

Please Inform the staff about your intolerance or allergies/Si prega di informare immediatamente lo staff circa allergie e/o intolleranze

Gran Menù Degustazione Pesce 7 portate (per tutto il tavolo)

euro 100,00 per persona, escluso bevande

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

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

Gran Tour Degustazione Vini euro 60,00

(per persona min 2 persone)

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

Degustazione Pesce euro 80,00 (per persona, min. 2 persone)

Orata a Bassa Temperaturain foglia di Lattuga di Mare, Tartare di Branzino e Gamberi* Cetriolo al Gin, Sfera di Polpo e Peperoni Cruschi*

Raviolo Fumè di Spigola e Pomodoro confit, Centrifuga di Crostacei

Tonno in crosta di Pistacchi e Sesamo, Crema di Cavolfiore*

Cannolo Siciliano con Riduzione di Cioccolato al Rum

Degustazione Carne euro 80,00 (per persona, min.2 persone)

Uovo 65°, Nuvola di Carbonara, Verdure al Burro e Crumble di Olive

Agnolotti al Brasato, Gorgonzola, Clorofilla di Cime di Rapa e Parmigiano

Vitello in Tre cotture, Brasato alla Birra, Bassa Temperatura con Spuma di Melanzane e Crumble di Frutta Secca, Al Forno

Delizia Calda al Cioccolato Fondente e Gelato alla Vaniglia

Tour Degustazione 4 Vini euro 40,00 per persona (min. 2 persone)

4 calici di vino scelti dal nostro oste e abbinati ai piatti del menù

Pane 2,00€ per persona

Servizio 10%

Please Inform the staff about your intolerance or allergies/ *Si prega di informare immediatamente lo staff circa allergie e/o intolleranze*

Big Tasting Fish Menu 7 Courses (for all guest at the table)

euro 100,00 price per person, beverage not included

A really Tour through the Crispi 19's Seafood specialities:

2 tastes of appetizers, 2 tastes of pasta courses ,2 tastes of main courses and 1 Dessert all choosen by our Chef Fabio Mancuso (member of Italian Chef National Team - F.I.C.)

Wine Tasting Gran Tour € 60,00

(price for person, min. 2 people)

7 Glasses of wine selected by our maitre and matched with the 7 menu courses

Fish Tasting Menu euro 80,00 (price per person, minimum 2 person)

Sea Bream Low Tempereture with Sea lettuche , Sea Bass and Shrimps
Tartare with Gin Cucumber , Ball of Octopus and Peperoni

Smoked Ravioli filled with Seabass and Tomato confit, in a stew of Crostacean

Grilled Red Tuna in a Crust of Pistachos and Sesam , Cauliflower
Cream

Sicilian Cannolo in a sauce of Dark Chocolate and Rum

Meat Tasting Menu euro 80,00 (price per person, minimum 2 person)

Egg cooked at 65°, Vegetable, Olive Crumble and Carbonara Cloud

*Ravioli filled with Braised Beef and Mortadella, in a sauce of
Gorgonzola Cheese , Clorofille of Broccoli and slice of Parmigiano*

*Veal cooked in Three different way; low temperature with Eggplant Mousse and Dry
fruit crumble, Brased with Beer, Baked in the oven*

Hot Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream

Wine Tasting Tour € 40,00 (price for person , min. 2 people

4 glasses of wine selected by our maitre and matched with the 4 menù courses

Bread €2,00 per person

Service 10%



Antipasti

Tris di Tartare*: Tonno al Bloody Mary , Branzino Pompelmo e Aneto, Gamberi Rosa e Avocado € 30,00 1,2,3,4, 5,7,8

Orata in foglia di Lattuga di mare cotta a bassa temperatura, Tartare di Branzino* e Cetriolo al Gin, Sfera di Polpo e Provola Affumicata € 30,00 1,2,3,4,7,8,9,5

Tartare di tonno* Rosso con Uovo € 25,00 3,4,7,9

Composizione di Quaglia , Foie Gras e Cardoncelli € 30,00 1,3,5,7,8,9

Uovo 65° , Nuvola di Carbonara , Verdure al Burro e Crumble di Olive € 25,00 1,3,7,8,9

Appetizer

Tartare of Tuna* with Bloody Mary Foam ,Pink Shrimps*and Avocado ,Seabass* Grapefruit and Dill € 30,00 1,2,3,4,5,7,8,

Sea Bream Low Tempereture with Sea lettuche , Sea Bass Tartare* with Gin Cucumber , Ball of Octopus and smoked Provola Cheese € 30,00 1,2,3,4,7,8,9,,5

Red Tuna* Tartare with Egg € 25,00 3,4 7,9,

Quail composition with Mushroom and Foie Gras € 30,00 1,3,5,7,8,9,

Egg cooked at 65° , Vegetable, Olive Crumble and Carbonara Cloud € 25,00 1,3 7,8, 9,

