

BENVENUTI AL

---

# CRAB

---

IL VOSTRO RISTORANTE DI PESCE AL COLOSSEO



## LA STORIA DEL NOSTRO RISTORANTE

Ogni giorno pesce freschissimo selezionato dai migliori porti del Lazio. Da circa venti anni una presenza ricercata in centro di fronte al Colosseo e uno tra i migliori ristoranti di pesce a Roma. Il mare è il nostro cuore e le nostre aspettative in fatto di pesce sono molto alte, infatti il miglior pescato fresco di giornata è il protagonista del nostro bancone e dell'acquario a vista, vera delizia per gli occhi prima e per il palato poi. Le specialità del ristorante Crab sono l'astice e l'astice blu, le aragoste, i granchi e i granchi reali, le ostriche, i ricci di mare, i crostacei. Nella nostra cantina proponiamo etichette di vini e bollicine nazionali e internazionali di alto livello in perfetta simbiosi con la cucina.

### *THE HISTORY OF OUR RESTAURANT*

Since 20 years a refined and sophisticated spot in the city center, right in front of the Colosseum, and one of the best fish restaurants in Rome. Every day you will find the freshest fish selected from the best seaports in Lazio. The sea is at our heart, and our expectations are very high when it comes to fish: the best fresh catch of the day is the protagonist of our counter and aquarium on view, a real treat for the eyes first and then for the palate. Crab restaurant specialties are lobster and blue lobster, crawfish, crabs and king crabs, oysters, sea urchins, and shellfish. From our wine cellar we offer top national and international wine labels and bubbles in perfect harmony with the cuisine.

## LA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina segue con passione ed entusiasmo i dettami della gloriosa tradizione italiana della ristorazione di pesce. Non ci nascondiamo siamo degli inguaribili romantici. Piatti che nella semplicità, nella freschezza e nella tradizione trovano la loro forza. Un po' d'attesa per ottenere dei piccoli grandi classici. Lavoriamo poi quotidianamente per affinare la proposta tradizionale con sperimentazioni e novità seguendo il ritmo delle stagioni, la provenienza dei prodotti e ricercando solo materie prime di assoluta qualità.

### *OUR KITCHEN*

Our chefs follow the dictates of the glorious Italian heritage of seafood cooking with passion and enthusiasm. Our dishes find their strength in simplicity, freshness and tradition, making the best great classics. We strive every day to enhance the traditional proposal with experimentations and innovations in accordance with current season and origin of the products, while making use of the highest quality raw materials.

**Siete i benvenuti nel nostro ristorante di pesce. Il nostro staff vi farà sentire a vostro agio e soddisferà ogni vostra esigenza, all'interno di una sala elegante ed accogliente.**

***You are very welcome in our fish restaurant, where our staff will make you feel at ease and satisfy all your needs.***

# OYSTER BAR

## LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

*Secondo di stagione e disponibilità del prodotto*

### OUR SELECTION OF OYSTERS

According to season and product availability

importo per unità  
each

Speciale Utah beach by Gillardeau calibro 2 / size 2 ..... N 8,00 €

Normandia /France

L'Utah Beach è uno dei gran cru dell'ostricoltura francese. Le correnti e il grande apporto di fitoplancton permettono all'ostrica di nutrirsi in maniera adeguata e raggiungere un livello di pienezza in mare aperto senza uguali. In bocca è croccante, il gusto si evolve con rara finezza. Si presenta iodata ma raggiunge subito l'equilibrio con avvolgenti sentori di nocciola  
*Utah Beach is one of the great crus of French oyster farming. The currents and the large supply of phytoplankton allow the oyster to feed properly and reach an unparalleled level of fullness in the open sea. In the mouth it is crunchy, the taste evolves with rare finesse. It appears iodized but immediately reaches balance with enveloping hints of hazelnut*

Speciale Reserve Fontaneau calibro 2 / size 2 ..... N 8,00 €

Cancale - Bretagna

Rivela un'aroma selvaggio che, a seconda del palato, lascerà in bocca un sapore di nocciola più o meno intenso  
*Reveals a wild taste which, depending on the palate, will leave a more or less intense nutty flavor in the mouth*

Speciale Julina Fontaneau calibro 2 / size 2 ..... N 8,00 €

Ireland and France / Marennes d'Oléron

Allevata in Irlanda del sud, poi affinata in Francia, zona Marennes d'Oléron  
ostrica croccante con un retrogusto persistente  
*Born and raised in south Ireland, aged in France in the Marennes d'Oléron region  
crispy oyster with a lingering aftertastes*

