

ANTIPASTI

Tartare di manzo “Cristallo” con caffè de Paris e pane tostato*
160 gr €24
(1,7,10,4,8,12) (vedi Lista Allergeni nell’ultima pagina)

Uovo “6 minuti” con crema di patate e tartufo nero €16
(3,7)

Degustazione di salumi nostrani con gnocco fritto €24
(7,1,12,13)

Degustazione di salumi di selvaggina €26
(Prosciutto di cervo, cinghiale, salame di cervo, salame d’anatra)
(7,12,13)

Tartare di tonno con avocado e la sua maionese* €22
(4,3)

Insalata di polipo con patate e fagiolini* €18
(4)

Puntarelle alla julienne, acciughe del Cantabrico, stracciatella
fresca, vinaigrette della casa, caffè de Paris e pane tostato €18
(4,7,1,7)

Degustazione di formaggi delle nostre valli con le sue
confetture €14
(7,8)

PRIMI PIATTI

Spghettone “Pastificio Mancini” alle vongole veraci* €18
(1,4,14)

Tagliolini freschi al pesto di rucola, pistacchi, stracciatella €20
e tartare di tonno*
(1,4,14)

Risotto “Carnaroli riserva” mantecato burro e salvia con filetti di
persico d’orato* €24
(1,7,9,4)

Ravioli del Plin con fonduta di Castelmagno e nocciole €18
(1,7,8)

Mezze maniche “Pastificio Mancini” alla Gricia con guanciale e
cacio €18
(1,7,12)

Spghettone “Pastificio Mancini” cacio e pepe €16
(1,7)

Spghettone “Pastificio Mancini” alla Nerano €16
(Zucchine e provolone del Monaco)
(1,7)

Paccheri “Pastificio Mancini” con pomodoro e stracciatella €16
(1,7,9)

SECONDI PIATTI

Fritto di calamari, gamberi e verdure pastella* (1,4,2)	€24
Ricciola al cartoccio con patate e fagiolini (4)	€26
Tagliata di tonno rosso scottato in crosta di erbe con verdure* (4,1)	€26
Spiedini di calamari e gamberi alla marchigiana con misticanza* (4,1,2)	€24
Guancetta di vitello brasata al Barolo con purea di patate (1,9,7,12,13)	€26
Entrecote di Black Angus con patate al forno, verdure e salsa chimicurri (12)	200 gr €30
Pluma Iberica con patate al forno, verdure e salsa chimicurri (12)	200 gr €30
Fegato di vitello alla veneziana con pure di patate (1,7,12)	€24

Provenienza della carne:

Germania/Paesi Bassi/Italia/Olanda/Argentina/Spagna/Europa

Provenienza del pesce:

Portogallo/Argentina/Ecuador/Italia/Turchia/Oceano Indiano/Norvegia/Marocco/Mediterraneo

PER I PICCOLI

Cristallo Cheeseburger con patatine fritte* (1,12,11)	€18
Cotoletta impanata con patatine fritte* (1)	€14

INSALATE

Caesar salad di pollo* (lattuga, crostini, scaglie di grana, pollo grigliato, salsa Caesar) (10)	€16
--	-----

Caesar salad di gamberi * (lattuga, crostini, scaglie di grana, gamberi grigliati, salsa Caesar) (10,2,4)	€18
---	-----

Insalata mista	€8
----------------	----

Insalata verde	€6
----------------	----

Coperto	€ 2,5
----------------	--------------

*In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità'.

Si prega la clientela di richiedere la lista allergeni dei prodotti non presenti nel menu'

LISTA ALLERGENI

Allergene	Alimenti in cui si trova:
1. Cereali e derivati	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei	gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3. Uova	maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
4. Pesce	tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte
5. Arachidi	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in minima parte
6. Soia	latte, tofu, spaghetti
7. Latte	yogurt, biscotti e torte, gelato e ogni prodotto o alimento in cui venga inserito
8. Frutta a guscio	mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi
9. Sedano	preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10. Senape	salse e condimenti
11. Sesamo	semi usati per il pane, alcuni tipi di farine
12. Anidride solforosa e solfiti	conservate 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, vino
13. Lupini	arrosti, salamini, farine e similari che lo contengono
14. Molluschi	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

STARTERS

Cristallo Beef Tartare with Café de Paris and Toast*	160g	€26
(1,7,10,4,8,12) (see Allergen List on the last page)		
Six-minute Egg with Creamed Potatoes and Black Truffle		€16
(3.7)		
Tasting of Local Cured Meats with Fried Gnocco		€24
(7,1,12,13)		
Tasting of game Cured Meats		€26
(Deer Ham, Wild Boar, Ham Salami, Duck Salami)		
(7,12,13)		
Tuna tartare with avocado*		€18
(4,3)		
Octopus Salad with Potatoes and Green Beans *		€16
(4)		
Julienned Puntarelle, Anchovies Cantabrico, fresh stracciatella, house vinaigrette, café de Paris, and toast		€18
(4, 7,1.7)		
Tasting of cheeses from our valleys with their jams		€14
(7.8)		

