

# CRU



FISH BAR

## WINE LIST

# CRU

Un termine mutuato dalla tradizione enologica francese, sinonimo di cura, ricercatezza ed unicità. Gli stessi valori che ci hanno ispirato nel dar forma al sogno di creare un luogo accogliente, incastonato nelle mura di cinta del borgo antico di Polignano.

Cru Fish Bar nasce dall'intento di offrire un'esperienza fuori dal comune, con una cucina di mare "essenziale" che ambisce ad esaltare materie prime ricercate con accostamenti inusuali. E dal desiderio di farvi compiere un viaggio di esplorazione, cullati dal richiamo ancestrale delle onde del nostro mare e dalle nostre attenzioni.

Inspired by the French winemaking tradition, Cru is a synonym of care, refinement and uniqueness. The same values that inspired us in giving birth to the dream of creating a welcoming place, nestled in the surrounding walls of the ancient town of Polignano.

Cru Fish Bar was born from the intention to offer an out of the ordinary experience, with an "essential" seafood cuisine aiming to enhance refined raw materials with unexpected combinations. And from the desire to take you on a journey of exploration, lulled by the ancestral call of our sea and by our attentions.

**BENVENUTI A CRU**

*Welcome at Cru.*

**MASSIMO & VITTORIA**



# CHAMPAGNE

## BRUT PREMIER

Louis Roderer, Reims  
*Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier*

## SELECTION BLANC ET NOIR GRAN CRU "RÊVERIE"

Encry, Le Mesnil sur Oger  
*Pinot nero, Chardonnay*

## DOSAGE ZERO GRAN CRU

Encry, Le Mesnil sur Oger  
*Chardonnay*

## CUVÉE ROSÉ

Laurent Perrier, Tours sur Marne  
*Pinot nero*

## ROSÉ EXTRA BRUT GRAN CRU

Encry, Le Mesnil sur Oger  
*Chardonnay, Pinot nero*

# BOLLICINE

## BUBBLES

## CUVÉE PRESTIGE - 37,5 cl

Cà del Bosco, Franciacorta  
*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

## BRUT TRENTO D.O.C.

Ferrari, Trentino  
*Chardonnay*

## PAS DOSÉ METODO CLASSICO

Cantine D'Araprì, Puglia  
*Bombino Bianco, Pinot Nero*

## ROSÉ METODO CLASSICO

Cantina D'Araprì, Puglia  
*Montepulciano, Pinot nero*

## BRUT

Antica Fratta, Franciacorta  
*Chardonnay*

## NATURE METODO CLASSICO

Monsupello, Lombardia  
*Pinot nero, Chardonnay*

## ROSÉ

Antica Fratta, Franciacorta  
*Chardonnay, Pinot nero*

## ROSÉ METODO CLASSICO

Monsupello, Lombardia  
*Pinot nero*

## CUVÉE PRESTIGE

Cà del Bosco, Franciacorta  
*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco*

