

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

Pousse en Claire Label Rouge calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Francia

Quest'ostrica è il gioiello di tutta la produzione francese, allevata a bassa densità (5 ostriche per mq di acqua), caratteristica che le permette di assumere una carnosità e complessità unica rispetto alle altre speciali

This oyster is the jewel of all French production, farmed at low density (5 oysters per m2 of water), a characteristic that allows it to take on a unique meatiness and complexity compared to other special oysters

Speciale Reserve Fonteneau calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Cancalle - 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 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, 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, initially iodized taste with a finish tending towards sweet.

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

France Marenne d'Oleron - 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 zucchero

Meaty, cream-colored, slightly iodized oyster with a sweet nutty flavor with a hint of sugar

Royale Roumegous calibro 2 / size 2 N 8,00 €

France / Normandia

È una selezione di ostriche scelte tra le più belle speciali di Utah Beach (Normandia)

talvolta vestita di smeraldo in base al proprio nutrimento

It is a selection of oysters chosen among the most beautiful special ones of Utah Beach (Normandy)

sometimes dressed in emerald according to their nourishment

Piatta Belon Kerber calibro 000 / size 000 N 9,00 €

France

L'ostrica piatta detta Belon è l'Ostrica originaria europea, già degustata all'epoca dell'impero romano,

più rara delle concave, rappresenta solo il 2% della produzione totale francese di ostriche

The flat oyster called Belon is the original European oyster, already tasted at the time of the Roman Empire,

rarer than the concave ones, it represents only 2% of the total French oyster production



ANTIPASTI CRUDI

RAW APPETIZER

- Plateau di Ostriche / Plateau of OystersN 45,00 €
Tre coppie di ostriche calibro 2 a vostra scelta
Three pairs of oysters size 2 of your choice
- Grand PlateauN 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 rawBDN 35,00 €
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 coltelloD 24,00 €
*Trio of Tartare** beaten with a knife*
- Carpaccio di gamberi rossi*** con gel ai lamponi e nocciole tostateBH 28,00 €
*Red prawn carpaccio*** with raspberries gel and toasted hazelnuts*
- Carpaccio di triglia, bufala e crudité di carciofiDG 26,00 €
Red mullets carpaccio, buffalo mozzarella and raw artichokes
- Tartare di scampi**, limone e foie grasBG 30,00 €
*Langoustine tartare**, lemon and foie gras*
- Prosciutto di ricciola con pan brioche, spinacino e melogranoACDG 26,00 €
Amberjack ham with brioche bread, spinach and pomegranate
- Caviale Calvisius Prestige - 10 g, pan brioche, burro salato, vodkaACDG 35,00 €
Calvisius Prestige Caviar, brioche bread, salted butter, vodka - 10 g

Crudo di crostacei al peso

Raw shellfish by the weight

Scampi*** | Gamberi rossi*** | Mazzancolle***

Scampi/Red prawns/Shrimps

l'etto 13,00 €



ANTIPASTI COTTI

COOKED APPETIZER

Baccalà in carrozza con scamorza affumicata,
carciofi e maionese al lime ACG 20,00 €
Fried cod-fish with smoked scamorza cheese, artichokes and lime mayonnaise

Polpo* alla catalana DI 22,00 €
Octopus Catalan style*

Roastbeef di tonno*** con puntarelle, stracciatella di bufala
e alici del mar Cantabrico GDHJ 22,00 €
*Tuna Roast Beef*** with "puntarelle", buffalo stracciatella cheese and Cantabrian sea anchovies*

Capessante alla griglia con crema di fagioli cannellini,
chips di cavolo nero e guanciale croccante NG 26,00 €
Grilled scallops with beans cream, black cabbage chips and crispy pork cheek

Insalata di Granchio, con brodo dashi e katsuobushi BD 35,00 €
Crab Salad with dashi and katsuobushi broth

Chela di King Crab (100 g) al vapore
con maionese al granchio e caviale BGCDI 45,00 €
Steamed King Crab Claws (100 g) with crab mayonnaise and caviar

Calamaro ripieno di baccalà mantecato con crema di zucca,
aglio nero e basilico DGI 25,00 €
Stuffed squid with creamed cod, pumpkin cream, black garlic and basil

