CRAB

NEL CUORE DI ROMA IL MARE INCONTRA LA STORIA

IN THE HEART OF ROME THE SEA MEETS HISTORY



LA NOSTRA STORIA

Da circa vent'anni, di fronte alla maestosità del Colosseo, CRAB racconta una storia fatta di passione per il mare, ricerca della qualità e autentica ospitalità italiana. Ogni giorno selezioniamo con cura il pescato più pregiato, privilegiando le eccellenze dei porti del Lazio e del Mediterraneo. Il nostro banco del pesce e gli acquari a vista sono il cuore del ristorante: un incontro con i tesori del mare che conquista prima lo sguardo e poi il palato. Ostriche, ricci di mare, astici, astici blu, aragoste, granchi, granchi reali e altri crostacei sono i protagonisti della nostra proposta gastronomica. A completare l'esperienza gastronomica, una ricercata selezione di vini e bollicine italiani e internazionali, scelti per accompagnare ed esaltare i sapori del mare.

OUR STORY

For nearly twenty years, overlooking the magnificent Colosseum, CRAB has shared a story of passion for the sea, dedication to quality and genuine Italian hospitality. Every day, we carefully select the freshest seafood, celebrating the finest catches from the ports of Lazio and the Mediterranean. Our fresh seafood display and live seafood tanks are at the heart of the restaurant, showcasing the treasures of the sea in an experience that delights the eyes before the palate. Lobsters, blue lobsters, spiny lobsters, king crabs, oysters, sea urchins and premium shellfish are among the highlights of our menu.
To complement each dish, our carefully curated wine cellar offers a selection of Italian and international wines and sparkling wines, chosen to enhance every nuance of our cuisine.

LA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina nasce da una profonda passione per il mare e dal rispetto per la grande tradizione gastronomica italiana. Crediamo che la vera eccellenza risieda nella semplicità: ingredienti freschissimi, sapori autentici e preparazioni capaci di valorizzare ogni materia prima, senza mai alterarne l'essenza. Custodiamo con orgoglio i grandi classici della cucina di pesce, lasciando spazio alla creatività e a nuove interpretazioni, sempre guidati dal ritmo delle stagioni e dalla ricerca della qualità. Perché ogni piatto, per noi, è un modo di raccontare il mare.

OUR CUISINE

Our cuisine is born from a deep passion for the sea and a genuine respect for Italy's rich culinary heritage. We believe that true excellence lies in simplicity: the freshest ingredients, authentic flavours and carefully crafted dishes that bring out the natural qualities of every ingredient. We proudly preserve the timeless classics of Italian seafood cuisine while embracing creativity and new interpretations, always guided by the seasons and our commitment to quality. Because, for us, every dish is a way of telling the story of the sea.

OYSTER BAR · SELEZIONE DI OSTRICHE

OUR SELECTION OF OYSTERS

Speciale Utah Roumegous, calibro 2 · Normandia, Francia ..... N **8 € / cad.**
Dalle acque di Utah Beach, teatro dello storico sbarco in Normandia del 1944.
Un'ostrica dal carattere atlantico, con una consistenza vivace e un gusto che richiama la forza del mare.

Speciale Utah Roumegous, size 2 · Normandy, France
From the waters of Utah Beach, site of the historic 1944 D-Day landings in Normandy.
An oyster with an Atlantic character, a lively texture and a flavour that evokes the power of the sea.

Speciale Reserve Fontaneau, calibro 2 · Marennes-Oléron, Francia ..... N **8 € / cad.**
Oltre cinquant'anni di esperienza della famiglia Fonteneau si ritrovano in questa selezione affinata a Marennes-Oléron.
Il suo tratto distintivo è il gusto marino deciso, accompagnato da un inconfondibile sentore di nocciola.

Speciale Reserve Fontaneau, size 2 · Marennes-Oléron, France
Over fifty years of Fonteneau family expertise come together in this selection refined in Marennes-Oléron.
Its hallmark is a pronounced maritime flavour with a distinctive hint of hazelnut.

Speciale Julina Fontaneau, calibro 2 · Irlanda e Francia ..... N **8 € / cad.**
Dall'Irlanda meridionale alla Francia: un incontro tra due tradizioni ostricole.
L'affinamento a Marennes-Oléron ne addolcisce il carattere, regalando un assaggio delicato e persistente.

Speciale Julina Fontaneau, size 2 · Ireland and France
From southern Ireland to France: a meeting of two oyster-farming traditions.
Refinement in Marennes-Oléron softens its character, creating a delicate taste with a lingering finish.

