R21

AUTHENTIC
MEDITERRANEAN FOOD

Homey and Warm Food for You

FEBRUARY 2025

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

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

Crispy egg, parmesan fondue, beet and truffle oil

€16,00

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

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

€24,00

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

Roasted squid, potato and leek cream, mint and lime

€18,00

Polpo fritto, gazpacho di pomodoro, terra di olive nere, stracciatella e maionese al basilico

Fried octopus, tomato gazpacho, black olive earth, stracciatella and basil mayonnaise

€22,00

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

€26,00

Anelletto mantecato con crema di ceci, cozze, rosmarino e lime

Ring-shaped pasta tossed with creamy chickpea sauce, mussels, rosemary, and lime

€20,00

Spaghettone alla nerano e fonduta di parmigiano

Spaghettone with Nerano sauce and Parmigiano fondue

€18,00

Linguine alle vongole, crema al prezzemolo e lime

Linguine with clams, parsley cream and lime

€22,00

Bottoni alla carbonara e guanciale croccante

Carbonara buttons and crispy bacon

€22,00

SECONDI

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

€30,00

Trancio di ombrina arrosto, crema di ceci al rosmarino, peperoni marinati al miele e indivia belga

Slice of roast ombrine, rosemary chickpea cream, honey-marinated peppers and Belgian endive

€25,00

Tonno in crosta di pane, crema di peperoni, maionese alla soia ed erbette spontanee

Tuna in bread crust, bell pepper cream, soy mayonnaise, and wild herbs

€26,00

Petto d'anatra cbt laccata ai frutti rossi, terrina di patata e cipolla in agrodolce

Cbt duck breast lacquered with red fruits, potato terrine and sweet and sour onion

€26,00

L'orto dello chef (fungo cardoncello al rosmarino, cipolla arrosto, broccolo, piselli, yougurt greco ed erba cipollina)

The chef's vegetable garden (rosemary cardoncello mushroom, roasted onion, broccoli, peas, Greek yougurt and chives

€18,00

DESSERT

Cannolo Siciliano

Sicilian cannolo

€16,00

Rubino cheescake, crumble al burro, crema cheesecake con panna e gelée di lampone e fragola.

Rubino cheescake,butter crumble, cheesecake cream with cream, and raspberry-strawberry gelée.

€12,00

Tiramisù, Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.

Tiramisù, sponge base topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

€12,00

Croccante al pistacchio, semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellizzate.

Rubino cheescake,butter crumble, cheesecake cream with cream, and raspberry-strawberry gelée.

€12,00

Coppa di Tiramisù (senza glutine), crema al mascarpone e Pan di Spagna con inzuppatura al caffè.

Tiramisù Cup (gluten free), sponge base topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

€12,00

DESSERT

Girotondo alle mandorle, pan di Spagna inzuppato al rhum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca, ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

Girotondo alle mandorle, sponge cake soaked in rum, a layer of hazelnut crunch topped with cream made with Sicilian almond paste & fresh cream, all delicately coated with white chocolate.

€12,00

Choco soft vegan (vegano), pan di Spagna al caffè, crema al caffè, crema alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente, polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente

Choco soft vegan (vegano), Vegan coffee-soaked sponge cake, coffee cream, vanilla cream with dark chocolate chips, cocoa powder, and dark chocolate drops.

€12,00

Nonna 4.0, crumble al burro, cake al limone con crema pasticcera al limone, mousse alla vaniglia e panna, ricoperto da un'elegante glassa dorata.

Nonna 4.0, Butter crumble base, lemon cake with lemon pastry cream, vanilla and cream mousse, coated in an elegant golden glaze.

€12,00

Geometria di cioccolato e pere, crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera, decorata con cioccolato fondente

Geometria di cioccolato e pere, Dark chocolate cream with Madagascar cocoa paste, pear puree and pear cubes, decorated with dark chocolate

€12,00

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

R21

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