

## MENÙ ALLA CARTA

# Ristorante CruDoc

## PERCORSI SENSORIALI

### CRUDO DAMARE

Sequenza di 7 portate di pesce alla riscoperta dei gusti per mettere alla prova le tue papille

gustative: ostrica, salmone, gambero rosso, ricciola, ombrina, capasanta e personaggio

misterioso.

### ASTICE REGINA

Astice a carpaccio con sashimi di mango e astice alla catalana con gel al limone.

Risotto allo

champagne astice e pompelmo rosa. Astice scottato al burro chiarificato con salsa teriyaki

## I MODI PER MANGIARE L'ASTICE

Astice intero alla catalana

Carpaccio di astice agli agrumi e germogli

Paccheri o Spaghettoni all'astice

Astice intero gratinato al forno

Astice scottato al burro chiarificato con verdure al vapore

## ENTRATE

Degustazione di pesce crudo con ostriche, gamberi rossi di Mazzara, scampi, capasanta, tartare di salmone, tartare di tonno rosso, sashimi di spada, sashimi di salmone, sashimi di branzino.

Insalatina di mare crudo e cotto su crema di patate e acciughe del mar cantabrico

Cozze al vapore con crema delicata allo zola

Cubismo di tonno in estratto di pomodoro, vinaigrette al sakè e frutto della passione con germogli del nostro orto

Sashimi di salmone in crema di lime e soia con perlage di wasabi

Tartare di salmone al lime e lampone con crudo di finocchi croccanti

Sashimi di ricciola affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro e pompelmo rosa a vivo

Gran zuppetta di mare con gamberoni e scampi (pesce senza spine)

Gran zuppetta di mare con astice, gamberoni e scampi (pesce senza spine)

Friselle di Altamura all'olio evo con datterino, stracciatella di burrate, polvere di olive nere sfoglie di culatello

## PRIMI PIATTI

Tagliolino fresco con vongole veraci, ratatouille di mazzancolle e scaglie di bottarga

Ravioli ripieni di gamberi e capesante con julienne di verdure e semi di papavero

Gnocchetti al tonno fresco, olive taggiasche, crudité di tonno e perlage di acciughe del mar Cantabrico

Carbonara rivisitata con spaghetti rossi alla bietola, guanciale, uovo, cialda di parmigiano croccante e fonduta di pecorino

Paccheri di Gragnano con pomodorino pachino, stracciatella di burrata e granella di pistacchi

## SECONDI PIATTI

Polpo cotto a bassa temperatura su insalata russa alla maionese vegana

Salmone in crosta di pane panko su crema di patate al basilico e asparagi croccanti

Ombrina scottata su estratto di pomodoro, mousse di bufala con  
chips croccante di patate

Spadellata di gamberoni, scampi e seppie al profumo di Gin Mare su insalatina greca

Tataki di tonno rosso in crosta di pistacchi con salsa teriyaki e patate

Filetto di manzo con riduzione al cabernet con croccante di patate

Tagliata di manzo affumicato sotto cupola con spinacino fresco ai mirtilli

## PECCATI DI GOLA

Chenelle di cioccolato fondente su mousse di mascarpone, crumble di biscotto

Cannolo siciliano scomposto con ricotta, fragole e gocce di cioccolato

Tiramisù crudoc con crema di mascarpone croccante di arachidi frutto della passione  
e cacao cristallizzato

Gelato al Fior di latte con burro di arachidi e crumble di arachidi caramellati

Sorbetto al melone lime e menta con caramello di lime