

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
€ 3,00


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


Veneziana
con crema zabaione
€ 2,50


Danese sfogliato
€ 3,00


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


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


Torta della nonna
€ 4,50

Torte del giorno



I simboli colorati fanno riferimento alla lista allergeni consultabile in ultima pagina.

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 zucchine marinate, halloumi alla griglia
e salsa di zucchine*

€ 8,00

*con insalata di tonno
e salsa di pomodoro al rhum*

€ 9,00

Pan brioche

*con insalata di mazzancolle e patate
e salsa yogurt*

€ 9,00

Bagel ai semi di zucca

con roastbeef e pesto di rucola

€ 8,00

con tacchino arrosto e crema di melanzane

€ 7,00

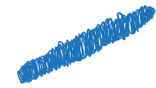
Toast

con provola e prosciutto cotto del contadino

€ 5,00

La focaccia pugliese

€ 2,50



8:30 / 12:00

VIENNOISERIE SALATA

Croissant ai semi di sesamo

con comté, speck e carciofini arrostiti

€ 5,00

Pain bleu

*con besciamella al parmigiano,
blu di bufala e noci*

€ 4,00

Pain au fromage

*con prosciutto cotto e
formaggio schiena d'asino*

€ 3,50

Pizzetta di pasta croissant

al pomodoro e origano

€ 1,50

7:00 / 23:30

CAFFETTERIA

Espresso €1,30

Decaffeinato €1,80

Cappuccino €1,80

Caffelatte/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

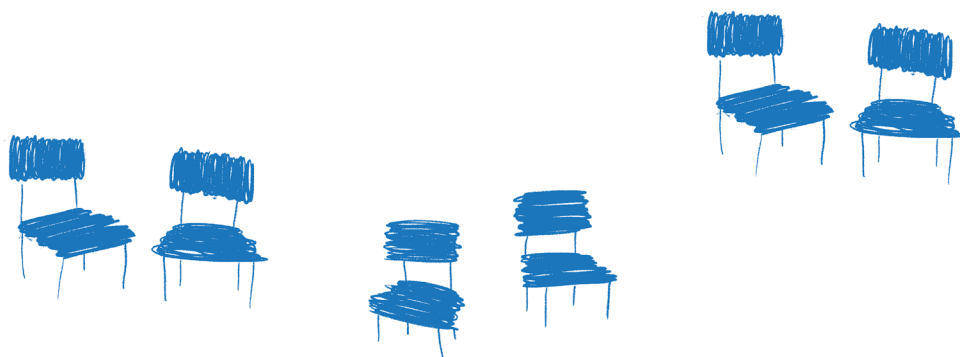
Bevande €4,00

Tè freddo €3,50

Spremuta d'arancia €4,00

Acqua 0,50cl €1,50

Il pane del nostro forno €1,50 a persona
Acqua microfiltrata 1l €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





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



FREDDI

 Carpaccio di ricciola
emulsione alla pesca e olio al basilico
€ 15,00

    Baccalà mantecato
insalatina di ceci e cracker di semi
€ 15,00

   Tartare di scottona
misticanza e salsa tonnata
€ 15,00


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

  Farro con cozze, limone
e salsa di pomodoro al tabasco e rhum
€ 14,00

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

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

CALDI

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

      Suppli 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 frita
alla puttanesca
€ 12,00

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

LE VERDURE

 Melanzana al mattone
*olive verdi, pomodori confit,
origano di Pantelleria e ricotta dura carnica*
€ 14,00

   Scarola brasata
con fagioli del purgatorio
€ 14,00

  Cuore di lattuga alla brace
con mela verde, yogurt e noci
€ 14,00

  Scapece di carote all'aceto di mele
e sesamo nero
€ 14,00

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

 Fregola sarda alla brace
con vongole e bottarga
€ 17,00

 Penne all'arrabbiata di polpo
€ 16,00

 Tortello di verdure di stagione e caciocavallo
con crema di ricotta e demi-glace vegetale
€ 16,00

 Trombette di gragnano
con zucchine e formaggio manouri
€ 15,00

 Tonnarelli cacio e pepe
€ 14,00

 Bombolotti all'amatriciana
€ 14,00

 Maccheroncino alla carbonara
€ 14,00

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

CARNE & PESCE

 Polpo alla brace
con salsa chimichurri e limone al sale
€ 23,00

 Merluzzo al latte
con zucchine e menta
€ 22,00

 Tagliata di filetto di manzo
con patate e babaganoush
€ 24,00

 Guancetta di manzo
con purè di patate e cipollotto brasato
€ 19,00

 Pollo e peperoni
€ 19,00

 Polpette al sugo
€ 16,00

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

 Tonno e peperoni
con formaggio di capra
€ 14,00

 Filetto di pomodoro al tegame
*primo sale al limone panato e frutto
e pesto di rucola*
€ 14,00

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

 Calzone
melanzane e provola
€ 14,00



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

I DOLCI

Semifreddo di yogurt alla vaniglia
con frutta di stagione
€ 9,00

Crème brûlée
con biscotto bagnato al bergamotto
€ 8,00

Millefoglie
crema chantilly e fragole
€ 8,00

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 "Bukkuran"-De Bartoli € 10,00

ALLERGENI

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