FIRST COURSES

Spaghetti "Pastificio Mancini" with clams* €18
(1,4,14)

Fresh tagliolini with rocket pesto, pistachios, stracciatella
cheese and tuna tartare * €20
(1,4,14)

Risotto "Carnaroli riserva" creamed with butter and sage with
sea bass fillets* €24
(1,7,9,4)

Ravioli del Plin with Castelmagno cheese fondue and hazelnut
(1,7,8) €18

Mezze maniche "Pastificio Mancini" Gricia-style with bacon and
cheese €18
(1,7,12)

Spaghettoni "Pastificio Mancini" with cheese and pepper €16
(1,7)

Spaghettoni "Pastificio Mancini" Nerano-style €16
(Zucchini and provolone del Monaco cheese)
(1,7)

Paccheri "Pastificio Mancini" with tomato and stracciatella €16
(1,7,9)

MAIN COURSES

Fried calamari, shrimp, and battered vegetables* (1,4,2)	€24
Baked amberjack with potatoes and green beans (4)	€26
Sliced red tuna in a herb crust with vegetables* (4.1)	€26
Marche-style calamari and prawn skewers with mixed salad* (4,1,2)	€24
Veal cheek braised in Barolo with mashed potatoes (1,9,7,12,13)	€26
Sliced Black Angus entrecote with baked potatoes and vegetables, chemicurri sauce 200gr (12)	€30
Iberian pluma with baked potatoes and vegetables, chemicurri sauce 200gr (12)	€30
Veal liver Venetian-style with mashed potatoes (1,7,12)	€24

Meat origin:

Germany/Netherlands/Italy/Holland/Argentina/Spain/Europe

Fish origin:

Portugal/Argentina/Ecuador/Italy/Türkiye/Indian Ocean/Norway/
Morocco/Mediterranean

FOR CHILDREN

Crystal Cheeseburger with french fries * €18
(4,1,12)

Breaded cutlet with French fries* €14
(1)

SALADS

Chicken Caesar Salad
(lettuce, croutons, parmesan shavings, grilled chicken, Caesar
dressing) €16
(10)

Shrimp Caesar Salad *
(lettuce, croutons, parmesan shavings, grilled shrimp, Caesar
dressing) €18
(10, 2, 4)

Mixed Salad €8

Green Salad €6

Service €2.50

*In the absence of fresh produce, premium frozen products will be used.
Customers are invited to report any allergies or intolerances and ask for
the ingredients of dishes not included in the menu.

ALLERGEN LIST

Allergen	Foods that contain it:
1. Cereals and derivatives	cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives
2. Crustaceans	shrimp, prawns, lobsters, crabs, crayfish and similar
3. Eggs	mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes (including savory), ice cream
4. Fish	all food products that consist of fish, even if in small amounts
5. Peanuts	packaged snacks, creams and dressings containing even small amounts
6. Soy	milk, tofu, spaghetti
7. Milk	yogurt, biscuits and cakes, ice cream, and any product or food in which it is included
8. Nuts	almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, pistachios
9. Celery	soups, sauces, and vegetable concentrates
10. Mustard	sauces and dressings
11. Sesame	seeds used for bread, certain types of flour
12. Sulfur dioxide and sulfites	preserved fish products, in pickled, oiled, and brined foods, in jams, vinegar, dried mushrooms, non-alcoholic drinks, fruit juices, wine
13. Lupin	oasted, sausages, flours and similar products that contain it
14. Mollusks	scallops, razor clams, scallops, cockles, limpets, mussels, oysters, barnacles, whelks, clams, and similar

VORSPEISEN

Cristallo-Rindertatar mit Café de Paris und Toast 160 gr (1,7,10,4,8,12) (siehe Allergenliste auf der letzten Seite)	26 €
6-Minuten-Ei mit Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel (3,7)	16 €
Verkostung von regionalen Wurstwaren mit gebratenem Gnocco (7,1,12,13)	24 €
Verkostung von Wildwurst (Hirschschinken, Wildschwein, Hirschsalami, Entensalami) (7,12,13)	26 €
Thunfisch-Tartar mit Avocado (4,3)	18 €
Oktopussalat mit Kartoffeln und grünen Bohnen * (4)	16 €
Juliennierte Puntarelle, Kantabrische Sardellen, Stracciatella, frisch, hausgemacht Vinaigrette, Café de Paris und Toast (4,7,1,5)	18 €
Verkostung von Käse aus unseren Tälern mit Marmelade (7,8)	14 €