# BIANGHI

## WHITE WINE

### ALICE

Produttori di Manduria, Puglia

*Verdeca*

### FIANO

Antica Enotria, Puglia

*Fiano*

### FALANGHINA

Antica Enotria, Puglia

*Falanghina*

### MAMMAMÉ BIANCO

Pierfabio Mastronardi, Puglia

*Verdeca, Bianco d'Alessano*

### MÜLLER THURGAU

Fratelli Pelz, Trentino

*Müller Thurgau*

### VETTE

Tenuta San Leonardo, Trentino

*Sauvignon*

### BELMONTE VESPAIOLO

Fattoria Sociale La Costa, Veneto

*Vespaiola*

### GEWÜRZTRAMINER

Alois Lageder, Alto Adige

*Gewurtztramine*

### CHAKRA VERDE

Giovanni Aiello, Puglia

*Verdeca*

### ASKOS VERDECA

Masseria Li Veli, Puglia

*Verdeca*

### PIETRABIANCA

Antinori (Tenuta Bocca di Lupo), Puglia

*Chardonnay*

### RIBOLLA

Domaine Marjan Simcic, Brda

*Ribolla gialla*

# BIANCHI

## WHITE WINE

TERESA MANARA QUATTORDICI SETTEMBRE

Cantele, Puglia

*Chardonnay*

PINOT GRIGIO PORER

Alois Lageder, Alto Adige

*Pinot grigio*

BOURGOGNE CHARDONNAY

Domaine de Rochebin, Bourgogne

*Chardonnay*

SÜDTIROLER SAUVIGNON

Maso Prackfoler Patrick Planer

*Sauvignon*

CHABLIS SAINT PIERRE

Albert Pic, Bourgogne

*Chardonnay*

SANCERRE L'AUTHENTIQUE

Thomas Labaille, Val de Loire

*Sauvignon*

DE LADOUCETTE POUILLY FUMÉ

Baron de Ladoucette, Val de Loire

*Sauvignon*

# ROSATI

## ROSÈ WINE

MAIOLICHE

Tenuta Viglione, Puglia

*Primitivo*

NEGROAMARO ROSATO

Masseria Masciullo, Puglia

*Negramaro*

CHAKRA ROSATO

Giovanni Aiello, Puglia

*Primitivo*

ASKOS SUSUMANIELLO ROSATO

Masseria Li Veli, Puglia

*Susumaniello*

BY.OTT ROSÉ

Domaines Ott, Provence

*Grenache, Syrah, Cinsault*

# ROSSI

## RED WINE

### CRAE

Tre Pini, Puglia

*Primitivo*

### NEGROAMARO

Masseria Masciullo, Puglia

*Negramaro*

### ASKOS SUSUMANIELLO ROSSO

Masseria Li Veli, Puglia

*Susumaniello*

### PRIMITIVO DI MANDURIA

Attanasio, Puglia

*Primitivo*

### PINOT NERO

Terlaner, Alto Adige

*Pinot nero*

### GATTINARA

Travaglini, Piemonte

*Nebbiolo*

### GRATICCIAIA

Agricole Vallone, Puglia

*Negramaro*

# DRINK LIST

## SELEZIONE AL CALICE BY THE GLASS SELECTION

---

BOLLICINA  
*Sparkling wine*

VINO  
*Wine*

FRANCIACORTA

## BIRRE BEER

---

NOAM - Birrificio Noam, 33 cl  
*Lager bavarese*

VIOLA - Arduini, 75 cl  
*Bionda Lager*

## COCKTAIL

---

SPRITZ  
*Aperol o Campari, Prosecco, Seltz*

HUGO  
*St-Germain, Prosecco, Seltz*

AMERICANO  
*Vermouth Rosso, Bitter, Seltz*

NEGRONI  
*Gin, Vermouth Rosso, Bitter*

VENTURO SPRITZ  
*Venturo, Prosecco, Soda*

GIN TONIC  
*Hendrick's o Tanqueray, Tonica Cipriani*

VODKA TONIC  
*Vodka Belvedere, Tonica Cipriani*

VODKA MARTINI  
*Vodka, Vermouth Bianco Extra Dry*

BELLINI "CIPRIANI"  
*Prosecco, Polpa di pesca bianca*

GIN TONIC  
*Gin Mare Capri o Portofino Dry Gin, Tonica Cipriani*

OYSTER MARTINI  
*Gin, Vermouth Bianco Extra Dry, Acqua d'ostrica*

## SOFT DRINK

---

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE  
*Still / Sparkling water*

COCA COLA / FANTA / TONICA / TÈ FREDDO

COCKTAIL ANALCOLICO

CAFFÈ

CAPPUCCINO

TÈ & TISANE

CAFFÈ LECCESE

## SPIRITS

---

LIMONCELLO / AMARO / MOSCATO DI TRANI

GRAPPA

RUM

WISKY

VODKA BELVEDERE



CRUPOLIGNANOAMARE.IT