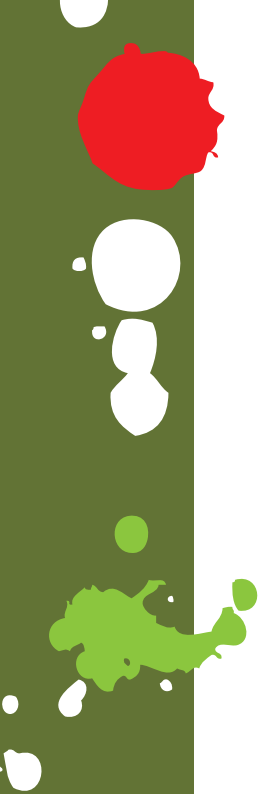


Cruado.

BAR - RISTORANTE



The CRUDO Story

In Bar Ristorante Crudo proef je het pure karakter van de Italiaanse keuken: zowel eerlijk als verfijnd, en uitsluitend bereid met dagverse producten.

Met ongedwongen temperament verwelkomt Giovanni u in een stijlvolle, spontane omgeving.

Eten en drinken als eigentijdse levenskunst, het moet telkens weer opnieuw worden uitgevonden. Zoals hier in Crudo.

Crudo - L'arte di vivere !



Giovanni

BRUSCHETTE

Bruschetta's

Bruschette pomodorini e basilico (3 stuks) 10,00
Bruschetta's met tomaatjes en basilicum

Bruschette miste (3 stuks) 16,00
Mix van 3 soorten bruschetta's



vraag naar het
LUNCHMENU
dagelijks van 12u tot 15u

of naar de
SUGGESTIES
dagelijks vanaf 18u

ANTIPASTI

Warme & koude voorgerechten

Stuzzichini 'Crudo' 38,00
Charcuterie, calamari, bruschetta, kazen
prijs voor 2 personen

Salumi italiani 16,00
Waaier van Italiaanse charcuterie

Calamari fritti 17,00
Gefrituurde calamari

Burrata primavera 17,00
Verse kaas van mozzarella en room met een salade van spelt en groene asperges

Burrata con pomodorini 17,00
Verse kaas van mozzarella en room met kerstomaatjes en een tomatenconsommé

Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e parmigiano 18,00
Dungesneden rundvlees met pijnboomspitten, rucola en Parmezaanse kaas

Carpaccio di capesante 18,00
Carpaccio van sint-jakobsvruchten met zeekraal en citrusdressing

Vitello tonnato 18,00
Dungesneden kalfsmedaillon met tonijnsaus

Tartare di tonno 19,00
Tartaar van tonijn met sesam en een sojadressing

Sautè di cozze 16,00
Soepje van mosselen met kerstomaatjes

Sautè di vongole 19,00
Soepje van venusschelpen met kerstomaatjes

Insalata con arancini al nero di seppia 18,00
Salade met rijstballetjes met een vulling van inktvis

Insalata con polpo grigliato con finocchio e lime 18,00
Salade met gegrilde octopus, venkel en limoen

Insalata di scampi con tranci di arancia 21,00
Salade met scampi en schijfjes sinaasappel




RISOTTO

Risotto


Risotto alla vegetariana <i>Risotto met seizoensgroenten</i>	22,00
Risotto alla pescatore <i>Risotto met mosselen, calamari, venusschelpen, scampi en gamba</i>	27,00



Reservaties en regels della casa

 Vanaf 8 personen: maximaal 4 verschillende gerechten.

1 Tafel = 1 rekening.

 Gelieve het juiste uur te respecteren, een tafel wordt maximum 30 minuten na reservatie vrijgehouden.

**VER
SUZ**

Bij een consumptie van minimaal 30 euro per persoon, ontvangt u een toegangsbandje voor de Versuz (indien deze open is).