Degustazione di antipasti caldi ABGDNH 32,00 €
5 tipologie, secondo disponibilità e pescato del giorno
*Our Selection of / 5 different types of cooked appetizers,
according to availability and catch of the day*



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghettone Pastificio Mancini alle vongoleAN 24,00 €
Spaghettone with clams

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

Tagliolini all'asticeABCI 30,00 €
Tagliolini with lobster

Fregola con canocchie, aglio nero e limeAB 26,00 €
"Fregola" with mantis shrimps black garlic sauce and lime

Risotto acquerello con capesante, ricci di mare, bufala e basilicoABDGN 34,00 €
Risotto acquerello with scallops, sea urchins, buffalo mozzarella and basil

Tortelli di spigola con vongole veraci, asparagi e bottargaACDGI 28,00 €
Sea bass tortello with clams, asparagus and dry mullets eggs (bottarga)

Linguine Pastificio Mancini al ragù di scorfanoADI 26,00 €
Linguine with seabed scorpion fish ragout

Primi piatti con crostacei al peso

pasta with shellfish by the weight

Aragosta / Spiny Lobster AB l'etto / hh 18,00 €

Astice blu / Blue Lobster AB l'etto / hh 15,00 €

King Crab / King Crab AB l'etto / hh 45,00 €



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di spigola con crema di sedano, rapa e scarola ripassata GD 28,00 €
Sea bass fillet with celeriac cream and salted escarole

Tagliata di tonno*** con cardoncelli e crema di funghi porcini e zucca . D 32,00 €
*Tuna steak*** with "cardoncelli" mushrooms and porcini and pumpkin cream*

Saltimbocca di rombo con chips di patate croccantiADGIL 30,00 €
Turbot fish "saltimbocca" with crispy potatoes chips

Gran fritto dello Chef*ABDG 26,00 €
*Great fried by the Chef **

Grigliata mista di pesce e crostacei*** BND 46,00 €
*Mixed grilled fish and shellfish****

Astice alla catalana BI 62,00 €
Canadian lobster "catalana style"

Zuppa di pesce, molluschi e crostaceiABDN 35,00 €
Fish and seafood soup

Combinazione di crostacei al vapore BND 100,00 €
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



Il pescato del giorno

catch of the day

Al peso

by the weight

| | | |
|---|---------------|---------|
| Aragosta / <i>Spiny Lobster</i> | B l'etto / hh | 18,00 € |
| Astice blu / <i>Blue Lobster</i> | B l'etto / hh | 15,00 € |
| Pescato del giorno / <i>Catch of the day</i> | D l'etto / hh | 9,00 € |
| — Al forno Alla griglia Al sale Al guazzetto per il tipo di cottura ideale del pescato rivolgersi al personale | | |
| — <i>Baked Grilled Croasted salt With tomato sauce</i> <i>contact the staff for the ideal type of fish cooking</i> | | |

CONTORNI

SIDE DISHES

| | |
|---|--------|
| Insalata di campo / <i>Mixed salad</i> | 8,00 € |
| Cicoria ripassata / <i>Chicory</i> | 8,00 € |
| Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i> | 8,00 € |
| Patate al forno / <i>Roast potatoes</i> | 8,00 € |
| Scarola ripassata / <i>Salted escarole</i> | 8,00 € |
| Carciofi alla griglia / <i>Grilled artichokes</i> | 8,00 € |



GLI INTRUSI

OUR NON-SEAFOOD

Tartare tradizionale di manzo 28,00 €
Proposals traditional tartare of beef

Caprese di bufala 20,00 €
Buffalo mozzarella and tomatoes

Degustazioni di formaggi italiani e francesi 24,00 €
Our Selection of italian and french cheeses

Paccheri al ragù bianco di vitello con zucchine,
fiori di zucca e crema di pecorino 22,00 €
Paccheri with white veal ragout and courgette flowers and pecorino cream

Filetto di manzo con patate al forno 34,00 €
Grilled beef fillet with roast potatoes



* = prodotto surgelato
** = prodotto abbattuto e congelato in loco
*** = prodotto abbattuto e congelato a bordo

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



CARTA DEI DOLCI

LIQUORI E DISTILLATI

CRAB

Fish-Restaurant



DOLCI

DESSERT

Tiramisù con savoiardi fatti in casa ABE 13,00 €
Tiramisù with homemade "savoiardi"

