



AUTHENTIC MEDITERRANEAN FOOD

Homey and Warm Food for You

PRESENTATION 2024



OUR SKILLFUL STAFF



Carlo Bonito



Ivan Di Bartolo



Andrea Di Bartolo



Cucina Fusion e Soul siciliano in un progetto gourmet ispirato alla tradizione ludica della storica via Cartari di Palermo.

L'aria di live cooking che si apre allo spazio di degustazione, conferisce dinamicità al mood internazionale del ristorante. Gli accenni in oro brunito dei dettagli dell'arredo si contestualizzano perfettamente con la storia di via dei Cartari, sede di una famosa banca d'affari agli inizi del 900. La scelta del menu segue la filosofia di Palazzo Cartari nell'indirizzo wellness, con un'attenzione particolare alla provenienza e alla selezione delle materie prime.

ABOUT CR21 RESTAURANT

ANTIPASTI



Tonno sashimi all'insalata, (pomodoro cuore di bue, tonno rosso, erba cipollina, conditella e salsa teriyaki)

Tuna sashimi salad (beef heart tomato, bluefin tuna, chives, conditella and teriyaki souce

€18,00



Uovo croccante, fonduta di parmigiano, bieta rossa e olio al tartufo

Crispy egg, parmesan fondue, red beet and truffle oil

€16,00



Calamaro arrosto, crema di patate e porro, menta e lime

Roasted squid, potato and leek cream, mint and lime

€16,00



Cannolo croccante, tartare di gambero rosso e burrata, coulis ai frutti rossi e maionese all'erba cipollina

Crispy cannoli, red shrimp tartare and burrata, red fruit coulis and chive mayonnaise

€20,00





PRIMI

Gnocco di patata, fonduta di ragusano, crema alle mandorle e tartare di gambero e lime

potato gnocchi, ragusano cheese fondue, almond cream and red shrimp tartare with lime

€22,00



Spaghettone cacio, pepe e tartufo nero

Spaghettone with cacio, pepper and black truffle

€20,00



Tagliatella alla barbabietola, crema di broccolo, guanciale e burrata

beet tagliatelle, cream of broccoli, guanciale and burrata cheese

€18,00



Linguine alle vongole, crema al prezzemolo e lime

Linguine with clams, parsley cream and lime

€18,00



SECONDI



Filetto di manzo, spuma di ragusano,
crema al pistacchio, mille foglie di patate e
porro bruciato

*Beef fillet, ragusano cheese foam, pistachio
cream, potato mille-feuille and burnt leek*

€30,00



Trancio di ombrina arrosto, crema di
ravanello e bieta saltata all'aglio

*Slice of roasted ombrine, cream of radish
sautéed garlic beet*

€25,00



Agnello alla griglia, riduzione al nero
d'avola, purè di patata alla cannella e
verdure croccanti

*Grilled lamb, nero d'avola reduction, cinnamon
mashed potatoes and crispy vegetable*

€28,00



Tonno lardellato con maionese alla soia
e crema di peperoni

*Larded tuna with soy mayonnaise and pepper
cream*

€25,00



DESSERT



Mousse pistacchio e gelè ai frutti di bosco
pistachio mousse and berries gelée

€10,00



Tartelletta di pasta brisè con crema al
limone e fragole

*puff pastry tartlet with lemon and
strawberries cream*

€10,00



Bavarese all'arancia con gel al mandarino
orange bavarois with mandarin gel

€10,00



Tiramisù, crema di mascarpone, savoiardi,
bagna al caffè e cacao amaro

*Tiramisù, mascarpone cream, savoiardi
biscuits, coffee and bitter cocoa drizzle*

€10,00





LISTA ALLERGENI



glutine



crostacei e derivati



uova



pesce e derivati



arachidi e derivati



soia e derivati



latte e derivati



frutta a guscio e derivati



sedano e derivati



senape derivati



semi di sesamo e derivati



anidride solforosa e solfiti



lupini e derivati



molluschi e derivati



REACH US HERE



To make a reservation or to learn more about our
menu and restaurant

Via Dei Cartari 21, 90133 - Palermo

+091 7817597

www.cr21bistrot.it - booking@cr21bistrot.it

@cr21bistrot