

*Menu  
festività*



## ANTIPASTI / STARTERS

Grand Plateau di crudité di mare. . . . . (per 2 pax.) 90<sup>€</sup>  
Scampi, ostriche, gamberi rossi, tartare di tonno, spigola e ricciola

*Large raw fish platter: Scampi, oysters, red prawns,  
tuna amberjack and sea bass tartare*

Plateau di Ostriche, 3 coppie nostra selezione . . . . . 48<sup>€</sup>  
*Oysters Platter 3 pairs from our selection*

Crudo di scampi,  
melone cantalupo e Jamon patanegra . . . . . 42<sup>€</sup>  
*Raw scampi, Melon and Jamon Patanegra iberico*

Tartare di orata, foie gras e melograno . . . . . 38<sup>€</sup>  
*Seabream tartare with foie gras and pomegranate*

Babà salato con tartare d'astice,  
maionese alla paprika ed erba cipollina . . . . . 40<sup>€</sup>  
*Salted Homemade babà with lobster tartare,  
paprika mayo and chives herbs*

Capesante scottate con crema di zucca e prugne secche . . . 36<sup>€</sup>  
*Seared scallops with pumpkin cream and dry plum*

## PRIMI PIATTI / ENTREES

Linguine all'aragosta . . . . . letto 22<sup>€</sup>  
*Linguine pasta with lobster*

Gnocchetti di patate con scorfano  
aglio nero e germogli di barbabietola . . . . . 34<sup>€</sup>  
*Homemade potatoes dumplings with red fish,  
black garlic and beet sprouts*

Fagottino all'uovo ripieno di ombrina, burro e caviale. . . . 36<sup>€</sup>  
*Stuffed fagottino with croaker, butter and caviar*

Risotto carnaroli gran riserva con cozze  
broccoletti e bottarga di tonno . . . . . 38<sup>€</sup>  
*Risotto with mussels, broccoli and tuna bottarga*

Tagliolino con gamberi rossi e tartufo bianco. . . . . 42<sup>€</sup>  
*Homemade tagliolini with red Prawn and white truffle*

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Aragosta alla griglia al peso . . . . . *letto* 22<sup>€</sup>  
*Grilled Lobster by weight*

Trancio di spigola alla griglia con carciofo fritto . . . . . 36<sup>€</sup>  
*Grilled Seabass fillet with fried Artichokes*

Sandwich di triglia in carrozza,  
alici del Mar Cantabrico e insalata di puntarelle . . . . . 38<sup>€</sup>  
*Fried Red mullet sandwich with anchovies  
from the Cantabrian Sea and traditional "Puntarelle" salad*

Polpo scottato, funghi porcini e tartufo nero . . . . . 40<sup>€</sup>  
*Seared Octopus, fresh porcini mushrooms and black truffle*

Baccala CBT all'arancia,  
crema di patate dolci e asparagi . . . . . 40<sup>€</sup>  
*Cod cooked at low temperature, sweet potatoes cream and asparagus*

## DOLCI / DESSERT

Babà al Rum con crema Chantilly e frutti di bosco. . . . . 14<sup>€</sup>  
*Ron Babà with Chantilly cream and mix berries*

Bavarese ai lamponi, cioccolato fondente  
e crema di mandorle tostate. . . . . 14<sup>€</sup>  
*Raspberry bavarian with dark chocolate  
and toasted almond cream*

Semifreddo al torroncino, cioccolato bianco  
crema alla nocciola e crumble alla vaniglia . . . . . 14<sup>€</sup>  
*Parfait with white chocolate, hazelnut cream and vanilla crumble*

---

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

---

8% servizio / Service surcharge of 8%



**CRAB**

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