Cheesecake "New York"
con caramello salato e frutta secca ABDEHC 10,00 €
Cheesecake "New York" with salted caramel and dried fruit

Semifreddo "Rocher" con nocciole,
cioccolato fondente e oro 24kt ABDEH 16,00 €
"Rocher" semifreddo with hazelnuts, dark chocolate and 24kt gold

Mousse al cioccolato bianco e lamponi ABE 10,00 €
White chocolate mousse and raspberry sauce

Cremoso alla torta di mele con chutney alla cannella
e popcorn al caramello ABE 10,00 €
Creamy apple pie with cinnamon chutney and caramel popcorn

Crostatina di pasta frolla, crema pasticcera,
frutti di bosco ABE 10,00 €
Pastry tart with custard and berries

Tris di sorbetti: limone, pompelmo rosa, lamponi ABE 10,00 €
Tris sorbet: lemon, pink grapefruit, raspberries

Tagliata di frutta di stagione 10,00 €
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



VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

| | |
|---|-----------------|
| Vernaccia di Oristano Doc 1968 Riserva 0,750 lt | 500,00 € |
| Silvio Carta (Sardegna - Italia) | |
| Sauternes 1986 0,750 lt | 1000,00 € |
| Chateau d'Yquem (Francia) - <i>Semillon 75%, Sauvignon Blanc 25%</i> | |
| Sauternes 2018 0,375 lt | 500,00 € |
| Chateau d'Yquem (Francia) - <i>Semillon 75%, Sauvignon Blanc 25%</i> | |
| Sauternes 2018 | 10,00 60,00 € |
| Chateau Simon (Francia) - <i>Semillon 60%, Sauvignon Blanc 36%, Muscadelle 4%</i> | |
| Angelorum Recioto della Valpolicella 0,375 lt | 60,00 € |
| Masi (Alto Adige) - <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> | |
| Terre D'Ocra Moscato Igt | 8,00 35,00 € |
| Firriato (Sicilia) Uve Zibibbo | |
| Privilegio Irpinia Fiano Passito Doc 0,50 lt | 60,00 € |
| Feudi di San Gregorio (Campania) | |
| Nes Passito di Pantelleria 0,50 lt | 8,00 45,00 € |
| Pellegrino (Sicilia) | |
| Porto Tawny 10 years old | 7,00 50,00 € |
| Sandeman (Portogallo) | |
| Picolit 2020 0,500 lt | 10,00 40,00 € |
| La Tunella (Colli Orientali del Friuli) | |
| Pasithea Moscato Rosa 0,375 lt | 45,00 € |
| Girlan (Alto Adige) | |
| Pasithea Oro Gewurztraminer 0,375 lt | 60,00 € |
| Girlan (Alto Adige) | |
| Passirò Passito Lazio Igp 100% Roscetto 0,375 lt | 7,00 35,00 € |
| Cotarella (Lazio) | |
| Anita Aleatico Igt Lazio | 7,00 30,00 € |
| Cotarella (Lazio) | |
| Moscato D'Asti Docg | 7,00 30,00 € |
| Pio Cesare (Piemonte) | |
| Barolo Chinato 0,50 lt | 10,00 60,00 € |
| Ceretto (Piemonte) | |
| Steinbock (Alcohol Free Sparkling) | 7,00 28,00 € |
| Selezione Dr. Fischer By (Germania) | |
| Steinbock (Alcohol Free Sparkling) | 7,00 28,00 € |
| Selezione Dr. Fischer By (Germania) | |



SELEZIONE DEI LIQUORI

SELECTION OF LIQUEURS

| | |
|---|---------|
| Genziana | 7,00 € |
| Mirto di Sardegna | 7,00 € |
| Limoncello di Capri | 7,00 € |
| Amaro Jefferson Calabria | 10,00 € |
| Amarot 8 a base di china, infusi di erbe naturali | 9,00 € |
| “Amara” base di scorze di arancia rossa e erbe aromatiche | 9,00 € |
| Amaro del Capo - Calabria | 7,00 € |
| Amaro Averna | 7,00 € |
| Amaro Fernet - Branca Milano | 7,00 € |
| Amaro Jagermeister Germania | 7,00 € |
| Amaro Unicum Ungheria | 8,00 € |
| Amaro Marzadro | 8,00 € |
| Anima Nera liquore alla liquirizia | 8,00 € |
| Amaro Of di Bonollo | 8,00 € |
| Amaro Of di Bonollo liquore grappa + inf. Arancia | 8,00 € |
| OF Lignum Miele di Tiglio di Bonollo | 10,00 € |
| liquore a base di Grappa invecchiata e Miele di Tiglio | |
| Amaretto di Tivoli | 8,00 € |



