

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

CRUDO

CRUDO DE SÉRIOLE

Caviar osciètre et vinaigrette yuzu

39.-

CRUDO DE BAR DE LIGNE

Tomates & basilic épicé

29.-

CRUDO DE SAUMON DE NORVÈGE

Moutarde douce et Granny Smith

29.-

CARPACCIO DE POULPE AU PIMENT DOUX

35.-

TARTARE DE THON ROUGE AU PONZU

Pain Carasau Sarde

33.-

CLASSICS

SAINT-JACQUES JUSTE POELÉES, *vinaigrette épicée au basilic*

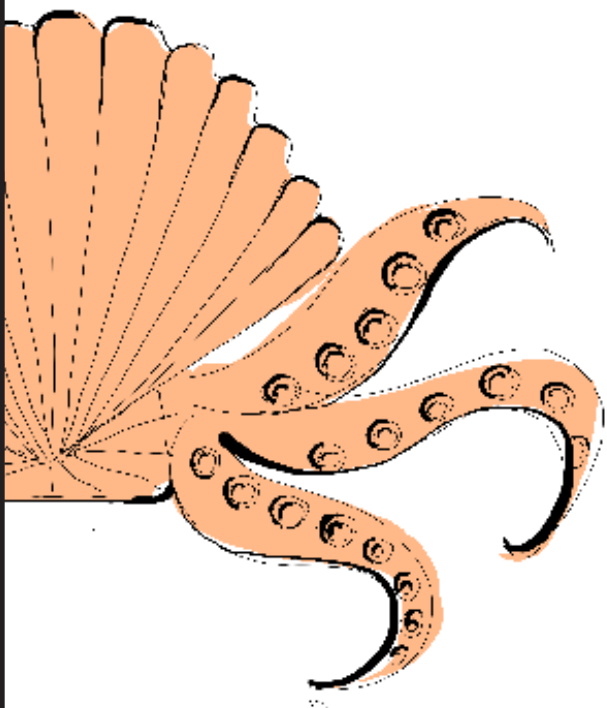
36.-

SALADE D'ARTICHAUT, POUSSÉS D'EPINARDS, PARMIGIANO & TRUFFE

29.-

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS, CROÛTONS AU BEURRE

21.-



PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

RISOTTO AUX LANGOUSTINES ET CRABE	65.-
LINGUINE ALLE VONGOLE	36.-
RIGATONI CACIO E PEPE	35.-
CONCHIGLIE ALLA BOLOGNESE	36.-



SECONDI

TRADITIONELLE PARMIGIANA DI MELANZANE	32.-
MILANAISE DE VEAU, SAUCE JALAPENO, SALADE DE TOMATES DATTERINO	52.-
TAGLIATA DE RIBEYE BLACK ANGUS, SAUCE AU POIVRE	55.-

DOLCI

TIRAMISU
DE MARCO
16.-

SEMIFREDDO FLAMBÉ
ORANGES ET FRAISES
18.-

MI-CUIT AU CHOCOLAT
70 % CACAO
GELATO VANILLE
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