

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

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

Marennes d'Oléron/ France

L'ostrica Special Roumegous, il cui nome scientifico è *Crassostrea Gigas*, è un ostrica concava

e allevata nella nuova Aquitania. Il suo volume in bocca è un notevole equilibrio tra dolcezza e salinità

The Special Roumegous oyster, whose scientific name is Crassostrea Gigas, is a concave oyster and farmed in New Aquitaine. Its volume in the mouth is a remarkable balance between sweetness and salinity



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 al ribes e nocciole tostateBH 28,00 €
*Red prawn carpaccio** with currant gel and toasted hazelnuts*

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola e il suo caviale
con salsa ponzu, acqua di pomodoro e pompelmo rosa.ADF 26,00 €
*Beetroot marinated salmon carpaccio and its own caviar with ponzu sauce,
tomato water and pink grapefruit*

Tartare di tonno, avocado e caviale italianoAD 23,00 €
Tuna tartare, avocado and italian caviar

Tartare di scampi con gazpacho di mela verde,
spinacino e chips di pane neroAB 26,00 €
Scampi tartare with green apple gazpacho, baby spinach and black bread chips

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

Fiori di zucca in tempura con alici del cantabrico e bufala ACDG 20,00 €
Zucchini flowers tempura with cantabrian sea anchovies and buffalo mozzarella

Polpo* alla catalana DI 24,00 €
Octopus Catalan style*

Roastbeef di tonno*** con insalata di finocchi, stracciatella di bufala
e nocciole GDHJ 24,00 €
*Tuna Roast Beef*** with fennel salad, buffalo stracciatella cheese and hazelnuts*

Capesante scottate con purea di carote e zenzero
chips di cavolo nero e guanciale croccante GN 26,00 €
Seared scallops with carrot and ginger puree chips and crispy pork cheek

Insalata di King Crab con pan brioche a maionese alla paprica ABCG 40,00 €
King Crab salad with pan brioche and paprika mayo

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

Calamaro ripieno di baccalà mantecato, crema di datterino giallo,
basilico e aglio nero ADGN 25,00 €
Stuffed squid with creamed cod, served with yellow tomato cream, basil and black garlic

Degustazione di antipasti caldi (min. 2 persone) ABCDEFGHIJKLMNO 48,00 €
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 vongoleAN 24,00 €
Spaghetti with clams

Paccheri freschi con Granciporro e salsa di datterini rossiABCI 25,00 €
Fresh "paccheri" with Crab and datterino tomato sauce

Tagliolini all'asticeABCI 35,00 €
Tagliolini with lobster

Tagliatelle con cozze, aglio nero e crumble di taralliACHIN 22,00 €
Tagliatelle with mussels, black garlic and "Taralli" crumble

Risotto alla seppia con crema di piselli ed asparagiAGIN 30,00 €
Risotto with cuttlefish, green peas and asparagus

Tortelli di spigola con crema di bufala,
mazzancolle e tartufo nero estivoABCDGI 34,00 €
*Tortelli stuffed with sea bass and buffalo mozzarella cream,
dressed with prawns and black summer truffle*

Linguine Pastificio Mancini con orata, lime e bottargaADI 26,00 €
Linguine with seabream, lime and dried fish eggs

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

Trancio di spigola con fagiolini e patate novelle D 28,00 €
Sea bass steak with green beans and potatoes

Tagliata di tonno*** con cicoria, fave e peperone crusco DO 30,00 €
*Tuna steak*** with chicory, broad beans and dried red pepper*

Saltimbocca di rombo, con prosciutto e chips di patate croccantiADGIL 30,00 €
Floured turbot fish fillet with pork ham, hearbs and crispy potatoes chips

Gran fritto dello Chef*ABCDG26,00 €
*Great fried by the Chef **

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

Astice alla catalana BI 65,00 €
Canadian lobster "catalana style"

Baccalà al nero di seppia fritto,
con spuma di peperoni rossi e baby germogliADGI 32,00 €
Fried cod fish with squid ink, red pepper foam and baby sprouts

Polpo alla piastra con parmigiana di melanzaneACGN 26,00 €
Grilled octopus served with eggplant "parmigiana" style

Combinazione di crostacei al vapore BND 110,00 €
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 / *Spiny Lobster* B l'etto / hh 18,00 €

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

Pescato del giorno / *Catch of the day* 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

— *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* 8,00 €

Cicoria ripassata / *Chicory* 8,00 €

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* 8,00 €

Patate al forno / *Roast potatoes* 8,00 €

Fagiolini all'agro / *Green beans* 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



servizio 5% | service 5%

* = 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
O: Fave



DOLCI

DESSERT

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

Cheesecake ai mirtilli con crumble alle mandorle AEH 10,00 €
Blueberry cheesecake with almond crumble

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

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

Cremoso al limone con gelato al lampone
e mandorle tostate AEHL 12,00 €
Creamy lemon pudding with raspberry ice cream and toasted almonds

Foresta nera "brownie" gelato al cioccolato fondente
e amarene ABEH 13,00 €
Chocolate brownie, dark chocolate ice cream and cherries

Tris di sorbetti: limone, pompelmo rosa, lampone 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

