



*Menu*  
*San Valentino*

## ANTIPASTI / STARTERS

Plateau di ostriche (3 coppie) dalla nostra selezione, ..... 50€  
con lime e menta, Campari, gel di cipolla di Tropea marinata  
*3 pairs of oysters selection with: lime and peppermint,  
Campari, "Tropea" marinated onion gel*

Combinazione di crudi x 2 persone ..... 90€  
(2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 ostriche,  
2 tris di tartare di spigola tonno e salmone)  
*Large raw fish platter (2 scampi, 2 red prawns, 2 oysters,  
2 tris of tartare: seabass, tuna, salmon)*

Ceviche di ricciola con indivia riccia, ..... 28€  
salsa ponzu e acqua di pomodoro  
*Amberjack ceviche with curly endive, ponzu sauce and tomato water*

Insalata di mare 2.0 ..... 26€  
*Seafood salad 2.0*

Montanarina frita al nero di seppia ..... 22€  
con cocktail di gamberi e alici marinate e stracciatella  
*Fried "montanarina" with squid ink stuffed with prawns cocktail  
and marinated anchovies and stracciatella cheese*



---

\*Minimo tre portate a commensale

\*Minimum order, three courses per person

---

5% servizio / Service surcharge of 5%

## PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Risotto acquerello gran riserva ..... 28€  
con crudo di gamberi rossi “sicilia”, latte di cocco e lattuga  
*Risotto “acquerello” grand reserve with raw sicilian red prawns,  
coconut milk and lettuce*

Ravioli ripieni di rombo con funghi pioppini e tartufo nero .. 30€  
*Filled turbot ravioli with “pioppini” mushrooms and black truffle*

Tagliolini con ostriche e caviale ..... 32€  
*Tagliolini with oysters and caviar*

Linguine all’aragosta al peso ..... 20€ x hg  
*Linguine with spiny lobster to the weight*

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Baccalà fritto al nero di seppia e spuma di peperoni ..... 34€  
*Fried cod fish with squid ink and pepper foam*

Coda di rana pescatrice alla cacciatora ..... 35€  
*Monkfish tail “cacciatora” style*

Polpo alla piastra, crema di cavolfiore e cipolla croccante .. 32€  
*Grilled octopus, cauliflowers cream and crispy onion*

Il pescato del giorno al peso ..... 9€ x hg  
(alla griglia, al forno, al guazzetto, al sale)  
*Catch of the day to the weight (grilled, baked, to the stew, crusted salt)*

## DOLCI / DESSERT

Cuore di mousse al cioccolato bianco, ..... 12€  
inserto ai lamponi e crumble al cacao  
*Heart of white chocolate mousse, raspberries and cocoa crumble*

Brownie con gelato alla vaniglia, ..... 12€  
bacio perugina e gel al frutto della passione  
*Brownie with vanilla icecream,  
“bacio perugina” and passion fruit gel*





[www.ristorantecrab.com](http://www.ristorantecrab.com)