Menu
San Valentino

ANTIPASTI / APPETIZERS

Plateau di ostriche *(3 coppie)* dalla nostra selezione ..... 55€
Oysters platter 3 pairs from our selection

Grand Plateau di crudité di mare *(per 2 persone)* ..... 90€
(2 scampi, 2 ostriche, 2 gamberi rossi,
tris di tartare di tonno, ricciola e salmone)
Large raw fish platter (2 scampi, 2 oysters, 2 red prawns,
tuna, amberjack and salmon tartare)

Tartare di orata con arancia bruciata
e mayo al pompelmo ..... 28€
Sea bream tartare with burnt orange
and grapefruit mayonnaise

Prosciutto di tonno con stracciatella di bufala, ... 26€
puntarelle e alici del Mar Cantabrico
Tuna ham with buffalo stracciatella,
puntarelle and Cantabrian anchovies

Pan brioche tostato con tartare di aragosta, ... 30€
salsa holandese ed erba cipollina
Toasted brioche bread with spiny lobster tartare,
hollandaise sauce and chives

---

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

5% servizio / *Service surcharge of 5%*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Linguine aragosta ..... 22€ *l'etto / 100 gr*
Linguine with spiny lobster

Risotto Acquerello Gran Riserva ..... 35€
con astice, aglio nero e stracciatella di bufala
Risotto Acquerello Gran Riserva with canadian lobster,
black garlic and buffalo stracciatella

Tagliolino con crudo di scampi e tartufo bianco ..... 42€
Tagliolino with tartare of langoustine and white truffle

Fagottini di pasta all'uovo, ripieni di baccalà, ... 30€
spuma di patate e caviale nero pregiato
Egg pasta parcells filled with cod fish, potato mousse and black fine caviar

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Trancio di ricciola alla griglia, con asparagi, salicornia ..... 40€
fumetto di pesce montato allo zafferano e caviale bianco
Grilled amberjack fillet with asparagus, glasswort,
fish stock whipped with saffron and white caviar

Polpo croccante con crema di patate dolci, ... 36€
scarola ripassata e tartufo nero di Acqualagna
Crispy octopus with sweet potato cream, sautèed escarole,
and Acqualagna black truffle

Filetto di tonno scottato, crema di porri bruciati, ... 34€
latte di cocco e finocchi croccanti
Seared tuna fillet, burnt leek cream, coconut milk and crispy fennel

DOLCI / DESSERT

Cuore di lampone e cioccolato bianco, ... 12€
biscotto alle mandorle e crema inglese
Raspberry heart with white chocolate, almond biscuit and custard

Semifreddo al bacio perugina, ... 14€
brownie di gianduia fondente e praline di nocciola
Semifreddo Bacio Perugina, dark gianduia,
brownie and hazelnut pralines

www.ristorantecrab.com