

EST 2017



C R U D O[®]

• P A D O V A •
I T A L Y

Amiamo il buon cibo, nella sua massima espressione, quella naturale, Crudo e senza troppe lavorazioni. Da noi potete provare piatti crudi e "cotture" alternative che non vanno a modificare le proprietà naturali dei cibi. **Crudo Loves Gin.** Prova la nostra spuma al Gin: *"Nasce dalla passione per il Gin della Gineria e puoi accompagnarla a tutti i piatti, te la offriamo noi e sarà prezioso il tuo parere ... ricordati di non metterla sul dolce!"*

Una breve spiegazione per "prepararvi" al nostro menù

TARTARE.

Preparazione che si adatta a pesce, carne e verdure. consiste nel "battere" e sminuzzare a coltello la materia prima, al fine di esaltarne profumi e particolarità che, con i condimenti giusti, verranno ulteriormente valorizzate.

MARINATURA.

Tecnica di cucina tradizionale per la preparazione alla cottura di carne, pesce e verdura, ottima alternativa alla cottura stessa. Consiste nell'immersione dei prodotti crudi, per un tempo variabile, in un liquido tipicamente composto da tre tipologie di ingredienti: acidi (aceto, succo di limone, vino, birra). Olii, Aromi (spezie ed erbe). Nella carne, ad esempio, il risultato principale consiste nell'ammorbidimento delle fibre muscolari che la rende anche più digeribile.

AFFUMICATURA.

È un'antica tecnica di conservazione e insaporimento degli alimenti. Consiste nell'espore il cibo al fumo provocato dalla combustione di tipologie di legno con bassa quantità di resina. Due sono le principali tecniche di affumicatura: a freddo e a caldo. Nell'affumicatura a freddo, il processo richiede da 24 a 48 ore (a seconda del cibo) e la temperatura dev'essere mantenuta fra i 16 e i 26° C. Questo tipo di processo viene utilizzato per conferire agli alimenti un'alta capacità di conservazione. Nell'affumicatura a caldo, la temperatura dev'essere compresa fra i 60 e i 75 °C. I nostri affumicati sono tutti preparati a freddo per non alterarne le proprietà organolettiche e per non stressarli con le alte temperature.

OSMOTIZZAZIONE.

Consiste nell'immergere verdura o frutta in un preparato zuccherino con spezie e aromi. Vengono utilizzati chiodi di garofano, cannella, anice stellato e bacche di ginepro. Il risultato? Qualcosa da provare!

Bene ora siete pronti ... benvenuti in CRUDO!



TARTARE

SCAMPI, meringa di latte affumicato e gel di rucola	€18,00
SALMONE, kiwi e fiordilatte	€14,00
BRANZINO, cremoso di zucchine alla scapece e riso soffiato	€12,00
TONNO, olio al peperoncino habanero, pesche e crumble di taralli	€22,00

CARPACCI

GAMBERI, stracciatella, pesto e pomodorini gialli	€18,00
PESCE SPADA, punte d'asparago verde, pomodorino essiccato e menta	€10,00

MARINATI

TAGLIATELLE DI SEPIA alla carbonara	€12,00
GAMBERI, riduzione di Campari e spuma di melanzana	€28,00
ALICI, pane carasau e pak-choi (varietà di cavolo originario della Cina)	€14,00

AFFUMICATI

CAPESANTE e pappa al pomodoro	€30,00
TONNO, olio di zenzero, caprino, scarola e uvetta	€23,00

CLASSICI

Piatto di crudo: gamberi, scampi, ricciola, salmone e branzino	€38,00
GRAN Piatto di Crudo: gamberi, scampi, capasanta, ricciola, salmone, tonno e ostriche	€50,00





Utilizziamo carni provenienti da allevamenti italiani. *Chianina* razza tipica del centro Italia (Toscana, Umbria) fornisce una carne magra, solo in soggetti molto grandi si possono riscontrare infiltrazioni di grasso che ne vanno comunque ad accentuare il sapore. *Fassona* eccellenza italiana: è molto magra, bassa incidenza sul colesterolo, viene quindi scelta da chi ricerca un'alimentazione sana e dai tratti bilanciati. *Sorana* è un bovino femmina di origine italiana di meno di 20 mesi che non ha mai partorito, ciò rende la carne particolarmente gustosa e tenera, adatta all'alimentazione anche dei più piccoli.