Speciale Gillardeau, calibro 2 · Marennes-Oléron, Francia ..... N **8 € / cad.**
Soprannominata la «Rolls-Royce delle ostriche», la Gillardeau è un simbolo dell'eccellenza francese.
La sua polpa ricca e la consistenza vellutata offrono un assaggio avvolgente, in perfetto equilibrio tra mare e dolcezza.

Speciale Gillardeau, size 2 · Marennes-Oléron, France
Known as the "Rolls-Royce of oysters", Gillardeau is a symbol of French excellence.
Its rich flesh and velvety texture offer an indulgent balance of ocean character and sweetness.

Speciale Gillardeau, calibro 0 · Marennes-Oléron, Francia ..... N **10 € / cad.**
La celebre Gillardeau nella sua pezzatura più importante, con un peso superiore a 150 grammi.
Un formato spettacolare, pensato per chi desidera assaporare tutta la ricchezza di questa ostrica.

Speciale Gillardeau, size 0 · Marennes-Oléron, France
The celebrated Gillardeau in its largest size, weighing over 150 grams.
An impressive oyster for those who wish to savour its full richness.

Speciale Josephine by Gillardeau, calibro 2 · Portogallo ..... N **7 € / cad.**
Una creazione della Maison Gillardeau che nasce nelle acque dell'Algarve, in Portogallo.
Si distingue per la morbidezza quasi cremosa e per un gusto discreto, dalla piacevole sfumatura dolce.

Speciale Josephine by Gillardeau, size 2 · Portugal
A Maison Gillardeau creation raised in the waters of Portugal's Algarve.
Noted for its almost creamy softness and understated flavour, with a pleasing touch of sweetness.

Speciale Tiamaraa, calibro 2 · Irlanda ..... N **7 € / cad.**
Cresciuta interamente nell'Atlantico irlandese, dove le grandi maree ne accompagnano lo sviluppo.
La polpa color crema rivela un carattere sorprendente, con richiami marini e un finale piacevolmente dolce.

Speciale Tiamaraa, size 2 · Ireland
Raised entirely in the Irish Atlantic, shaped by its powerful tides.
Its cream-coloured flesh reveals a distinctive character, with ocean notes and a pleasantly sweet finish.

Speciale Tsarskaya , calibro 2 · Bretagna, Francia ..... N **9 € / cad.**
Il suo nome, «imperiale», rende omaggio agli zar di Russia, estimatori delle ostriche francesi.
Legata alla tradizione di Cancale, in Bretagna, conquista per la struttura carnosa e il gusto elegante.

Speciale Tsarskaya, size 2 · Brittany, France
Its name means "imperial", a tribute to the Russian tsars who admired French oysters.
Rooted in the tradition of Cancale, Brittany, it is prized for its meaty texture and elegant flavour.

ANTIPASTI CRUDI

RAW STARTERS

Plateau di ostriche: tre coppie di ostriche calibro 2 a scelta ..... **N** **42 €**
Oyster platter: three pairs of size 2 oysters of your choice

Grand Plateau di ostriche: cinque coppie di ostriche calibro 2 a scelta ..... **N** **65 €**
Grand oyster Platter · five pairs of size 2 oysters of your choice

Gran combinazione di crudi: tris di tartare di pesce, uno scampo***, un gambero rosso*** e un'ostrica** ..... **BDN** **40 €**
*Raw seafood selection: trio of fish tartars**, one langoustine***, one red prawn*** and one oyster*

Carpaccio di gamberi rossi* con latte di bufala, gel al mandarino e croccante al nero di seppia** ..... **ABG** **30 €**
*Red prawn*** carpaccio with buffalo milk, mandarin gel and squid-ink crisp*

Carpaccio di fragolino con crema di topinambur e tartufo nero** ..... **DG** **28 €**
*Red pandora** carpaccio with Jerusalem artichoke cream and black truffle*

Tris di tartare di pesce: ombrina, ricciola** e tonno**** ..... **D** **28 €**
*Trio of tartars: meagre**, amberjack** and tuna***

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

Tartare di ombrina* con mela verde, salsa allo yogurt e noci pecan** ..... **DH** **28 €**
*Meagre*** tartare with green apple, yoghurt sauce and pecans*

Caviale Cru "IMPERIAL" di Storione Siberiano ..... **ACDG** **36 € / 10 g**
Caviar Cru "IMPERIAL" of Siberian Sturgeon
Servito con pan brioche, burro e uno shot di vodka
Served with brioche, butter and a shot of vodka

Caviale Cru "ASETRA" di Storione Danubiano ..... **ACDG** **40 € / 10 g**
Caviar Cru "ASETRA" of Danube Sturgeon
Servito con pan brioche, burro e uno shot di vodka
Served with brioche, butter and a shot of vodka

CRUDI DI CROSTACEI AL PESO

RAW SHELLFISH BY WEIGHT

Scampi* e gamberi rossi***** ..... **B** **15 € / 100 g**
*Langoustines*** and red prawns****