SELEZIONE DI DISTILLATI

RUM

| | |
|---|---------|
| Zacapa 23 Solera Gran Reserve | 12,00 € |
| Kirk and Sweeney Reserva | 10,00 € |
| The Duppy Share Aged 5 | 10,00 € |
| Diplomatico Reserva Esclusiva | 10,00 € |
| Panama 2013 5+1 YO Transcontinental | 10,00 € |

GRAPPE

| | |
|---|---------|
| Giare Amarone Barrique Distilleria Marzadro | 14,00 € |
| Diciotto Lune Riserva Distilleria Marzadro | 12,00 € |
| affinata in botte di porto | |
| Grappa Trentina Barrique Distilleria Marzadro | 8,00 € |
| Grappa Aromatica Bianca Distilleria Marzadro | 10,00 € |
| Grappa Anfora Bianca Distilleria Marzadro | 12,00 € |
| Grappa Trentina Bianca Distilleria Marzadro | 8,00 € |
| Marzadro infusione di Camomilla in Grappa | 8,00 € |
| Gradaia Riserva 2002 Friulana Barrique | 10,00 € |
| Gradaia 2004 Moscato | 8,00 € |
| Grappa OF Amarone di Bonollo | 10,00 € |
| Grappa OF Amarone Barrique di Bonollo | 12,00 € |
| Grappa OF Moscato di Bonollo | 8,00 € |
| Grappa OF Chardonnay di Bonollo | 8,00 € |
| Grappa Montiano Merlot barrique | 10,00 € |



VODKA

| | |
|---------------------|---------|
| Belvedere | 10,00 € |
| Grey Goose | 10,00 € |
| Absolut Vodka | 7,00 € |

TEQUILA

| | |
|---|---------|
| El Jimador Tequila Blanco 100% Agave Blu | 8,00 € |
| Herradura Tequila Reposado 100% Agave Blu | 10,00 € |
| Patron Tequila Reposado 100% Agave Blu | 12,00 € |

WHISKY

| | |
|---|---------|
| Redemption Rey | 10,00 € |
| Benriach Singol Malt Scotch Whisky 12 YO | 14,00 € |
| Signatory Caol Ila Vintage 2011 | 10,00 € |
| Askaig Islay Singol Malt Scotch Whisky 8 YO | 12,00 € |
| Jonnie Walker Red Label Scotland | 10,00 € |
| Ballantines fines Blemded Scotch Whisky | 10,00 € |
| Glen Grant Pure Malt Scotch Whisky | 10,00 € |
| Talisker Skye Singol Malt Whisky | 12,00 € |
| Lagavulin Islay Singol Malt Scotch W 16 years | 12,00 € |
| Laphroaig Islay Singol Malt Scotch W 10 years | 12,00 € |
| Grant's Blended Scotch Whisky Family Reserve | 10,00 € |
| The GlenDronach Original 12 YO Highland s.m. | 12,00 € |



CALVADOS / ARMAGNAC / COGNAC

| | |
|---|---------|
| Calvados Nord e Sud ACC | 10,00 € |
| Calvados Pays D'Auge "Lecompte" 5 YO | 10,00 € |
| Remy Martin Fine Champagne Cognac V.S.O.P. | 12,00 € |
| Vaudon VSOP Cognac Fins Bois | 10,00 € |
| Armagnac Ténarèze | 10,00 € |

SAKÈ

| | |
|----------------------|---------|
| Tentak Organic | 10,00 € |
|----------------------|---------|

GIN

| | |
|---|---------|
| Hendrick's Gin Scotland | 12,00 € |
| Tanqueray Londo Dry Gin | 10,00 € |
| Beefeter London Dry Gin | 10,00 € |
| Engine Pure Organic Gin Piemonte 100% Bio | 12,00 € |
| Amazzoni Gin Brasile | 12,00 € |



