



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

(2,14,4)

*La tartare del pescato del
giorno e guacamole(2)*

15

*Il plateau di ostriche selezione
Corrado Tenace(14)*

25

Ostriche al pz su richiesta

Scampi e gamberi rossi

12/l'etto

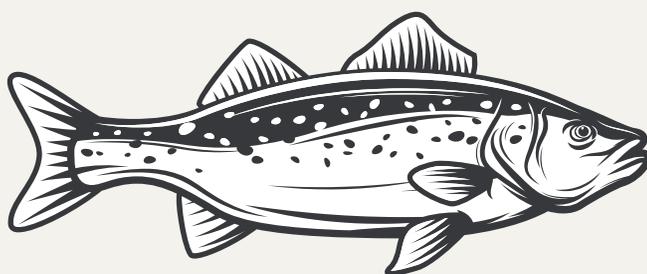
1 Carpacci

*Il carpaccio di gamberi rossi con
burrata, arancia, tartufo, citronette
al trombolotto(2,7,1,5)*

19

*Il salmone marinato alla rapa rossa
con mela verde(4,7)*

14





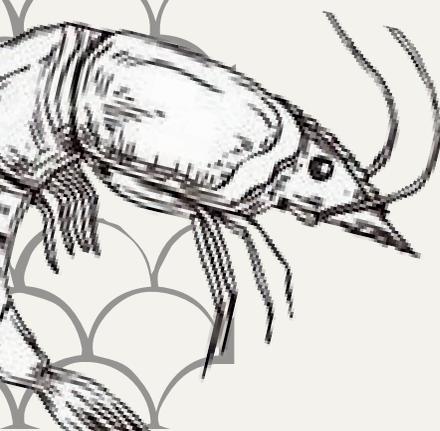
Per Iniziare

Gli Antipasti

- Il cocktail di gambero 2.0 (2,5,3)* **15**
- I calamaretti spillo fritti con dripping di maionese(14,1,3,5).* **13**
- Il fagottino croccante di polpo e patate(1,14,7,5)* **12**
- L'insalatina di mare tiepida con agrumi(2,14,9)* **15**
- Le capesante,zucca mantovana,finferli e tartufo(14)* **16**

I Cicchetti Fritti

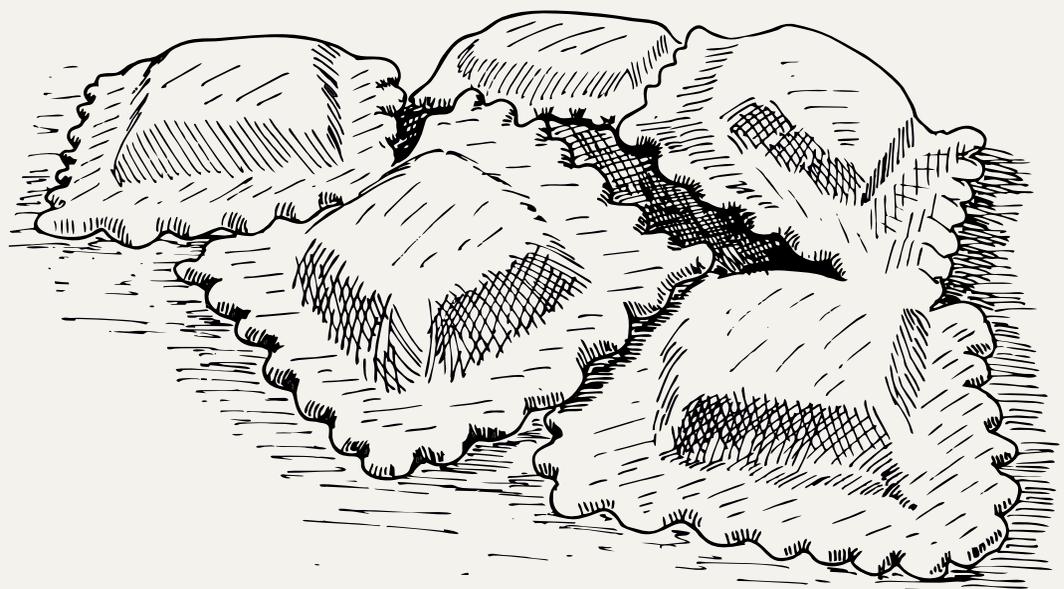
- Le mazzancolle in crosta di panko con spuma di mortadella tiepida(2,1,5)* **10**
- Le alici ripiene di bufala,maio alla rapa rossa(4,1,6,7,5)* **10**





