



Benvenuti al
Ristorante Cristallo



ANTIPASTI

- * Antipasto di pesce freddo (selezione di pesci marinati crudi e al vapore) 23,00
- * Insalata di mare tiepida, rucola e pendolini 15,00
- * Alici marinate e cipolla di Tropea 12,00
- * Tartare di tonno 21,00
- * Degustazione di pesce crudo, scampi, ostriche, tonno, gamberi rosa, mazzancolle e ricciola 31,00
- * Selezione di carpacci (pesce spada, tonno e salmone) 22,00
- * Ostriche cad. 4,00



PRIMI PIATTI (pasta fatta in casa al mattarello) /

- / * Ravioli neri al ragù di pesce 16,50
- * Paccheri tonno fresco, capperi, olive, pendolini, basilico e finocchietto 17,50
- / * Strozzapreti WGR vodka, rucola, gamberi, panna e salsa pomodoro 14,00
- * Spaghetti Mancini alla carbonara di mare 16,00
- / * Passatelli branzino pomodori confit e pesto 17,50
- / * Tagliolini all'astice dal nostro acquario (min. 2 persone - prezzo ciascuno) cad. 30,00



SECONDI PIATTI

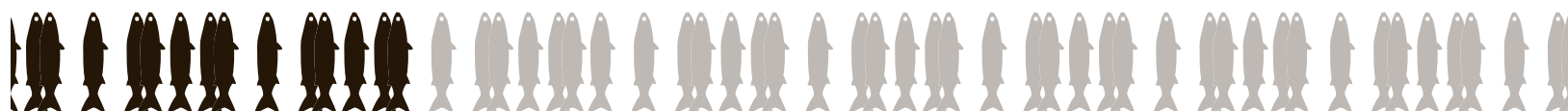
- * Fritto misto gamberi e calamari con julienne di zucchine 20,00
- * Grigliata mista di pesce 28,00
- * Spiedino di gamberi alla griglia 6,00
- * Spiedino di calamari alla griglia 6,00
- * Polpo alla griglia con crema di patate, capperi e pomodori 17,50
- * Tagliata di tonno, rucola e pendolini 16,50
- * Filetto di orata al forno con verdure 21,50
- * Filetto di rombo in padella alle erbe aromatiche, patate, vongole, olive, capperi e pomodorini 24,00
- * Pescato del giorno al forno patate olive e pomodorini alla griglia al sale all'etto 7,00

E PER CHI NON MANGIA PESCE

- / * Gnocchi alle verdure 10,00
- / * Tagliatelle al ragù 10,50
- / * Tortellini pasticciati 13,50
- * Filetto di manzo alla griglia 26,50
- * Cotoletta e patatine fritte 15,00
- * Piadina Romagnola farcita con crudo di Parma, stracchino e rucola 10,00

* I piatti contrassegnati sono stati trattati secondo il REG. CE 853/04

* Il personale del ristorante è a disposizione per ulteriori informazioni e procedure circa gli eventuali ingredienti-allergeni presenti nelle pietanze, il libro allergeni è disponibile e consultabile. I piatti segnalati contengono allergeni



CONTORNI

* Patate al forno	5,50
* Patatine fritte	6,00
* Verdure alla griglia	5,50
* Insalata mista	5,50

PIZZERIA

CLASSICHE E TANTE ALTRE...

* Margherita	6,50
* Napoli	9,00
* Funghi	9,00
* Ortolana	10,00
* Capricciosa	10,00
* Tonno e cipolla	11,00
* Patatosa (con patatine fritte)	11,00
* Wurstel	9,00
* Salame piccante	9,00
* Fornarina	3,00

LE SPECIALI

* Nordica (bianca, salmone marinato e rucola)	13,50
* Sole e Luna (Sole: robiola, pomodoro, lattuga, Luna: mozzarella, funghi e salame piccante)	14,00
* Crudaiola (mozzarella, pendolini, rucola e crudo)	12,00
* Bufalotta (bufala dop, pomodoro, pendolini, basilico e grana)	12,00
* Mediterranea (rossa, acciughe, olive, capperi e pendolini)	10,50

Impasto al Kamut + 2,50 | Impasto integrale + 1,50

- I piatti contrassegnati sono stati trattati secondo il REG. CE 853/04
- * Il personale del ristorante è a disposizione per ulteriori informazioni e procedure circa gli eventuali ingredienti-allergeni presenti nelle pietanze, il libro allergeni è disponibile e consultabile.
- * I piatti segnalati contengono allergeni

PIATTI PER CELIACI

* Spaghetti o Penne al ragù di pesce	17,50
al pomodoro o alle verdure	11,50
* Pizza margherita per celiaci al prosciutto cotto, al prosciutto crudo, al salame piccante, con acciughe (+ 2,50)	12,00

LE INSALATONE

* NIZZARDA: insalata, pendolini, uovo sodo, mozzarella, carote, tonno e olive nere	12,00
* VEGANA: quinoa, fagiolini, ceci, tofu, pendolini, olive nere, mais e menta (condita con olio, aceto balsamico, miele e limone)	13,00
* MEDITERRANEA: insalata valeriana, tonno pinne gialle marinato, citronette all'arancio e crema di mango	16,50
* ESTIVA: rucola, valeriana, arancio, gamberi, scaglie di grana, noci, citronette all'arancio, senape e glassa al balsamico	16,50

BEVANDE

Acqua minerale	3,00
Coca Cola media alla spina	4,50
Bibite in bottiglia cl. 33	4,00
Birra alla spina piccola warsteiner (0,2)	4,50
Birra alla spina media warsteiner (0,4)	6,00

Consultate la carta dei vini per la nostra Cantina

COPERTO E SERVIZIO 2,00

I signori clienti sono pregati di chiedere il conto al proprio cameriere ed avvisarlo preventivamente se si vuole pagare con bancomat o carta di credito o se si desidera fattura fiscale. In questo locale i buoni pasto sono i benvenuti, da comunicare prima dell'emissione del conto. Non si effettuano conti separati. Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci, crostacei, molluschi, ortofruttili: freschi, surgelati e/o congelati; con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato. I prezzi sono espressi in euro.

Elenco degli allergeni: (I nostri prodotti potrebbero contenere i seguenti ingredienti, anche in tracce, in quanto utilizzati per varie preparazioni nello stesso laboratorio di produzione)

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite Solforosa e Solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂);
- Molluschi e prodotti derivati;
- Lupini e prodotti derivati.

Grazie per aver scelto il nostro locale da Giorgio, Paola, Veronica, Valentina e tutto il nostro Staff!