ACQUA E SOFT DRINK

WATER AND SOFT DRINKS

| | |
|---|--------|
| Acqua Panna, San Pellegrino, Nepi | 4,00 € |
| Cocacola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Cedrata | 5,00 € |
| The freddo (Pesca o Limone) | 5,00 € |
| Spremuta di Arancia | 6,00 € |
| Succhi vari gusti | 5,00 € |
| Birra Artigianale Ambrata Ipa 0,33 | 8,00 € |
| Birra Artigianale Blonde Pils 0,33 | 8,00 € |
| Birra Poretto Lager 0,33 | 8,00 € |
| Birra Noam Bavaria Berlin Lager 0,33 | 8,00 € |
| Caffè | 3,00 € |
| Caffè doppio, Americano | 5,00 € |
| Caffè Shakerato "Cold Coffe" | 5,00 € |
| Cappuccino, Caffè e Latte | 5,00 € |
| Tè caldo | 5,00 € |



COCKTAILS ALCOLICI

ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|--|---------|
| Buchk's Fizz (Mimosa - Prosecco e Succo Arancia) | 10,00 € |
| Negroni Sbagliato (Prosecco, Vermut Rosso, Bitter Campari) | 10,00 € |
| Spritz Aperol (Prosecco, Spruzzata di Soda) | 10,00 € |
| Spritz Campari (Prosecco, Spruzzata di Soda) | 10,00 € |
| Spritz St-Germain (Prosecco, Spruzzata di Soda) | 10,00 € |
| Spritz Limoncello (Prosecco, Spruzzata di Soda) | 10,00 € |
| Mojito (Rum Bianco, Lime, Menta, Zucchero di canna, Soda) | 10,00 € |
| Pina Colada (Ananas, Cocco, Latte, Rum Bianco) | 10,00 € |
| Caipirinha (Cachaca, Lime, Zucchero di Canna) | 10,00 € |

COCKTAILS ANALCOLICI

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|--|---------|
| Sunshine Zero (Steinbock Alcohol Free Sparkling Wine, | 10,00 € |
| Succo d'Arancia, Sciroppo di Granatina) | |
| Hugo Zero (Steinbock Alcohol Free Sparkling Wine, | 10,00 € |
| Sciroppo di Sambuco, Soda) | |
| Spritz Zero Rosso | 10,00 € |
| (Steinbock Alcohol Free Sparkling Wine, Bitter Rosso, Soda) | |
| Tropical Zero (Steinbock Alcohol Free Sparkling Wine, | 10,00 € |
| Succo d'Ananas, Sciroppo di Menta) | |
| Mojito Analcolico (Ginger Beer, Lime, Menta, Zucchero di canna, Soda) .. | 10,00 € |



VINO AL CALICE

WINE BY THE GLASS

Selezione a cura del Sommelier per la cantina del giorno

SELECTION BY THE SOMMELIER FOR THE CELLAR OF THE DAY

| | |
|---|--------------------|
| Champagne (Francia)..... | 15,00 € |
| Franciacorta (Lombardia)..... | 10,00 € |
| Prosecco (Veneto)..... | 8,00 € |
| Bianchi (Italia)..... | da 7,00 a 10,00 € |
| Rosè (Italia)..... | da 8,00 a 10,00 € |
| Rossi (Italia)..... | da 8,00 a 12,00 € |
| Coravin Bianchi (Italia) <i>chiedere al Sommelier</i> | da 15,00 a 30,00 € |
| Coravin Rosso (Italia) <i>chiedere al Sommelier</i> | da 20,00 a 30,00 € |

LE MEZZE BOTTIGLIE DI BOLLICINE 0,375 lt

HALF BOTTLES OF BUBBLES

| | |
|---|---------|
| Cuvè Prestige Franciacorta 0,375 lt..... | 35,00 € |
| Ca' Del Bosco Metodo Classico (Lombardia) | |
| Grande Cuvè Alma Brut Franciacorta..... | 35,00 € |
| Bellavista Metodo Classico (Lombardia) | |

