

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

---

## CRUDO

---

<b>TARTARE DE BETTERAVES</b>	25
<i>Crème ricotta, pickles</i>	
<b>CRUDO DE SÉRIOLE</b>	39
<i>Caviar osciètre et vinaigrette yuzu</i>	
<b>CRUDO DE BAR DE LIGNE</b>	29
<i>Tomates &amp; basilic épicé</i>	
<b>CRUDO DE SAUMON DE NORVÈGE</b>	29
<i>Moutarde douce et Granny Smith</i>	
<b>CARPACCIO DE POULPE</b>	35
<i>Piment doux, pesto d'épinards et basilic</i>	
<b>CARPACCIO DE SAINT-JACQUES</b>	33
<i>Yogourt aux agrumes, guacamole</i>	

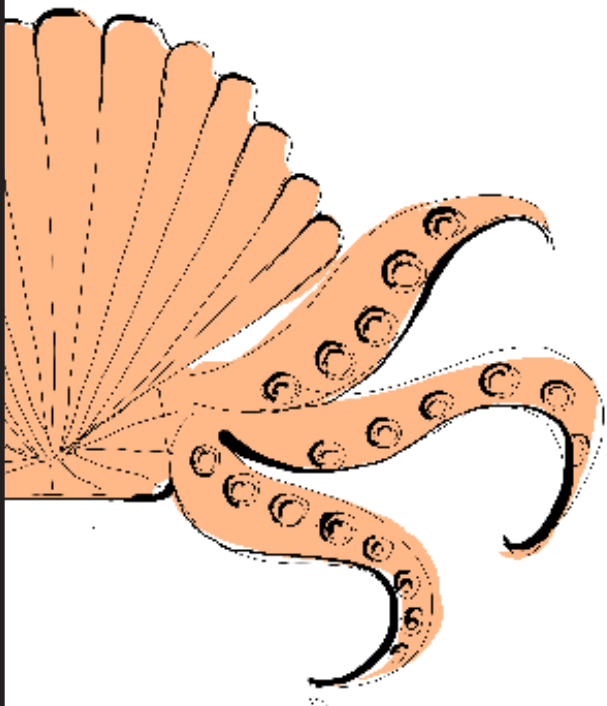
---

## ANTIPASTI

---

<b>LA PARMIGIANA DI MARCO</b>	36
<b>SALADE D'ARTICHAUT, POUSES D'EPINARDS, PARMIGIANO &amp; TRUFFE</b>	29
<b>SAINT JACQUES POELLÉES, VINAIGRETTE EPICÉE AU BASILIC</b>	36

---

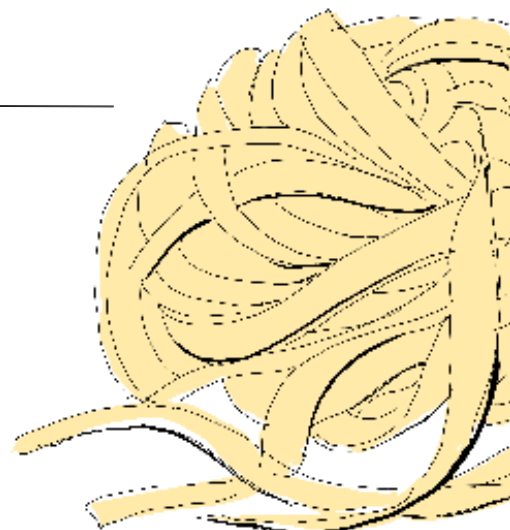


---

## PASTA FATTA IN CASA E RISOTTO

---

RISOTTO AUX LANGOUSTINES	49
LINGUINE ALLE VONGOLE	36
RIGATONI CACIO E PEPE	35
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	36



---

## SECONDI

---

BISTECCA ALLA FIORENTINA, A PARTAGER BROCCOLINIS, POMMES DE TERRE AU ROMARIN	130
MILANAISE DE VEAU SAUCE JALAPENO COURGE BUTTERNUT AU BALSAMIQUE	49
FRITTO MISTO, SAUCE AIGRE DOUCE	45

---

## DOLCI

---

SORBET CITRON  
D'AMALFI MAISON  
VODKA ORGANIC  
13

THE  
SHOW TIRAMISU  
16

CANNOLI SICILIANI  
RICOTTA OU  
CHOCOLAT  
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