Mazzancolle*** ..... **B** **11 € / 100 g**
*King prawns****

ANTIPASTI COTTI

COOKED STARTERS

Tonno* scottato con salsa tonnata, pan brioche e pomodori arrosto** ..... **ACD** **28 €**
Seared tuna with tuna sauce, brioche and roasted tomatoes***

Tataki di pesce spada* con insalata calda di finocchi, arance e melograno** ..... **D** **26 €**
Swordfish tataki with warm fennel, orange and pomegranate salad***

Cappesante* scottate con crema di zucca, funghi cardoncelli e lardo di Colonnata** ..... **N** **30 €**
Seared scallops with pumpkin cream, king oyster mushrooms and Colonnata lardo***

Filetto di merluzzo croccante con chips di patate viola e maionese all'erba cipollina** ..... **ACD** **28 €**
Crispy cod** fillet with purple potato chips and chive mayonnaise

Chela (100g.) di King Crab* al vapore con maionese al granchio e caviale** ..... **BCI** **50 €**
Steamed king crab claw (100g.) with crab mayonnaise and caviar***

Seppioline* ripiene ai crostacei***, fonduta di bufala e spinaci all'aglio** ..... **GN** **28 €**
Baby cuttlefish stuffed with shellfish***, buffalo mozzarella fondue and garlic spinach***

CATALANA E VAPORE

CATALAN-STYLE & STEAMED SEAFOOD

Polpo* alla catalana ..... **IN** **28 €**
*Catalan-style octopus**

Crostacei alla catalana: due gamberi*, due scampi*** e due mazzancolle*** ..... **BI** **28 €**
*Catalan-style shellfish: two langoustines***, two prawns*** and two king prawns****

Astice alla catalana ..... **BI** **75 €**
Catalan-style Canadian type lobster

Aragosta alla catalana ..... **BI** **20 € / 100 g**
Catalan-style spiny (Mediterranean) type lobster

Gran combinazione di crostacei al vapore: tre scampi*, tre gamberi***,
tre mazzancolle***, un astice e un granchio Granciporro** ..... **B** **120 €**
*Steamed shellfish selection: three langoustines***, three prawns***, three king prawns***,
one Canadian type lobster and one Brown crab*

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

Paccheri freschi al granchio Granciporro e salsa di datterini rossi ..... **ABCI** **26 €**
Paccheri with Brown crab and datterino tomato sauce

Tagliolini all'astice ..... **ABCI** **38 €**
Tagliolini with Canadian type lobster

Risotto Acquerello ai frutti di mare* "Crudo e Cotto"** ..... **BGIN** **38 €**
*Acquerello risotto with "Raw and Cooked" seafood****

Gnocchetti di patate con scorfano, salicornia e aglio nero fermentato** ..... **ADI** **28 €**
*Potato "Gnocchetti" with red scorpionfish**, samphire and fermented black garlic*

Linguine Pastificio Mancini all'aglio, olio e peperoncino con seppia, peperone crusco e pane croccante** ..... **AIN** **28 €**
*Linguine "Garlic, Olive oil and Chili Pepper" with cuttlefish**, crusco pepper dried and crispy bread*

Bottoncini di arzilla, latte di bufala, crema di broccoli e bottarga** ..... **ABCDGI** **28 €**
*"Buttons" pasta stuffed of thornback Ray** with buffalo milk, broccoli cream and bottarga*

PRIMI CON CROSTACEI AL PESO

PASTA WITH SHELLFISH BY WEIGHT

Aragosta ..... **AB** **20 € / 100 g**
Spiny (Mediterranean) type lobster

Astice blu ..... **AB** **15 € / 100 g**
Blue (European) type lobster

Chele di King crab*** ..... **AB** **45 € / 100 g**
King crab claw

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Trancio di spigola con broccoletti ripassati, acciuga e crema di zucca** ..... **D** **28 €**
Sea bass** fillet with sautéed broccoli rabe, anchovy and pumpkin cream

Tagliata di tonno rosso* con cavolo nero e crema di funghi porcini** ..... **D** **30 €**
Tuna steak with Tuscan kale and porcini mushroom cream***

Polpo* alla piastra con crema di ceci, cicoria ripassata e salsa arrabbiata ..... **N** **30 €**
Grilled octopus* with chickpea cream, sautéed chicory and "Arrabbiata" sauce

Medaglione di rana pescatrice alla mugnaia con cavolfiore arrostito e tartufo nero** ..... **ADGI** **26 €**
Monkfish** medallion with meunière butter sauce, roasted cauliflower and black truffle