Pane Bread € 2,00 per persona

Servizio service 10%

* this kind of product to be eat also raw, is treated in our Restaurant dawning at -20° for 24 hours, or buyed treated by the producer under Italian Law 531/92 implementing Directive 91/493/EEC on the prevention of parasitism by Anisakis

*questo 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 DDL53 1/92 in attuazione della direttiva 91/493/CEE

Please Inform the staff about your intolerance or allergies/ *Si prega di informare immediatamente lo staff circa allergie e/o intolleranze*



Primi

Agnolotti al Brasato , Gorgonzola, Clorofilla di Cime di Rapa e Parmigiano € 30,00
1,3,5,7,8,9,12

Raviolo Fumè di Spigola e Pomodoro confit, Centrifuga di Crostacei € 30,00 1,2,3,4,7,9,14,12

Linguina al sugo di Astice € 35,00 1,2,4,9,12,14

Spaghetti Vongole ,Bottarga di Muggine di Cabras ,Tartare di Gamberi* Rossi € 30,00
1,2,4,7,9,12,14

Fettuccine Burro e Alici , Carpaccio di Tonno* e Mollica "Atturrata" € 26,00 1,3,4,7,8,9,12,14

Spaghetti Neri alla Chitarra , Zenzero e Aglio , Carpaccio di Gamberi* € 30,00 1,2,3,4,9

Pasta

Ravioli filled with Braised Beef and Mortadella, in a sauce of Gorgonzola Cheese ,
Clorofille of Broccoli and slice of Parmigiano € 30,00 1,3,5,7,8,9,

Smoked Ravioli filled with Seabass and Tomato confit, in a stew of Crostacean € 30,00
1,2,3,4,7,9,14 12

Linguine with Lobster sauce € 35,00 1,2,4,9,12,14

Spaghetti Clams , Bottarga from Cabras and Red Shrimps Tartare € 30,00 1,2,4,7,9,12,14

Fettuccine with Butter and Anchovies , Tuna* Carpaccio and Wild Fennel Crumble
€ 26,00 1,3,4,7,8,9,12,14

Black Spaghetti " Alla Chitarra" Ginger, Garlic and Shrimps* Carpaccio € 30,00 1,2,3,4,9,

* this kind of product to be eat also raw, is treated in our Restaurant dawning at -20° for 24 hours, or buyed treated by the producer under Italian Law 531/92 implementing Directive 91/493/EEC on the prevention of parasitism by Anisakis
*questo 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 DDL53 1/92 in attuazione della direttiva 91/493/CEE
La Nostra Pasta Fatta in Casa dopo che è Stata Farcita bviene abbattuta a -20° per preservarne la qualità/Home made Bread and pasta ,after being stuffed ,is treated in our restaurant downing -20° to preserve his quality

Please Inform the staff about your intolerance or allergies/Si prega di informare immediatamente lo staff circa allergie e/o intolleranze



Secondi

Vitello in Tre cotture, Brasato alla Birra, Bassa Temperatura con Spuma di Melanzane e Crumble di Frutta Secca, Al Forno € 35,00 1,3,4,7,8,9,10,12

Tonno* in crosta di Pistacchi e Sesamo , Crema di Cavolfiore € 30,00 1,3,4,7,8,9,11

Rombo arrostito con Patate e Zucchine € 30,00 1,3,4,7,9,12,14

Branzino , Finocchietto, Lime e Pomodorini € 35,00 1,3,4,7,9,12,14

Aragosta alla Catalana € 150,00 2,9,12

Astice alla griglia , al vapore , alla Catalana € 80,00 2,9,12

Pesce del giorno al sale o alla griglia o al forno € 10,00 x 100gr 2,4,12

Main Course

Veal cooked in Three different way; low temperature with Eggplant Mousse and Dry fruit crumble, Brased with Beer, Baked in the oven €35,00 1,3,5,6,7,8,9,10,12,

Grilled Red Tuna in a Crust of Pistachos and Sesam , Cauliflower Cream € 30,00 1,3,4,7,8,9,11

Turbot Fish roasted with Potato and Zucchini € 30,00 1,3,4,7,9,12,14

Seabass Lime , Fennel and Tomato € 35,00 1,3,4,7,9,12,14

Spiny Lobster Catalana Style , Grilled or Steamed € 150,00 2,9,12

Lobster , Catalana Style , Grilled or Steamed € 80,00 2,9,12

Fish of the Day cooked under salt, grilled, steamed or by the oven € 10,00 x 100gr 4,3

Bread/pane € 2,00 per person

Service/Servizio 10%

*this kind of product to be also raw is treated in our restaurant downing at -20° for 24 hour , or buyed treated by the producer under italian law DDL53 1/92 imlementing directive 91/493/CEE on the prevention of parasitism by anisakis

* questo 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 DDL53 1/92 in attuazione della direttiva 91/493/CEE