LE MEZZE BOTTIGLIE DEI BIANCHI 0,375 lt

THE HALF BOTTLES OF WHITES

| | |
|---|---------|
| Sauvignon Dop - La Tunella (Friuli)..... | 18,00 € |
| Rjgialla Ribolla Gialla Dop - La Tunella (Friuli)..... | 18,00 € |
| Pinot Grigio Dop - La Tunella (Friuli)..... | 18,00 € |
| Prendas Vermentino Doc - Cantine di Dolianova (Sardegna)..... | 18,00 € |
| Aimè Gewurztraminer Doc - Giralan Kellerei (Alto Adige)..... | 18,00 € |

LE MEZZE BOTTIGLIE DI ROSÉ E ROSSO 0,375 lt

HALF BOTTLES OF ROSÉ AND RED

| | |
|---|---------|
| Rosada Cannonau Rosè - Cantine di Dolianova (Sardegna)..... | 18,00 € |
| Praticia Pinot Noir - Giralan..... | 20,00 € |



IL SOMMELIER CONSIGLIA...

BOLLICINE / SPARKLING

METODO CLASSICO / CHAMPENOISE

LAZIO

| | |
|--|---------|
| Cotarella Brut Millesimato 2016 | 45,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Roscetto</i> | |
| Cotarella Brut 2023 | 35,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Roscetto</i> | |
| Kius Brut | 35,00 € |
| Marco Carpineti - <i>Bellone</i> | |
| Kius Pas Dosé | 60,00 € |
| Marco Carpineti - <i>Nero Buono Cori</i> | |
| Kius Extra Brut Rosé | 50,00 € |
| Marco Carpineti - <i>Nero Buono</i> | |

METODO CHARMAT / MARTINOTTI

LAZIO

| | |
|--|---------|
| Brut Igt Lazio | 30,00 € |
| Sant'Isidoro - <i>Pinot Bianco, Chardonnay</i> | |
| Spumante Rosè Anita Aleatico..... | 35,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Aleatico</i> | |



VINI BIANCHI / WHITE WINE

LAZIO

| | |
|--|----------|
| Frascati Superiore Luna Mater..... | 40,00 € |
| Fontana Candida - <i>Malvasia, Greco, Bombino</i> | |
| Soraluisa Igp..... | 35,00 € |
| Tenuta Sant'Isidoro - <i>Pinot Bianco</i> | |
| Falesia | 45,00 € |
| Paolo e Noemi Damico - <i>Chardonnay (Barrique)</i> | |
| Calanchi | 30,00 € |
| Paolo e Noemi Damico - <i>Chardonnay</i> | |
| Moro | 35,00 € |
| Marco Carpineti - <i>Greco, Moro</i> | |
| Nzù Bellone..... | 55,00 € |
| Marco Carpineti - <i>Bellone</i> | |
| Fiorano Semillon..... | 150,00 € |
| Tenuta di Fiorano - <i>Uve Semillon</i> | |
| Appia 400 Bianco..... | 30,00 € |
| Tenuta Principe Alberico - <i>Malvasia, Semillon</i> | |
| Alberico Bianco..... | 80,00 € |
| Tenuta Principe Alberico - <i>Semillon</i> | |
| Soente..... | 30,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Viogner</i> | |
| Ferentano | 45,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Roschetto</i> | |
| Il Punto | 60,00 € |
| Famiglia Cotarella - <i>Sauvignon</i> | |
| Fioranello Bianco | 35,00 € |
| Tenuta di Fiorano - <i>Grechetto, Viogner</i> | |
| Fiorano Bianco | 70,00 € |
| Tenuta di Fiorano - <i>Grechetto, Viogner</i> | |

VINI ROSSI / RED WINE

LAZIO

| | |
|---|----------|
| Appia Antica 400 - Merlot Lazio Igt 2020 | |
| Tenuta Principe Alberico - <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Merlot</i> | 30,00 € |
| Montiano Rosso - Lazio Igt 2019..... | 90,00 € |
| Cotarella Tenuta Montiano - <i>Merlot</i> | |
| Alberico Rosso - Lazio Igt 2017 | 120,00 € |
| Tenuta Principe Aberico - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> | |
| Fiorano | 120,00 € |
| Tenuta di Fiorano - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> | |
| Fioranello | 40,00 € |
| Tenuta di Fiorano - <i>Cabernet Sauvignon</i> | |