Speciale Gillardeau calibro 0 / size 0 ..... N 10,00 €

France Marennes d'Oléron - Poitou-Charentes

Ostriche dal peso minimo garantito superiore a 200 grammi ciascuna  
*Oysters with a guaranteed minimum weight of over 200 grams each*

Speciale Gillardeau calibro 2 / size 2 ..... N 8,00 €

Marenne d'Oleron - Poitou-Charentes

Sono coltivate per quattro anni secondo rigide regole tramandate da quattro generazioni  
*They are grown for four years according to strict rules handed down for four generations*

Speciale Josephine by Gillardeau calibro 2 / size 2 ..... N 7,00 €

Portogallo

Allevate in mare aperto, ostrica soda dal gusto rotondo con salinità armoniosa, morbide con muscolatura croccante  
*Raised in the open sea, firm oyster with a round taste with harmonious salinity, soft with crunchy musculature*

Speciale Tiamaraa calibro 2 / size 2 ..... N 7,00 €

Irlanda

Ostrica carnosa, color crema, leggermente iodata dal sapore dolce di nocciola con una punta di zuccherino  
*Meaty, cream-colored, slightly iodized oyster with a sweet nutty flavor with a hint of sugar*

La Vert Label Rouge calibro 2 / size 2 ..... N 7,00 €

Marennes d'Oléron/ France

L'ostrica La Vert Label Rouge, ostrica fine de claire si contraddistinguono dalla loro polpa di colore verde, derivante da un'alga di cui si nutrono, ostrica dal gusto inizialmente sapido per poi trasformarsi in una nota dolce  
*Fine de Claire oysters distinguished by their green colored. Flesh, derived from the algae they feed on.  
On flavour profile starts with a savory taste, gradually unfolding into a sweet note*

Speciale Tsarskaya Kerber calibro 2 / size 2 ..... N 9,00 €

France/ Bretagna

Il nome è un omaggio agli Zar di Russia, i primi importatori di queste ostriche bretoni, affinata dai 3 ai 6 mesi.  
Il gusto inizialmente iodato con un finale tendente al dolce  
*The name is a tribute to the Tsars of Russia, the first importers of these Breton oysters, aged for 3 to 6 months*



# ANTIPASTI CRUDI

## RAW APPETIZER

Plateau di Ostriche / Plateau of Oysters .....N 45,00 €  
Tre coppie di ostriche calibro 2 a vostra scelta  
*Three pairs of oysters size 2 of your choice*

Grand Plateau .....N 52,00 €  
Quattro coppie di ostriche calibro 2 a vostra scelta  
*Four pairs of oysters size 2 of your choice*

Gran combinazione di crudi / Great combination of raw .....BDN 40,00 €  
Tris di Tartare\*\*, 1 scampo\*\*, 1 gambero rosso\*\*, 1 ostrica  
*Tris of Tartare\*\*, 1 langoustine\*\*, 1 red shrimp\*\*, 1 oyster*

Tris di Tartare\*\* battuta al coltello .....D 26,00 €  
*Trio of Tartare\*\* beaten with a knife*

Carpaccio di gamberi rossi\*\* con gel al ribes e nocciole tostate .....BH 30,00 €  
*Red prawn carpaccio\*\* with currant gel and toasted hazelnuts*

Tagliatella di seppia con wakame, agrumi e sesamo .....DKN 28,00 €  
*Raw Cuttlefish Tagliatelle with wakame, citrus fruits and sesame*

Carpaccio di dentice, melograno e spinacino .....D 24,00 €  
*Snapper carpaccio with pomegranate and baby spinach*

Tartare di scampi, foie gras e limone .....BG 30,00 €  
*Scampi tartare with foie gras and candied lemon*

Caviaie Calvisius Prestige - 10 g, pan brioche, burro salato, vodka .....ACDG 36,00 €  
*Calvisius Prestige Caviar, brioche bread, salted butter, vodka - 10 g*

---

## Crudo di crostacei al peso

*Raw shellfish by the weight*

Scampi\*\*\* | Gamberi rossi\*\*\*

*Scampi / Red prawns*

100 gr 15,00 €

Mazzancolle\*\*\*

*King prawns*

100 gr 11,00 €

---



# ANTIPASTI COTTI

## COOKED APPETIZER

Triglia in carrozza con maionese  
alla rapa rossa e insalata di asparagi .....ACDGI 26,00 €  
*Red mullets with red pope mayonnaise and fresh asparagus salad*