Primi Piatti

- Lo Spaghetto Mancini alle vongole** 18
e bottarga con chips di carciofi
(1,4,14)
- Il riso Acquerello** 20
agli scampi (2,7)
- Il tagliolino 32 tuorli** 24
aglio, olio e ricci di mare(1,3,14,)
- Il tortello ripieno di parmigiano** 18
alla lavanda, zucca, finferli e
astice(1,3,7,2)
- Il raviolo liquido di carbonara,** 22
guanciale di tonno, crudo di gamberi
rossi e tartufo(1,3,4,7,2)
- Il capellino Mancini,** 16
burro e alici, pane al finocchietto
e agrumi(1,4,7)





Secondi Piatti

Il calamaro grigliato, 19
zucca mantovana con carciofi alla romana, (14)

Il filetto di rombo in 3 cotture con 22
patate, topinambur e finferli(4,1,7)

Il tentacolo di polpo con varietà di 20
patate e la sua maionese(14,5,7)

La sogliola alla mugnaia, 23
con spinaci e millefoglie di patate(4,1,7)

Le Fritture

La frittura di calamari e gamberi, 16
maio agli agrumi e verdure in tempura(1,3,5,2,14)

La frittura CRIS FISH: 19
calamari,gamberi rossi,mazzancolle,trigliette, alici,maio agli agrumi e verdure in tempura(1,3,5,2,14,4)

Le Catalane

Mezzo astice alla catalana, datterino arancione, pomodoro camona, cipolla rossa di tropea, sedano, patate (2,9) **38**
Minimo per 2 persone

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

Pescato del giorno

Scegli il tipo di cottura: **7/l'etto**

- Cotture al sale
- Mediterranea
- Guazzetto

I Contorni

Patate novelle al burro **6**

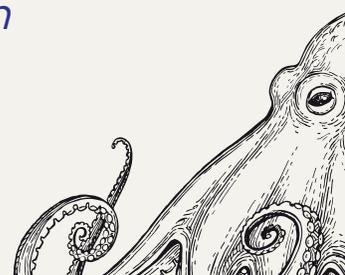
Cime di rapa ripassate **7**

Patate fritte **5**

I Burgher

Lobster roll **19**
panino al latte con astice, salsa cocktail, insalatina e patate (4,1,3,7,5)

Burgher con polpo **15**
polpo, burrata, patate e pesto di basilico, maio di agrumi servito con patate fritte (1,3,7,5,14)



I Dolci

La zuppa inglese moderna(1,3,7) 8

La pera in 3d: 9
cremoso di ricotta, cuore di pera,
crumble alla cannella, gelato al
caramello salato(1,3,7)

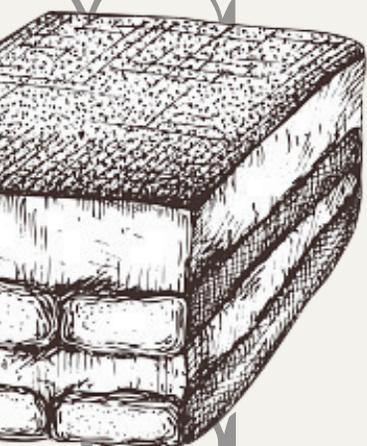
Il tiramisù 2.0 8
crumble al cioccolato salato, gelato al
bayles(1,3,7)

Magnum 9
nocciola, mango, gianduia(1,3,7,8)

Cioccolato e lamponi(1,3,7) 8

Il sorbetto al bergamotto 7
di Calabria con prosecco

I gelati e sorbetti della casa 7



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 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: arrostiti, 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