

*Menu
festività*



ANTIPASTI / STARTERS

Grand Plateau di crudité di mare (*per 2 pax.*)
Scampi, ostriche, gamberi rossi, tartare di tonno,
spigola salmone sockeye

*Large raw fish platter: Scampi, oysters, red prawns,
sea bass tartare and sockeye salmon*

Plateau di Ostriche, 3 coppie nostra selezione
Oysters Platter 3 pairs from our selection

Tartare di scampi con gazpacho di spinacino,
melaverde e chips di pane nero
*Scampi tartare with gazpacho of baby spinach,
green apple and chips of black bread*

Carpaccio di capesante con caviale italiano e gel al ribes
Carpaccio of scallops with italian caviar and currant gel

Insalata di salmone, finocchi, puntarelle,
arance e spuma di yogurt
Salmon salad with fennel, puntarelle, oranges and yogurt foam

Fish and Chips di Baccalà
Fish and Chips of Cod

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Tortello all'astice, ricotta di bufala e tartufo nero pregiato
Lobster Tortello, ricotta buffalo and black truffle

Tagliolino al gambero rosso
Tagliolino with red prawn

Risotto Acquerello Riserva con ostriche e caviale
Risotto Acquerello Riserva with oysters and caviar

Linguine all'aragosta e datterino giallo (mezza aragosta)
Linguine with spiny lobster and yellow datterino (half spiny lobster)

Gnocchetto di patate con crema di zucca,
spigola e crumble di acchiughe
*Potatoes dumplings with pumpkin cream,
sea bass and crumble of anchovies*

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Polpo croccante con broccoletti, crema di pane,
cozze e peperone crusco

*Crispy octopus with broccoli, bread cream,
mussels and crusco pepper*

Rombo con foie gras, fondo bruno di vitello
e tartufo nero pregiato

Turbot with foie gras, brown veal stock and black truffle

Tonno alla wellington con patate al rosmarino
e bisque di crostacei

Tuna wellington with rosemary potatoes and shellfish bisque

Sandwich di orata con erbe e gamberi e verdure baby

Sea Bream Sandwich with herbs and prawns and baby vegetables

DOLCI / DESSERT

Baba al Rum con crema chantilly e frutti di bosco

Ron Baba with chantilly cream and mix berries

Mont Blanc Namelaka al cioccolato bianco
e crema di marroni

Mont Blanc Namelaka with white chocolate and chestnut cream

Semifreddo al panettone,
torroncino bianco e crema inglese

Semifreddo with panettone, white torroncino and english cream

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



CRAB

www.ristorantecrab.com