Polpo\* alla catalana .....DI 26,00 €  
*Octopus\* Catalan style*

Roastbeef di tonno\*\*\* con insalatina di puntarelle, stracciatella di bufala  
e alici del Mar Cantabrico .....DGJ 28,00 €  
*Tuna Roastbeef\*\*\* with "puntarelle" salad, buffalo stracciatella cheese and Cantabrian anchovies*

Capesante scottate con crema di porri e tartufo nero .....GN 30,00 €  
*Seared scallops with leek cream and black truffle*

Chela di King Crab (100 g) al vapore  
con maionese al granchio e caviale .....BCDI 50,00 €  
*Steamed King Crab Claws (100 g) with crab mayonnaise and caviar*

Calamaro quasi ripieno di pomodorini, olive e capperi .....AN 26,00 €  
*Stuffed squid with cherry tomatoes, olives and capers*

Degustazione di antipasti caldi (min. 2 persone) .....ABCDEFGHJKLMNO 50,00 €  
5 tipologie, secondo disponibilità e pescato del giorno (PER 2 / FOR TWO PEOPLE)  
*Our Selection of / 5 different types of cooked appetizers,  
according to availability and catch of the day*



# PRIMI PIATTI

## FIRST DISHES

Spaghetti Pastificio Mancini alle vongole .....AN 28,00 €  
*Spaghetti with clams*

Paccheri freschi con Granciporro e salsa di datterini rossi .....ABCI 26,00 €  
*Fresh "paccheri" with Crab and datterino tomato sauce*

Tagliolini all'astice .....ABCI 38,00 €  
*Tagliolini with lobster*

Fettuccina con salicornia, filetti di Sogliola e Caviale .....ADGI 32,00 €  
*Fettucine with glasswort, sole fish fillets and caviar*

Risotto Acquarello ai frutti di mare "Crudo e Cotto" .....BDGIN 38,00 €  
*Acquarello Risotto with "Raw and cooked" seafood*

Tortelli di spigola con crema di bufala,  
mazzancolle e tartufo nero .....ABCDGI 38,00 €  
*Tortelli stuffed with sea bass and buffalo mozzarella cream,  
dressed with prawns and black truffle*

Linguine Pastificio Mancini con pescato del giorno e bottarga .....ADI 28,00 €  
*Linguine with catch of the day, and dried fish eggs*

---

### Primi piatti con crostacei al peso

*pasta with shellfish by the weight*

Aragosta / Spiny Lobster .....AB l'etto / 100 gr 18,00 €

Astice blu / Blue Lobster .....AB l'etto / 100 gr 15,00 €

King Crab / King Crab .....AB l'etto / 100 gr 45,00 €



## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Trancio di spigola con zucca arrosto e broccoletti ..... D 28,00 €  
*Sea bass steak with roasted pumpkin and broccoli*

Tagliata di tonno\*\*\* con cavolfiore bruciato e alici del mar Cantabrico .. DG 32,00 €  
*Tuna steak\*\*\* with burnt cauliflower and anchovies from the Cantabrian Sea*

Saltimbocca di rombo, con prosciutto e chips di patate croccanti ....ADGIL 30,00 €  
*Floured turbot fish fillet with pork ham, herbs and crispy potatoes chips*

Gran fritto dello Chef\* .....ABCDG 28,00 €  
*Great fried by the Chef\**

Grigliata mista di pesce e crostacei\*\*\* ..... BND 48,00 €  
*Mixed grilled fish and shellfish\*\*\**

Astice alla catalana ..... BI 70,00 €  
*Canadian lobster "catalana style"*

Baccalà al vapore in foglie di bietola,  
crema di pomodorini arrosto e ricotta salata ..... DGI 32,00 €  
*Steamed cod fish in chard leaves, roasted cherry tomato cream and salted ricotta*

Polpo alla piastra con carciofi, maionese al lime e bottarga ..... CDN 30,00 €  
*Grilled octopus served with artichokes, lime mayonnaise and dried fish eggs*

Combinazione di crostacei al vapore ..... BND 120,00 €  
3 scampi\*\*\*, 3 gamberi\*\*\*, 3 mazzancolle\*\*\*, 1 astice, 1 granchio granciporro  
*Steamed shellfish combination: 3 scampi, 3 prawns, 3 shrimp, 1 canadian lobster, 1 granciporro crab*

Zuppa di pesce molluschi e crostacei .....ABDIN 38,00 €  
*Shellfish and crustacean fish Soup*



