

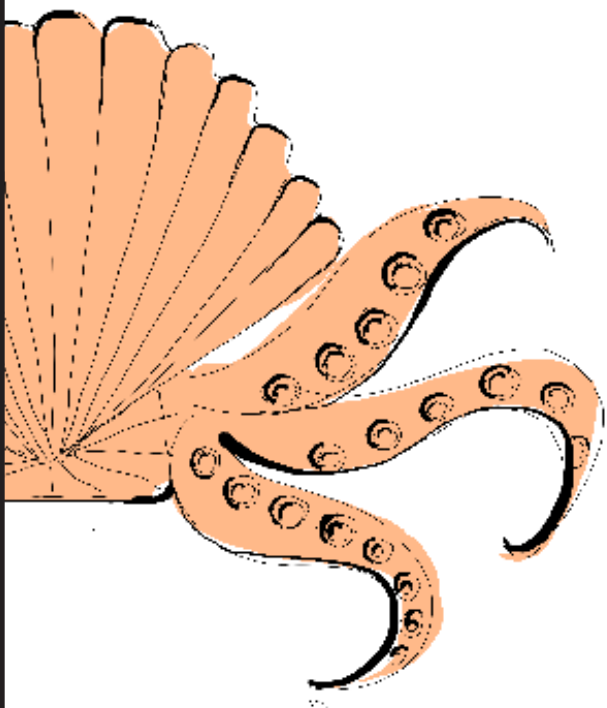
Crudo7 et chef Marco Garfagnini vous proposent une carte éclectique, d'inspiration méditerranéenne, conviviale et festive.

CRUDO

CRUDO DE SÉRIOLE <i>Caviar osciètre et vinaigrette yuzu</i>	39.-
CRUDO DE SAUMON DE NORVÈGE <i>Moutarde douce et Granny Smith</i>	29.-
CRUDO DE NOS DERNIERES TOMATES <i>Feta et coriandre</i>	20.-
TARTARE DE THON ROUGE AU PONZU <i>Pain Carasau Sarde</i>	33.-
CARPACCIO DE POULPE AU PIMENT DOUX	35.-
CARPACCIO DE CREVETTES CARABINEROS <i>Caviar osciètre et agrumes</i>	49.-

CLASSICS

SAINT-JACQUES JUSTE POELÉES, <i>vinaigrette épicée au basilic</i>	36.-
SALADE D'ARTICHAUT, POUSES D'EPINARDS, PARMIGIANO & TRUFFE	29.-



PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

RISOTTO AUX BOLETS ET PARMIGIANO	45.-
LINGUINE ALLE VONGOLE	36.-
RIGATONI CACIO E PEPE	35.-
CONCHIGLIE A LA TOMATE ET PECORINO	32.-



CARNE E PESCE

BELLES GAMBAS SAGANAKI A LA FETA	45.-
MILANAISE DE VEAU, SAUCE JALAPENO, SALADE DE TOMATES DATTERINO	52.-
TAGLIATA DE RIBEYE BLACK ANGUS, CHAMPIGNONS SAUVAGES	55.-

DOLCI

TIRAMISU
DE MARCO
16.-

SEMIFREDDO FLAMBÉ
ORANGES ET FRAISES
18.-

MILLEFEUILLE
CHOCOLAT ET
NOISETTES
16.-

GELATO MAISON
AU YAOURT GREC
MIEL DE GENEVE
12.-

Afin de mieux vous accueillir merci de nous informer de vos éventuelles restrictions alimentaires.
Prix TTC en Francs suisses
Origines Viandes : Suisse et Irlande, Origines Poissons : France, Vietnam, Norvège, Philippines, Australie, Espagne

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

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