TARTARE

CHIANINA, Asparagi e uova	€15,00
FASSONA, bottarga di muggine e cremoso al frutto della passione	€19,00
SORANA "quasi" alla francese	€18,00

MARINATI

CHIANINA, giardiniera homemade e parmigiano 36 mesi	€19,00
LONZA DI MAIALE, carpaccio di asparagi bianchi, fragole e vinaigrette all'aceto balsamico	€15,00

CARPACCI

Involtino di VITELLONE alga nori e mascarpone	€11,00
FASSONA, cremoso al gorgonzola piccante, tacos e misticanza	€15,00

AFFUMICATI

ANATRA speck, nocciole e gel di mele verdi	€14,00
ANGUS, mangostano, mandorle tostate e rucola selvatica	€20,00

*il mangostano è un frutto tropicale, dal sapore fresco e leggermente asparigno, con notevoli proprietà benefiche

... PER I PIÙ AFFAMATI ...



HAMBURGER CRUDO



Carpaccio di Manzo salmonato, cremoso di formaggio fresco, misticanza e pistacchi	€12,00
Carpaccio di Tacchino marinato al miele di salvia, giardiniera homemade, maionese e rucola	€7,00
Tartare di Fassona, maionese di acciughe e spinacino fresco	€11,00
Slice di Salmone, mozzarella di bufala, pomodoro e asparagi	€15,00
Prosciutto di Tonno affumicato, stracciatella e melone	€17,00
Toma piemontese marinata, verdure di stagione croccanti e ketchup di peperone	€8,00





CONTORNI 6€

Zuppa di peperoni rossi, carpaccio di fragole e yogurt greco

Finocchi marinati al ginepro e anice stellato

Pomodori marinati nella calce viva

Cruditè di asparagi, zuppa di ricotta, fave, piselli e tartufo nero

Verdure di stagione osmotizzate

Tartare di verdure stagionali



LE DOLCEZZE 6€

Gelato al pistacchio, zuppetta di fragole e biscotto alla mandorla

Tartare di frutta di stagione osmotizzata con gelato alla vaniglia

Cheesecake con crema di yogurt e limone in acqua di fragole

Tiramisù classico o alla frutta



MENÙ DEGUSTAZIONE



. DI MARE .

TRE TARTARE

Scampi, meringa di latte affumicato e gel di rucola
Salmone, kiwi e fiordilatte
branzino, cremoso di zucchine e riso soffiato

Grammi 100 cadauna € 30,00
Grammi 150 cadauna € 40,00

I NOSTRI "CRUDI E COTTI" € 40,00

Carpaccio di gamberi, stracciatella, pesto e pomodorini
Tagliatelle di seppia marinate alla carbonara
Tonno rosso affumicato, formaggio caprino, uvetta e scarola
(un contorno a scelta)

. DI TERRA .

TRE TARTARE

Fassona, bottarga di muggine e cremoso al frutto della passione
Chianina, asparagi e uova
Sorana 'quasi' alla francese

Grammi 100 cadauna € 25,00
Grammi 150 cadauna € 35,00

I NOSTRI "CRUDI E COTTI" € 30,00

Involtino di carpaccio di vitellone, mascarpone e alga
Lonza di maiale marinata, carpaccio di asparagi bianchi, fragole e vinaigrette all'aceto balsamico
Petto d'anatra affumicato, speck, nocciole e gel di mele verdi
(un contorno a scelta)



I NOSTRI SALUMI



LE NOSTRE SELEZIONI DI SALUMI E FORMAGGI CON PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

Selezione di salumi €15,00
Selezione di formaggi €15,00
Selezione di salumi e formaggi €15,00

■ ■ ■ ■ ■ I PIATTI DEL GIORNO VI VERRANNO PROPOSTI DAL NOSTRO PERSONALE DI SALA ■ ■ ■ ■ ■

SERVIZIO € 3,00

Chi avesse particolari esigenze o allergie è pregato di comunicarcelo tempestivamente o di consultare la tabella degli allergeni esposta nel locale.
In caso di mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine e sarete prontamente informati dal nostro personale di sala.