

Crudo7 et chef Marco Garfagnini vous proposent une carte éclectique, d'inspiration méditerranéenne, conviviale et festive.

CRUDO

Pastèque, féta, tomates 24

Sésame, raifort

Watermelon, tomatoes, feta, sesame, horseradish

Crudo de sériole 39

Caviar osciètre, vinaigrette au yuzu

Amberjack sashimi, oscietra caviar, yuzu vinaigrette

Crudo de bar de ligne 29

Tomates et basilic épicé

Seabass carpaccio, tomato, spicy basil

Carpaccio de thon épicé, guacamole 32

Spicy tuna carpaccio, guacamole

Carpaccio de poulpe 35

Piment doux, pesto d'épinards et basilic

Octopus carpaccio, sweet chili, pesto of spinach and basil

Ceviche de gambas 30

Leche de tigre, maïs fumé

Prawns ceviche, leche de tigre, smoked corn

Crudo de saumon de Norvège 29

Moutarde douce et Granny Smith

Salmon sashimi, sweet mustard, soy sauce, Granny Smith

ANTIPASTI

Aubergines croustillantes 28

Tomates, grenade, sésame, coriandre

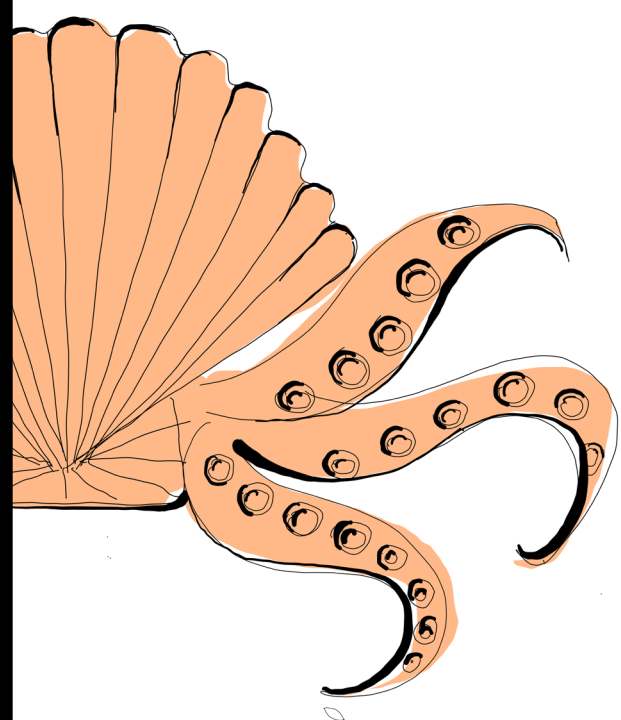
Crispy eggplant, tomatoes, pomegranate, sesame, coriander

Langoustines snackées, vinaigrette épicée au basilic 42

Pan-seared langoustines, spicy basil vinaigrette

Salade d'artichauts, pousses d'épinards, parmigiano et truffe 28

Artichoke salad, baby spinach, parmesan and truffle



PASTA FATTA IN CASA

Rigatoni à la sauce tomate épicée, pecorino 26

Rigatoni with spicy tomato sauce, pecorino

Linguine alle vongole 36

Linguine with clams

Fusilli al pesto 29

Tomates cerises, vinaigre balsamique

Fusilli with pesto, cherry tomatoes, balsamic vinegar

Risotto aux langoustines 49

Risotto with langoustines



SECONDI

Milanese de veau, sauce jalapeño 49

Tomates, roquette, parmesan

Veal Milanese, jalapeño sauce, tomato, rocket salad, parmesan

Grigliata di mare 51

Gambas, calamares, thon, mix de légumes

Grilled from the sea: prawns, squid, tuna, mixed vegetables

Bistecca alla fiorentina 65

Broccolis, pommes de terre au romarin (min. 2 personnes)

T-bone steak alla fiorentina, tenderstem broccoli, rosemary potatoes (min. for 2)

DOLCI

Tiramisù spettacolo 18

Sorbet citron d'Amalfi maison, Le Philtre vodka 13

Home-made Amalfi's lemon sorbet, Le Philtre vodka

Cannolo siciliano alla ricotta 13

Cannolo siciliano filled with ricotta

Gelato maison au yaourt grec, miel de Genève, amandes effilées 12

Home-made greek yogurt gelato, local honey, flaked almonds

Afin de mieux vous accueillir merci de nous informer de vos éventuelles restrictions alimentaires.

Origines Viandes: Suisse et Irlande. Origines Poissons: France, Vietnam, Norvège, Philippines, Australie, Espagne

Prix TTC en Francs suisses

DU MARDI AU VENDREDI DÉJEUNER ET DÎNER, LE SAMEDI DÎNER UNIQUEMENT.

WWW.CRUDO7.CH | +41 22 700 04 90 | INFO@CRUDO7.CH

Illustrations: Valentine Bärq Architectures