PASTA FRESCA

Verse pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti met knoflook, olijfolie en pikante pepers</i>	13,00
Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico <i>Spaghetti met tomatensaus en basilicum</i>	14,00
Spaghetti con le cozze in salsa di pomodoro <i>Spaghetti met mosselen in een tomatensaus</i>	19,00
Spaghetti pomodoro e scampi <i>Spaghetti met tomatensaus en scampi</i>	24,00
Garganelli bolognese <i>Buisvormige pasta met bolognaisesaus</i>	16,00
Garganelli all'arrabbiata <i>Buisvormige pasta in een pikante tomatensaus</i>	16,00
Paccheri alla genovese <i>Buisvormige pasta met vlees en uiensaus</i>	18,00
Ravioli ricotta, spinaci e pomodoro <i>Ravioli gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus</i>	18,00
Ravioli ricotta, spinaci con asparagi verdi e salsa di cerfoglio <i>Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met groene asperges in een sausje van kervel</i>	20,00
Ravioli ripieni di mozzarella di bufala con aglio, olio d'oliva, pomodorini e basilico <i>Ravioli gevuld met buffelmozzarella met knoflook, olijfolie, kerstomaatjes en basilicum</i>	21,00
Ravioli ripieni di merluzzo in modo mediterraneo <i>Ravioli gevuld met kabeljauw op mediterrane wijze</i>	22,00
Tagliolini con burrata e pomodorini <i>Dunne lintpasta met verse kaas van mozzarella en room en kerstomaatjes</i>	19,00
Linguine vongole e pomodorini <i>Lintpasta geserveerd met venusschelpen en kerstomaatjes</i>	22,00
Linguine pescatore <i>Lintpasta met mosselen, venusschelpen, calamari, scampi en kerstomaatjes</i>	26,00
Orecchiette con cime di rape, scampi e pesto <i>Schelpvormige pasta met raapstelen, scampi en pesto</i>	25,00

CARNI

Vleesgerechten

Scaloppina alla pizzaiola <i>Dungesneden kalfsvlees met pizzaiolasaus</i>	23,00
Scaloppina al limone <i>Dungesneden kalfsvlees met een citroensaus</i>	23,00
Scaloppina milanese <i>Gepaneerd dungesneden kalfsvlees met rucola, kerstomaatjes en parmezaanshilfers</i>	24,00
Ossobuco Crudo <i>Kalfsschenkel in tomatensaus</i>	25,00
Filetto di agnello con verdure di stagione con salsa di menta e miele <i>Lamsfilet met seizoensgroenten en een sausje van munt en honing</i>	32,00
Rib eye con verdure di stagione, sugo di carne e rosmarino <i>Rib eye met seizoensgroenten, vleesjus en rozemarijn</i>	32,00
Tagliata di manzo alla rucola, pomodorini e parmigiano <i>Gebakken lerse filet pur met rucola, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas</i>	34,00
Tomahawk alla griglia <i>Gegrilde tomahawk steak</i>	69,00 <i>prijs voor 2 personen</i>

*Questi piatti sono serviti con patate al forno o pasta aglio olio.
Deze gerechten worden geserveerd met ovengebakken aardappelen of pasta aglio olio.*

SUPPLEMENTI

supplementen

Patate al forno <i>Ovengebakken aardappelen</i>	4,00
Insalata mista <i>Gemengde salade</i>	4,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti met knoflook, olijfolie en pikante pepers</i>	4,00
Verdure alla griglia <i>Gegrilde groenten</i>	6,00

PESCE

visgerechten

Branzino alla mediterranea <i>Gegrilde zeebaars met kerstomaatjes, kappers en olijven</i>	28,00
Gamberoni alla griglia con tartara <i>Gegrilde gamba's met tartaarsaus</i>	29,00
Tonno alla griglia in crosta di sesamo con una salsa di soia e coriandolo <i>Gegrilde tonijn in een sesamkorst met een soja en korianderdressing</i>	33,00
Sogliola in una salsa di prezzemolo e lime con insalata di verdure di stagione <i>Zee tong in een peterselie-limoensausje met een slaatje van seizoensgroenten</i>	34,00
Aragosta su un letto di tagliolini con salsa all'aragosta <i>Hele kreeft op een bedje van dunne lintpasta met een sausje van kreeft</i>	39,00

*Questi piatti sono serviti con patate al forno o pasta aglio olio.
Deze gerechten worden geserveerd met ovengebakken aardappelen of pasta aglio olio.*



EXTRA

extra

<i>Bij onze gerechten serveren we steeds een portie brood, olijven en Parmezaanse kaas. Wenst u toch nog meer extra's, dan kan u deze altijd bijbestellen.</i>	
Pane <i>Brood</i>	1,50
Olive <i>Olijven</i>	1,50
Parmigiano <i>Parmezaanse kaas</i>	1,50
Salse fredde <i>Koude sauzen: tartaar of mayonaise</i>	1,50
Salse calde <i>Warme sauzen: rozemarijn-, marsala- of pizzaiolasaus</i>	4,00