## Il pescato del giorno

*catch of the day*

---

### Al peso

*by the weight*

---

Aragosta / *Spiny Lobster* .....B l'etto / 100 gr 18,00 €

Astice blu / *Blue Lobster* .....B l'etto / 100 gr 15,00 €

Pescato del giorno / *Catch of the day* .....D l'etto / 100 gr 10,00 €

— Al forno | Alla griglia | Al sale | Al guazzetto  
per il tipo di cottura ideale del pescato rivolgersi al personale

— *Baked | Grilled | Croasted salt | With tomato sauce*  
*contact the staff for the ideal type of fish cooking*

---

## CONTORNI

### SIDE DISHES

Insalata di campo / *Mixed salad* ..... 10,00 €

Cicoria ripassata / *Chicory* ..... 10,00 €

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* ..... 10,00 €

Patate al forno / *Roasted potatoes* ..... 10,00 €

Broccoletti ripassati / *Sauteed Broccoli* ..... 10,00 €

Carciofi alla griglia / *Grilled artichokes* ..... 10,00 €



# GLI INTRUSI

## OUR NON-SEAFOOD WILD CARDS

Secondo stagionalità e disponibilità / *According to seasonality and availability*

### ANTIPASTI / STARTERS

Tartare tradizionale di manzo .....CJ 30,00 €  
*Proposals traditional tartare of beef*

Burratina di Andria con insalata di puntarelle .....G 20,00 €  
*Andria Burrata with puntarelle salad*

Degustazioni di formaggi italiani e francesi .....G 28,00 €  
*Our Selection of italian and french cheeses*

Prosciutto Patanegra ..... 35,00 €  
*Patanegra Ham*

### PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Le Fettuccine / *Fettuccine*

- Al ragu di manzo e salsa di pomodoro .....ACI 24,00 €  
*With beef ragu and tomato sauce*

- Al burro e tartufo nero .....ACG 30,00 €  
*With butter and black truffle*

- Al burro e tartufo bianco .....ACG 55,00 €  
*With butter and white truffle*

### SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetto di manzo con broccoletti e patate al forno ..... 38,00 €  
*Grilled beef fillet with broccoli and roasted potatoes*



# DOLCI

## DESSERT

Tiramisù composto al tavolo, con savoiardi fatti in casa ..... ABE 14,00 €  
*Tiramisù with homemade "savoiardi" tableside preparation*

Cheesecake New York con frutta secca,  
caramello salato e gelato alla vaniglia .....ABCDEHL 12,00 €  
*New York Cheesecake with dried fruit, salted caramel and vanilla ice cream*

Snickers agli arachidi, con caramello salato  
e crema al mascarpone .....ABCDEHL 12,00 €  
*Snickers with mascarpone cream, peanuts and salted caramel*

Crostatina di pasta frolla, crema pasticcera,  
e frutti di bosco ..... ABE 12,00 €  
*Pastry tart with custard and berries*

Sant'Honorè 1846  
Bigne alla crema pasticcera e millefoglie .....ABCDEHL 12,00 €  
*Sant'Honore 1846 Pastry cream puff and "millefoglie"*

Pastiera napoletana scomposta ..... ABE 12,00 €  
*Neapolitan pastiera*

Tris di sorbetti: limone, mandarino, lampone ..... ABE 10,00 €  
*Tris sorbet: lemon, tangerin, raspberries*

Tagliata di frutta di stagione ..... 12,00 €  
*Sliced mix seasonal fruit*

---

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

*We inform our kind customers that the foods and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens*

---

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

B: Uova e prodotti a base di uova

C: Arachidi e prodotti a base di arachidi

D: Soia e prodotti a base di soia

E: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

L: Solfiti



---

**In assenza del prodotto fresco / In the absence of fresh product**

\* = prodotto surgelato / frozen product

\*\* = prodotto abbattuto e congelato in loco / product blast chilled and frozen on

\*\*\* = prodotto abbattuto e congelato a bordo / site product blast chilled and frozen on board

NB: Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, - all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 \*prodotto abbattuto e congelato in loco

---

**Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

*We inform our customers that the food and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens*

**Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari**

*Please inform the staff in case of food allergies and intolerances*

---

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg UE N 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

B: Crostacei e prodotti a base di crostacei

C: Uova e prodotti a base di uova

D: Pesce e prodotti a base di pesce

E: Arachidi e prodotti a base di arachidi

F: Soia e prodotti a base di soia

G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

I: Sedano e prodotti a base di sedano

J: Senape e prodotti a base di senape

K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

M: Lupini e prodotti a base di lupini

N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

---

*Pane e servizio 3 euro per persona | Bread and service 3 euro per person*

