CRESCI

bakery e cucina

Amiamo il pane, le colazioni e le tavole ricche di colori e sapori!
Questo siamo noi, questo è Cresci.

7:00 / 12:00

VIENNOISERIE

Croissant
semplice & farcito
€ 2,00

Pain au chocolat
con cioccolato Bagai 70%
€ 2,50

Pain suisse
con crema pasticcera e cioccolato Bagai 70%
€ 3,00

Cinnamon roll
€ 2,50

Pain au raisin
con crema pasticcera, uvetta, pinoli e cioccolato
€ 2,50

Veneziana
con crema zabaione
€ 2,50

Danese sfogliato
€2,50

Bauletto
con crema di cioccolato al caffè
€ 3,50

Scrigno
con frangipane alla nocciola e ganache montata alla vaniglia
€ 3,50

Special della settimana

7:00 / 23:30

COLAZIONE E MERENDA

Yogurt, granola e frutti di bosco
€ 6,00

Cake al limone
€ 2,50

Cake carote e arancia
€ 3,00

Banana bread al cioccolato
€ 3,00

Crostate con marmellata
€ 4,00

Crostata con crema di nocciole Teo&Bia
€ 4,00

Torta della nonna
€ 4,50

Torte del giorno

8:30 / 12:00

VIENNOISERIE SALATA

Croissant ai semi di sesamo
con comté, speck e carciofini arrostiti
€ 5,00

Pain au fromage
con prosciutto cotto e formaggio schiena d'asino
€ 3,50

Pizzetta di pasta croissant
al pomodoro e origano
€ 1,50

8:30 / 16:00

COLAZIONE DA RE

Cresci sandwich
il nostro pane rustico a lievitazione naturale, prosciutto cotto, formaggio caciocchiato, salsa olandese e mayo alla senape
€ 6,00

Avocado "crost"
crostone del nostro pane rustico a lievitazione naturale con avocado e salmone affumicato
€ 7,00

Brisket sandwich
il nostro pane rustico a lievitazione naturale con brisket di manzo e salsa tartara
€ 7,00

Girella croissant
con uovo in camicia, salsa olandese e formaggio di capra
€ 6,00

Baguette farcita
con speck, brie e funghi cardoncelli
€ 7,00
con prosciutto crudo, mozzarella di bufala e crema di pomodori arrosto
€ 7,00

Bagel ai semi di zucca
con salmone affumicato e stracciatella
€ 7,00
tacchino arrosto e crema di melanzane
€ 6,00

Toast
con provola e prosciutto cotto del contadino
€ 5,00

La focaccia pugliese
€ 2,50

7:00 / 23:30

CAFFETTERIA

Espresso €1,30
Decaffeinato €1,80
Cappuccino € 1,80
Caffellatte/Latte macchiato €1,80
Americano € 2,00
Orzo € 1,80
Ginseng € 1,80
Bevande vegetali (soia e avena) € 2,00
Tè ed infusi € 2,50
Cioccolata calda € 3,00

BEVANDE

Succhi di frutta Bio € 3,50
Bevande € 4,00
Tè freddo € 3,50
Spremuta d'arancia € 4,00
Acqua 0,50cl € 1,50

8:30 / 23:30

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

Prosciutto crudo di nero dei Nebrodi
tagliere € 30,00 *piatto* € 15,00 *piattino* € 10,00

Jamon iberico 100%
Pata Negra "cinco jotas"
tagliere € 36,00 *piatto* € 18,00 *piattino* € 12,00

Prosciutto crudo di Parma S.Ilario 30 mesi
tagliere € 15,00 *piattino* € 5,00

Selezione di salumi di "Nero"
tagliere € 15,00 *piattino* € 5,00

Formaggi italiani
4 formaggi selezionati dal gastronomo
€ 16,00 *piattino* € 4,00

Piatto di formaggi francesi
4 formaggi selezionati dal gastronomo
€ 16,00 *piattino* € 4,00

Mozzarella di bufala
€ 12,00
con pomodori semi dried
€ 14,00
con prosciutto crudo di Parma
€ 16,00

Pane, burro e alici
Danish bread, burro Isigny e alici del Cantabrico
€ 18,00

Carciofi sott'olio "Agnoni"
€ 8,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

FREDDI

Hummus di zucca,
biscotto ai semi di zucca e feta greca
€ 12,00

Tabbouleh di cous cous,
mandorle tostate e lime
€ 12,00

Farro aglio olio e peperoncino
baccalà affumicato, pil pil di baccalà
e olio al prezzemolo
€ 12,00