Zuppa di pesce e crostacei*** ..... **BD** **38 €**
Seafood soup*

Gran fritto* misto dello Chef ..... **BCDN** **28 €**
Chef's selection of fried seafood*

Grigliata mista di pesce e crostacei***** ..... **BDN** **48 €**
Mixed grilled fish** and shellfish*

IL PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY · BY WEIGHT

Aragosta ..... B **20 € / 100 g**
Spiny (Mediterranean) type lobster

Astice blu ..... B **15 € / 100 g**
Blue (European) type lobster

Pescato del Giorno: al forno · alla griglia · al sale · al guazzetto ..... D **10 € / 100 g**
Catch of the Day: baked · grilled · salt-baked · in a light tomato sauce

Il nostro pescato segue il ritmo del mare e la freschezza della stagione.
Per conoscere le varietà disponibili e ricevere consigli sulla preparazione,
il nostro personale sarà lieto di accompagnarvi nella scelta.

Our daily catch reflects the freshness and variety of the sea.
Our staff will be delighted to introduce today's selection
and recommend the most suitable preparation.

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata di campo ..... I **10 €**
Mixed salad

Cicoria ripassata ..... **10 €**
Sautéed chicory

Broccoletti ripassati ..... **10 €**
Sautéed broccoli rabe

Carciofi grigliati ..... **12 €**
Grilled artichokes

Patate al forno ..... **10 €**
Roast potatoes

GLI INTRUSI · ANTIPASTI

NON-SEAFOOD SPECIALITIES · STARTERS

Tartare tradizionale di manzo ..... CGJ 28 €
Traditional Beef tartare

Insalata caprese di bufala ..... G 20 €
Buffalo mozzarella Caprese salad

Degustazione di formaggi italiani e francesi ..... G 28 €
Selection of Italian and French cheeses

Prosciutto Pata Negra ..... 35 €
Pata Negra ham

Bruschetta con funghi misti, scamorza e tartufo nero ..... AG 18 €
Bruschetta with mixed mushrooms, scamorza cheese and black truffle

GLI INTRUSI · PRIMI PIATTI

NON-SEAFOOD SPECIALITIES · PASTA DISHES

Primi piatti della Tradizione Romana: Carbonara · Amatriciana · Cacio e Pepe ..... ACG 18 €
Traditional Roman pasta: Carbonara · Amatriciana · Cacio e Pepe

Paccheri Freschi al ragù ..... A 20 €
Paccheri with Beef ragù

Tagliolini al burro e tartufo nero ..... ACG 35 €
Tagliolini with butter and black truffle

Tagliolini al burro e tartufo bianco ..... ACG 60 €
Tagliolini with butter and white truffle

Ravioli di stracotto, riduzione di panna al timo e tartufo ..... AG 24 €
Slow-braised beef ravioli with thyme cream reduction and truffle

GLI INTRUSI · SECONDI

NON-SEAFOOD SPECIALITIES · MAIN COURSES

Filetto di manzo alla griglia con patate e carciofi ..... 38 €
Grilled Beef steak with potatoes and artichokes

INFORMAZIONI SU PRODOTTI E ALLERGENI

PRODUCT AND ALLERGEN INFORMATION

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 site
*** = prodotto abbattuto e congelato a bordo / 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.

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 served here may contain ingredients or processing aids considered allergens.

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

Please inform our staff of any food allergies or 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 Pecan, noci di 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 € per persona / Bread and service: 3 € per person

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù composto al momento ..... **ACG** **15 €**
Tiramisu assembled tableside

Cheesecake New York con gelato alla vaniglia, caramello e frutta secca sabbiata ..... **ACGH** **12 €**
New York cheesecake with vanilla ice cream, caramel and candied nuts

Crostatina con crema pasticcera e fragoline di Nemi ..... **ACG** **12 €**
Tartlet with pastry cream and wild strawberries from Nemi

Sneakers ..... **ACGH** **12 €**
Chocolate, caramel and peanut inspired dessert

Pera sciroppata al vin brulé, spuma allo zabaione e crumble di caffè ..... **ACG** **12 €**
Mulled-wine poached pear with zabaglione foam and coffee crumble

Profiteroles al cioccolato con crema chantilly all'arancia ..... **ACG** **12 €**
Chocolate profiteroles with orange Chantilly cream

Panettone classico con crema allo zabaione e Marsala ..... **ACG** **12 €**
Traditional panettone with zabaglione and marsala cream

Tris di sorbetti ..... **ABE** **10 €**
Selection of three sorbets

Tagliata di frutta ..... **10 €**
Sliced fresh 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. Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari.

We inform our customers that the food and drinks prepared and served here may contain ingredients or processing aids considered allergens. Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
C: Uova e prodotti a base di uova
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 Pecan, noci di Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg