 1€

Pane 1€

Salse 0.50€