Roastbeef di vitello
polvere di capperi, bottarga e mayo al limone
€ 14,00

Tartare di scottona
misticanza e salsa tonnata
€ 15,00

Carpaccio di ricciola marinata
gel agli agrumi e latte di cocco
€ 15,00

18:00 / 23:30

10 CICCHETTI
Selezione dei piatti del menù a scelta dello chef
in un formato che permette di divertirsi!
€ 24,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

CALDI

Bruschetta con il nostro pane rustico
pomodori arrosto e olio al basilico
€ 6,00

Supplì al telefono
€ 3,00

Crocchette di brasato
con salsa verde
€ 8,00

Parmigiana di melanzane al tegame
€ 12,00

Purea di fave e cicoria ripassata
€ 12,00

Pizzetta al padellino,
stracciata, alici, datterini gialli e zeste di limone
€ 12,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

LE VERDURE

Bistecca di cavolfiore
glassato al cavolfiore e mollica saporita
€ 14,00

Funghi cardoncelli gratinati
con besciamella e formaggio Casera
€ 14,00

Pavé di patate
con crema al parmigiano
€ 12,00

Porri al cartoccio
con bagna cauda e semi misti
€ 12,00

Cicoria saltata
con aglio, olio e peperoncino
€ 6,00

Patate al forno
con erbe aromatiche
€ 6,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

LA PASTA

Fettuccine burro e parmigiano
con brodo di pollo, burro isigny
e parmigiano vacche brune
€ 14,00

Fusilloni con crema di cime di rapa
alici di Cetara, pesto di capperi e briciole di pane
€ 16,00

Minestra di pasta mista
con cavolfiore all'olio e peperoncino e mazzancolle
€ 16,00

Tortelloni di bollito
al burro, limone e pesto di cicoria
€ 16,00

Tonnarelli cacio e pepe
€ 13,00

Bombolotti all'amatriciana
€ 13,00

Spaghetti alla carbonara
€ 13,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

CARNE & PESCE
(e un formaggio ribelle!)

Guancetta di manzo
con purè di patate e carotine
€ 19,00

Polpette al sugo
€ 16,00

Tagliata di manzo
con patate e salsa beurre blanc
€ 21,00

Primo sale di bufala alla griglia
pomodori confit e cipolle alla griglia
€ 15,00

Bocconcini di pesce spada fitti,
mayo al finocchietto e salsa di nero di seppia
€ 22,00

Moscardini speziati
e babaganoush di melanzane
€ 22,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

LA PIZZA

Margherita
pomodoro, fior di latte e basilico
€ 9,00

Arrabbiata
pomodoro del piennolo e alici di Cetara
€ 10,00

Capricciosa
pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, olive,
prosciutto crudo di Parma e uova sode
€ 12,00

Caprese invernale
crema di parmigiano, pomodori arrostiti
e stracci di mozzarella
€ 14,00

Ventricina
ventricina, ricotta e crema di cime di rapa
€ 14,00

Baciata culatta e stracciata
farcita con culatta e stracciata
€ 14,00

Calzone
funghi cardoncelli, prosciutto cotto
e primo sale di bufala
€ 14,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

I DOLCI

Financier
cremoso di mandorle e lamponi
€ 8,00

Millefoglie
crema chantilly e fragole
€ 8,00

Zabaglione espresso al marsala "Terre Arse"
con la nostra madeleine e terra di cacao
€ 9,00

Tiramisù alla vecchia maniera
€ 8,00

AMARI

Amaro *Nonino* **"Quintessentia"** € 6,00
Amaro **Tosolini** € 6,00
Amaro **Berta** € 6,00
Amaro del **Ciclista** € 6,00
Amaro 33 **Da Ponte** € 6,00

WHISKY

Catoctin Creek €10,00
Penelope *Bourbon whisky* € 10,00
Akashi *Blended* € 10,00
Nikka *"from the barrel"* € 12,00
Aberlove 18 € 10,00

RUM

El Dorado 12 € 10,00
Diplomatico Riserva € 9,00
Rum Barbados remember € 10,00
Rhum J.M.X.O. € 10,00
Presidente Marti € 12,00

BRANDY

Brandy *Gran Duque d'Alba* € 9,00
Armagnac *Dartigalongue 2005* € 9,00
Cognac *Rémi Martin V.S.O.P.* € 10,00

VINI DA DESSERT

Porto-*Graham's* € 10,00
Cherry-*Pedro-Ximenez* € 7,00
Malvasia delle Lipari-*Hauner* € 8,00
Passito di Pantelleria "Bukkuram"-*De Bartoli* € 10,00

ALLERGENI

Cereali
Uova
Arachidi
Latticini
Pesce
Sesamo
Frutta a guscio
Sedano
Senape
Crostacei
Soia
Anidride solforosa e solfiti derivati
Lupini
Molluschi