



Menu

Cris fish bistrot

Ideato e curato dal nostro

Chef Mirko Campoli

1 Forchetta Gambero Rosso
2 Ori Campionati Internazionali
2 Medaglie d'argento - Campionati Italiani
Segnalato Stella Michelin



7 Crudi

**Percorso di crudi 8 portate
a fantasia dello chef** 80
minimo per 2 persone(2,4,14)

Carpaccio di gamberi rossi, 19
*olio alla vaniglia,burrata,tartufo
estivo,tartare di papaja(2,7)*

Tartare del pescato del giorno 15
*con gazpacho di
fragole,pomodoro e cetriolo(2,4)*

Le ostriche 7
*regal or,
gillardeau,
bora sacca scardovari(14)*

Tris di tacos(1,2,4,5) 15

Scampi Sicilia (2) 120/Kg

Gambero rosso (2) 120/Kg



I Cotti

Per Iniziare



Capasanta scottata, 16
*asparagi, prosciutto patanegra
iberico e tartufo estivo(14)*

Sandwiches di triglia, 15
*zucchine alla scapece, maio al
cardamomo e bergamotto(1,3,5,7,4)*

Seppia e piselli profumati 14
*alla menta, guanciaiale croccante,
pane al salmoriglio(14,1)*

Fagottino di polpo croccante, 13
*pesto al basilico, maio al lampone
(14,1,9,7,8,6)*

Insalatina di mare, 15
*verdurine
croccanti e agrumi(2,14,9)*

Tataki di tonno 18
in panzanella estiva(4,9,1)

I Cicchetti Fritti

Mazzancolla al lardo di suino nero 10
*in pastella allo zafferano, spuma di
mortadella dei nebrodi(2,1,5,7)*

Alici ripiene di burrata, 10
*caponata di melanzane,
maio agli agrumi(4,1,7,3,9,8,5)*

Calamaretti fritti 10
dripping di maionesi(14,5,3)

Fiore di zucca 10
*in pastella ripieno di baccalà mantecato
(1,4,7,5)*





Primi Piatti

Spaghetti Pastificio Mancini, 18
vongole lupino e bottarga
all'armagnac(1,14,4)

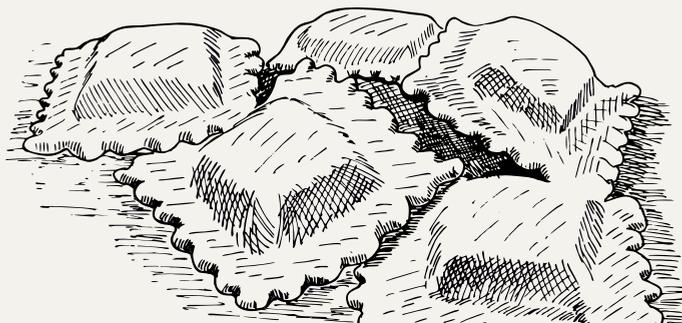
Tortello CRIS FISH:ripieno di 20
parmigiano alla lavanda,pesto di
pistacchi,gamberi rossi e tartufo
estivo(1,3,7,2,8)

Tagliatella 32 tuorli,astice ai 3 26
pomodorini con olio al basilico(1,3,2)

Riso acquerello alla pescatora 20
2.0:acqua di datterino arancione,infuso
di camomilla,crostacei e
molluschi(1,2,14)

Raviolo ripieno di amatriciana di 18
polpo,guancia di tonno rosso
croccante su letto di fonduta di
pecorino
(1,3,7,4,14)

Chitarrina all'aragosta 15/l'etto
con pomodorini del piennolo (1,2,3)



Secondi Piatti

Filetto di rombo alla mugnaia , asparagi e patate(4,3,7,1)	25
Tentacolo di polpo rosticcato con patate e fagiolini,maio al lampone(14,5,6)	20
Coda di rospo porchettata , verdure di stagione croccanti, pach choi ripassato,salsa bernese(4,3,7,9)	23
Calamario ripieno alla mediterranea con caponata di peperoni(14)	19

I Contorni

Caponata di melanzana (5,8,9)	5
Patate fritte (5)	5
Pach choi ripassato	7
Misticanza (azienda the circle) con aceto balsamico alle visciole	6
Contorno del giorno	6

Le Fritture

CRIS FISH: mazzancolla,gambero rosso,calamari,alici,triglia,pappa di melanzana,verdure in agrodolce,polvere di lampone e maio agrumi(2,4,14,1,3,5)	19
Calamari e gamberi: maio agli agrumi,polvere di lampone,verdure in tempura(2,14,1,3,5)	16



Le Catalane

Mezzo astice alla catalana: 38
datterino arancione, datterino del
piennolo, sedano, cipolla
rossa, patate (2,9)

Catalana imperiale: 50
astice, gamberorosso, scampi,
mazzancolla, datterino arancione,
datterino del piennolo, sedano,
patate, cipolla rossa (2,9)



I nostri Burgher

Il crudo: pane al latte, tartare di gamberi
rossi, burrata, pesto di pistacchi, patate
fritte (1,3,7,8,2,5) 19

Lobster roll: pane al
latte, astice, sedano, patate, salsa
rosa, fagiolini, misticanza con aceto
balsamico alle visciole (1,3,7,2,9) 19

Il goloso: pane al latte, polpo
rosticciato, burrata, pesto di
basilico, fagiolini, patate, misticanza
all'aceto balsamico di visciole, patate
fritte (1,3,7,14,8,5) 16

Allergeni

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



Tutti i prodotti serviti crudi sono abbattuti come da normativa CE 853/2004 o sottoposto a trattamento per la finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

* Tutti i prodotti evidenziati da questo asterisco sono "decongelati"



Bistrot

Crisfishbistrot.it