ACQUA

Acqua Panna <i>water niet bruisend</i>	25cl - 2,70
	50cl - 5,00
San Pellegrino <i>water bruisend</i>	25cl - 2,70
	50cl - 5,00

BEVANDE FREDDE

Coca-Cola	2,70
Coca-Cola Light	2,70
Coca-Cola Zero	2,70
Fanta Orange	2,70
Sprite	2,70
Fuze Tea	2,70
Gini Bitter Lemon	2,90
Minute Maid Orange	2,90
San Pellegrino Aranciata	3,10
San Pellegrino Limonata	3,10
Schweppes Tonic	3,00
Fever-Tree Indian Tonic	3,00
Fever-Tree Elderflower Tonic	3,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic	3,00

BIRRE

Stella-Artois	33cl - 3,10
Belle-Vue Kriek	3,50
Duvel	4,00
Lefe Blond	4,00
Lefe Bruin	4,00

CHAMPAGNE

Ferrari Perlé Brut	fles - 65,00
Pommery	fles - 70,00
Pommery Rosé	fles - 80,00
Veuve Clicquot	fles - 75,00
Veuve Clicquot Rosé	fles - 85,00
Laurent-Perrier	fles - 75,00
Laurent-Perrier Rosé	fles - 95,00
Ruinart Blanc de Blancs	fles - 105,00

PROSECCO

Prosecco Brut	glas - 6,90
<i>Torresella, DOC, Venezia</i>	fles - 32,00
Prosecco Rosato Brut	glas - 6,90
<i>Torresella, DOC, Venezia</i>	fles - 32,00
Prosecco Bellini	fles - 33,00

FRANCIACORTA

Franciacorta Brut Cuvée Prestige	fles - 65,00
<i>DOCG, Ca'Del Bosco</i>	0,375 L - flesje - 39,00
Franciacorta Brut Cuvée Rosé	fles - 90,00
<i>DOCG, Ca'Del Bosco</i>	

HUISWIJNEN

Vino Bianco – Witte Wijn	glas - 4,90
<i>Torresella, Pinot Grigio, Venezia</i>	fles - 24,00
Vino Rosato – Rosé Wijn	glas - 4,90
<i>Castel del Monte Rivera, Puglia</i>	fles - 24,00
Vino Rosso – Rode Wijn	glas - 4,90
<i>Podere, Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	fles - 24,00

Vraag naar onze wijnkaart.

APERITIVI

Crodino <i>zonder alcohol</i>	3,70
Campari	5,40
Gancia	5,40
Rosso Antico	5,40
Porto <i>rood of wit</i>	5,40
Sherry Dry	5,40
Ricard	5,40
Frangelico <i>hazelnootlikeur</i>	7,00
Kir	5,40
Kir Royal	7,00

Martini Bianco	5,40
Martini Rosso	5,40
Martini Rosato	5,40
Martini Bellini	7,40
<i>prosecco met perzikmaak</i>	
Martini Royale Bianco	8,50
<i>Martini, prosecco, limoen en munt</i>	
Martini Royale Rosato	8,50
<i>Martini, prosecco en sinaasappel</i>	

Aperol	5,00
Aperol Vino Bianco	7,00
Aperol Spritz	7,60

GIN-TONIC

Bombay Sapphire Gin	9,50
<i>+ Schweppes Tonic</i>	
Buss N°509 Raspberry Gin	13,50
<i>+ Schweppes Tonic</i>	
Double You Gin Wilderen	13,50
<i>+ Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	
Gin Mare	13,50
<i>+ Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Monkey 47	13,50
<i>+ Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Hendrick's	13,50
<i>+ Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Buffel Gin	13,50
<i>+ Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Roby Marton Italian Premium Dry	15,00
<i>+ Fever-Tree Indian Tonic</i>	

RUM

Bacardi	5,60
Bacardi Reserva	6,50
Zacapa Centenario Years	12,00

VODKA

Eristoff Vodka	5,60
Grey Goose Vodka	8,50

COGNAC

Baron Otard V.S.	7,00
Hennessy	10,00

WHISKY

William Lawson's	5,60
Jack Daniel's <i>Single Barrel – Bourbon</i>	7,50
Macallan	12,00
<i>12 years Fine Oak – Single Malt Scotch</i>	



Crudo.

BAR – RISTORANTE

By Giovanni Compens

Trichterheideweg, 3500 Hasselt, T. 011 91 28 65
online reserveren: www.restocrudo.be of 
*maandag-vrijdag: 12u-15u & 18u-22u | zaterdag: 18u-23u
zondag gesloten*