

*Menu
festività*



ANTIPASTI / APPETIZERS

Grand Plateau di crudité di mare (per 2 pax.)	90€
2 scampi, 2 ostriche, 2 gamberi rossi, tartare di spigola, ricciola e salmone	
<i>Large raw fish platter: 2 scampi, 2 oysters, 2 red prawns, sea bass, amberjack and salmon tartare</i>	
Plateau di Ostriche, 3 coppie nostra selezione	48€
<i>Oysters Platter 3 pairs from our selection</i>	
Tartare di tonno con caviale, maionese di avocado e patata croccante	38€
<i>Tuna tartare with caviar, avocado mayonnaise and crispy potato</i>	
Carpaccio di salmone con puntarelle, melograno, uova di salmone e stracciatella	35€
<i>Carpaccio of salmon with puntarelle, pomegranate, salmon eggs and stracciatella cheese</i>	
Coda d'astice scottata alla Mediterranea	45€
<i>Seared Lobster tail Mediterranean style</i>	
Seppiolino ripieno di ricotta e gamberi con cicoria e bottarga	36€
<i>Stuffed cuttlefish with ricotta and shrimp, cicory and bottarga</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Linguine all'aragosta	22€ l'etto / 100 gr
<i>Linguine with spiny lobster</i>	
Fettucine con crudo di gamberi rossi e tartufo bianco grattugiato	65€
<i>Fettucine with raw red prawn and grated white truffle</i>	
Tortelli all'astice, fonduta di bufala e datterino giallo	40€
<i>Tortelli with lobster, buffalo fondue and yellow datterino</i>	
Gnocchetto con ragu di rana pescatrice, crema di carciofi e pecorino	38€
<i>Gnocchi with monkfish ragout, artichoke cream and pecorino cheese</i>	
Risotto Acquerello con ostriche e caviale	44€
<i>Risotto Acquerello with oysters and caviar</i>	

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Polpo scottato con crema di porcini, tartufo nero e broccoletti	40€
<i>Seared octopus with mushroom porcini cream, black truffle and broccoletti</i>	
Trancio di spigola con crema di patate al tartufo nero e funghi misti	38€
<i>Sea bass fillet with black truffle potato cream and mixed mushrooms</i>	
Baccalà in carrozza con carciofi fritti e mayo al lime	36€
<i>Fried Cod fish with mozzarella, artichokes and lime mayonnaise</i>	
Rombo alla mugnaia, bietole e caviale	40€
<i>Pan-fried Turbot with swiss chard and caviar</i>	
Aragosta (alla griglia / al vapore) con verdure alla griglia	22€ l'etto / 100 gr
<i>Spiny Lobster (grilled/steamed) with grilled vegetables</i>	
Pescato del giorno	12€ l'etto / 100 gr
al sale / alla griglia / al forno con patate	
<i>Catch of the day</i>	
<i>croasted salt / grilled / baked with roasted potatoes</i>	

DOLCI / DESSERT

Baba al Rum con crema chantilly e frutti di bosco	15€
<i>Ron Baba with chantilly cream and mix berries</i>	
Mont Blanc Namelaka al cioccolato bianco e meringa flambe	16€
<i>Mont Blanc Namelaka with white chocolate and meringue flambe</i>	
Pastiera Napoletana classica	14€
<i>Neapolitan classic pastiera</i>	

*Minimo tre portate a commensale / *Minimum order, three courses per person

12% servizio / Service surcharge of 12%



CRAB

www.ristorantecrab.com