

Gran Menù Degustazione Pesce 7 portate

euro 72,00 per persona (minimo 2 persone, escluso bevande)

Una vera e propria escursione tra le specialità del Crispi 19:

2 assaggi d'antipasto, 2 assaggi di primo e 2 assaggi di secondo scelti, presentati ed abbinati dal nostro chef Fabio Mancuso (Nazionale Italiana Cuochi F.I.C.)

+ 1 dessert a Vostra scelta dalla carta

*Gran Tour Degustazione 7 Vini euro 50,00 per persona (minimo
2 persone)*

7 calici di vino scelti dal nostro "oste" ed abbinati con i piatti del menù

Menù Degustazione Pesce 4 portate euro 56,00 (per persona,
escluso bevande)

*Insalata tiepida di Astice, Salmone ed Asparagi su crema di
Patate e Porri*

*Ravioli di Orata profumati al Pesce Spada affumicato in brodetto di
Frutti di Mare*

*Filetto di Branzino in panure al Nero di Seppia con crema al
Topinambur e purè di Sedano Rapa*

*Cremoso al cioccolato bianco e Cocco, crumble alle Mandorle e salsa
ai Lamponi*

Menù Degustazione Carne 4 portate euro 56,00 (per persona,
escluso bevande)

*Pomodoro ripieno con Caprino e Pistacchio di Bronte,
glassa al vin brulè e pesto di Zucchine*

*Panzerotti alla Guancia di Vitello brasata al vino rosso
con cremino tiepido di Ricotta e Bieda*

*Lombo tiepidon di Vitello (cottura a 60°C) con Curry Nero al
profumo di Senape, mousseline ai Funghi Porcini con Verdure
al Burro*

Delizia calda al Cioccolato con Gelato di Vaniglia

*Tour Degustazione 4 Vini euro 40,00 per persona (minimo
2 persone)*

*4 calici di vino scelti dal nostro "oste" ed abbinati ai piatti dei menù 4 portate
carne e pesce*

Le nostre pietanze vengono realizzate al momento quindi possono essere eliminati ingredienti non graditi. Possiamo realizzare alcuni dei nostri piatti senza Glutine o in versione Vegetariana.

Antipasti

euro

<i>Cilindro di Rombo ripieno di Lattuga e Molluschi con crema di Broccolo Romano</i>	20,00
<i>Filetto di Triglia con insalata di Spinaci e Belga, Uova di Quaglia e Gamberi* al Guanciale</i>	16,00
<i>Insalata tiepida di Astice, Salmone ed Asparagi su crema di Patate e Porri</i>	23,00
<i>Petto d'Anatra affumicato con Parfait d'Oca e Pan Brioche alla Banana</i>	20,00
<i>Tartare di Tonno* Rosso con i suoi condimenti</i>	16,00
<i>Carpaccio di Manzo con Insalatina di Stagione e Tartufo Nero</i>	20,00
<i>Pomodoro ripieno con Caprino e Pistacchio, glassa al Vin Brulè e pesto di Zucchine</i>	15,00
<i>Plateau di Ostriche (6 Pezzi)</i>	30,00
<i>Caviale Asetra (porzioni da 50 gr.)</i>	190,00

Caviale Beluga (porzioni da 50 gr.) 420,00

* questo tipo di prodotto viene da noi trattato con abbattimento a -20° per 24 ore, oppure già abbattuto dal fornitore che lo dichiara adatto al consumo crudo o cotto come imposto dal DDL 531/92 in attuazione della Direttiva 91/493/CEE

Primi Piatti euro

Panzerotti fatti in casa alla Guancia di Vitello brasata al vino rosso con cremino tiepido di Ricotta e Bieda 20,00

Ravioli di Orata profumati al Pesce Spada affumicato in brodetto ai Frutti di Mare 20,00

Tagliatella all'Uovo con Frutti di Mare e Zucchine. Girandola di Branzino e Molluschi 18,00

Spaghetti con Vongole Veraci, Bottarga di Muggine di Cabras e Tartare di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo* 20,00

Gnocchetti vegetariani con ragù di Verdure su crema fondente di Carote 15,00

Linguine in salsa d'Astice 26,00

Zuppa Imperiale con Astice, Molluschi e Pesci del Mediterraneo 50,00

Tonnarelli mantecati con Burro e Alici del Cantabrico su battuto di Tonno, Finocchietto e Mollica "atturrata" 20,00

Crostacei da fare al vapore, alla griglia, al sale o alla Catalana

<i>Astice Intero</i>	<i>per 100 grammi</i>	<i>9,00</i>
<i>Gamberi*</i>	<i>per 100 grammi</i>	<i>8,00</i>
<i>Aragosta</i>	<i>per 100 grammi</i>	<i>18,00</i>

Secondi Piatti

euro

<i>Filetto di Branzino in panure al Nero di Seppia con crema al Topinambur e purè di Sedano Rapa</i>	<i>24,00</i>
<i>Filetto di Cernia all'Acquapazza di Verdure e Molluschi</i>	<i>28,00</i>
<i>Tamburello di Tonno* al Sesamo con mattonella di Patate, Burrata e Timo</i>	<i>24,00</i>
<i>Trancio di Merluzzo con gratin di Parmigiano, Tagliolini con Verdure e Molluschi e terrina di Capasanta e Gambero*</i>	<i>25,00</i>
<i>Fantasia "Crispi 19" di pesci del Mediterraneo</i>	<i>30,00</i>
<i>Se preferite un pesce intero cotto secondo le Vostre indicazioni (in padella, al forno, al sale, al vapore, bollito o all'acquapazza) chiedete la disponibilità al personale di sala.</i>	
<i>Vendita a peso (per ogni 100 grammi di pesce intero)</i>	<i>8,00</i>
<i>Lombo tiepido di Vitello (cottura a 60°C) con Curry Nero al profumo di Senape, mousseline ai Funghi Porcini con Verdure al burro</i>	<i>26,00</i>
<i>Tournedos di Manzo alla griglia con Ortaggi e Scalogno caramellato, Gambero* al Timo limonato e purè di Sedano Rapa</i>	<i>26,00</i>

Insalate e Formaggi

<i>Insalatina mista del giorno</i>	8,00
<i>Insalata di Asparagi con Mozzarella di Bufala Campana</i>	16,00
<i>Piatto misto di Formaggi con le sue Decorazioni</i>	18,00
Terrina di Gorgonzola con Pistacchi, Composta di Pere e Mostarda	14,00

Dessert

<i>Creoso al cioccolato bianco e Cocco, crumble al Cacao e salsa ai Lamponi</i>	10,00
Tortino caldo al Cioccolato con cuore fondente e Gelato alla Vaniglia	10,00
Mousse di Formaggi delicati alla Vaniglia con polvere di Mandorle e sorbetto al Fior di Latte	10,00
Tiramisù "Crispi 19"	10,00
Morbido di Cioccolato al Latte e Arancia su frolla al Bacio	10,00
Bavarese al Cardamomo profumata al Caffè su Pere caramellate e Semifreddo al Pistacchio	10,00