



# 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





# 1 Crudi

## **Il crudo di mare**

**30**

1 scampo  
1 gambero rosso  
1 mazzancolla tigrata  
2 tartare  
2 carpacci e sashimi  
(2,4,14)

## **La tartare**

**15**

del pescato del giorno,  
latte di cocco e mela verde  
(2,4,7)

## **Carpaccio di gamberi rossi**

**19**

puntarelle, burrata, Pan  
brioche, gel di arancia, tartufo  
(2,1,4,7,3)

## **Crudo di ombrina**

**14**

alla puttanesca  
(4)





## Per Iniziare

### I Cotti

**Zuppetta di fagioli cannellini** con molluschi e crostacei, pane al nduja (14,2,9,1) **14**

**Il fagottino croccante** di polpo, patate viola (1,14,7,5) **12**

**L'insalatina di mare** tiepida e agrumi (2,14,9) **15**

**Le capesante scottate**, zucca mantovana finferli e tartufo (14) **16**

**I calamaretti fritti** con dripping di maionese e salicornia (14,1,3,5) **13**

### I Cicchetti Fritti

**mazzancolla in crosta di corn flakes**, spuma tiepida di mortadella (2,1,5) **10**

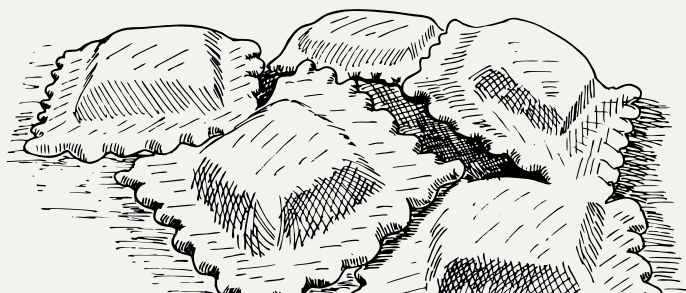
**Alici ripiene di bufala** con maionese alla rapa rossa (4,1,6,7,5) **10**





## Primi Piatti

- Spaghetti Mancini** , vongole  
bottarga all' armagnac(1,4,14) **18**
- Risotto acquerello** agli scampi e  
latte di mandorla(2,7) **20**
- Capellini Mancini** cacio e pepe ricci  
di mare e lime (1,14,7) **24**
- Tortello ripieno** di parmigiano alla  
lavanda con crudo e cotto di  
gamberi rossi ,zucca e tartufo  
(1,3,7,2) **20**
- Tagliatella 32 tuorli** con astice ai 2  
pomodorini e pesto leggero di  
basilico(1,3,2) **25**
- Raviolo ripieno** di baccalà  
mantecato al latte con salsa  
puttanesca(1,3,4,7,) **16**





## Secondi Piatti

- Calamaro ripieno alla mediterranea** 19  
*crema di cime di rapa, provolone  
ragusanocarciofi alla brace, zucca  
mantovana(14,1,7)*
- Tentacolo di polpo rosticcato,** 20  
*variazione di patate, maionese al  
lampone(14,6,7)*
- Filetto di rombo** con patate,  
topinambur e carciofi(4,1,7,3) 22
- Saltimbocca alla romana** di coda di  
rospo, bernese allo  
zafferano, radicchio trevigiano(4,3,7) 22

## Le Fritture

- Crisfish:** 19  
*calamari, gamberi, mazzancolle,  
alici, triglie, sgombro, con  
maionese agli agrumi e verdure  
in tempura(1,2,4,3,14,5)*
- Calamari e gamberi** con maio  
agli agrumi e verdure in  
tempura(2,14,5,1,3)€16 16

## Le Catalane

**Catalana di mezzo astice** con  
datterino arancione e pomodoro  
camona, con variazione di  
patate, cipolla rossa di tropea e  
sedano(2,9) **38**

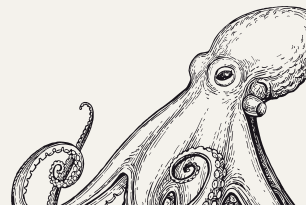
**Catalana di crostacei**(2,9) **13/l'etto**



## I Burgher

**Lobster roll** **19**  
(1,3,2,5,9)

**Tentacolo di polpo** **15**  
maionese agli agrumi, patate, pesto di  
basilico e burrata servito con  
patate(1,3,5,14,7,9)



# Dessert

**Tiramisù 2.0**, cuore liquido di caffè  
crumble al cioccolato salato e  
gelato al bayles(1,3, 7) **8**

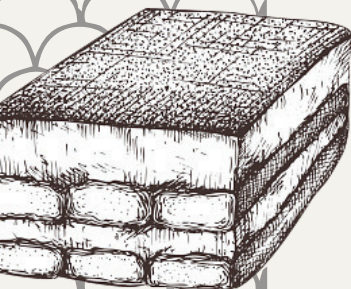
**Zuppa inglese**(1,3,7) **8**

**Pera in 3d**: cremoso al cioccolato e  
cuore di pere, gelato al caramello  
salato(1,3,7) **9**

**Strudel di mele moderno**, salsa al  
grand marnier e gelato fior di latte  
alla vaniglia(1,3,7,8) **9**

**Cremino alla nocciola piemontese**  
,gianduia e pistacchio di Bronte  
(1,3, 7,8) **9**

**Sorbetto al bergamotto** **7**  
di Calabria e prosecco



Pane e coperto 4 cad  
Cestino di pane extra 4



# 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 SO<sub>2</sub> - 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](http://Crisfishbistrot.it)