PASTA UND RISOTTO

Spaghetti „Pastificio Mancini“ mit Muscheln* 18 €
(1,4,14)

Frische Tagliolini mit Rucola-Pesto, Pistazien, Stracciatella und Thunfisch-Tartar* 20 €
(1,4,14)

Risotto „Carnaroli Riserva“ mit Butter und Salbei mit Wolfsbarschfilets* 24 €
(1,7,9,4)

Ravioli del Plin mit Castelmagno-Fondue und Haselnüsse 18 €
(1,7,8)

Mezze Maniche „Pastificio Mancini“ nach Gricia-Art mit Speck und Käse 18 €
(1,7,12)

Spaghetti „Pastificio Mancini“ mit Käse und Pfeffer 16 €
(1,7)

Spaghetti „Pastificio Mancini“ nach Nerano-Art 16 €
(Zucchini und Provolone del Monaco)
(1,7)

Paccheri „Pastificio Mancini“ mit Tomate und Stracciatella 16 €
(1,7,9)

HAUPTGERICHTE

Frittierte Calamari, Garnelen und paniertes Gemüse* 24 €
(1,4,2)

Gebackener Bernsteinmakrele mit Kartoffeln und grüne Bohnen* 26 €
(4)

Geschnittener Roter Thunfisch in Kräuterkruste mit Gemüse* 26 €
(4,1)

Calamari- und Garnelenspieße nach Markenart mit gemischtem Salat* 24 €
(4,1,2)

Kalbsbäckchen geschmort in Barolo mit Kartoffelpüree 26 €
(1,9,7,12,13)

Geschnittenes Black Angus Entrecôte mit Ofenkartoffeln und Gemüse, Chemicurri-Sauce 200 gr 30 €
(12)

Iberische Pluma mit Ofenkartoffeln und Gemüse, Chemicurri-Sauce 200 gr 30 €
(12)

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Kartoffelpüree 24 €
(1,7,12)

Fleischherkunft:

Deutschland/Länder Niederlande/Italien/Argentinien/Spanien/Europa

Fischherkunft:

Portugal/Argentinien/Ecuador/Italien/Türkei/Indischer Ozean/Norwegen/Marokko/Mittelmeer

FÜR DIE KLEINEN

Cristallo Cheeseburger mit Pommes* 18 €
(1, 12, 11)

Paniertes Schnitzel mit Pommes* 14 €
(1)

SALATE

Caesar-Salat mit Hähnchen
(Salat, Croutons, Parmesan, gegrilltes Hähnchen, Caesar-Dressing) (10) 16 €

Caesar-Salat mit Garnelen*
(Salat, Croutons, Parmesan, gegrillte Garnelen, Caesar-Dressing) 18 €
(10, 2, 4)

Gemischter Salat 8 €

Grüner Salat 6 €

Service 2,50 €

*Sofern keine frischen Produkte verfügbar sind, werden hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.

Kunden werden gebeten, die Allergenliste für Produkte anzufordern, die nicht im Menü enthalten sind.

ALLERGENLISTE

ALLERGENE	LEBENSMITTEL, IN DENEN ES VORKOMMT:
1. Getreide und seine Derivate	Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschließlich Hybriden und Derivaten
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Hummer, Krabben, Krustentiere und ähnliche
3. Eier	Mayonnaise, Omelett, Emulgatoren, Eiernudeln, Kekse und Torten, auch salzig, Eiscreme
4. Fisch	Alle Lebensmittel, die aus Fisch bestehen, auch wenn es nur in geringem Maße vorhanden ist
5. Erdnüsse	Verpackte Snacks, Cremes und Gewürze, in denen es auch in geringen Mengen enthalten ist
6. Soja	Milch, Tofu, Spaghetti
7. Milch	Joghurt, Kekse und Torten, Eiscreme und jedes Produkt oder Lebensmittel, in dem es enthalten ist
8. Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, gewöhnliche Nüsse, Cashewnüsse, Pistazien
9. Sellerie	Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate
10. Senf	Saucen und Gewürze
11. Sesamsamen	Samen, die für Brot und einige Arten von Mehl verwendet werden
12. Schwefeldioxid und Sulfite	Konserven von Fischprodukten, eingelegte, eingeölte und in Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, Essig, getrocknete Pilze und alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte, Wein
13. Lupinen	Gegrillte Lupinen, Salami, Mehl und ähnliches, das es enthält
14. Weichtiere	Venuskamm, Krebsfleisch, Jakobsmuschel, Herz, Meerestraube, Spitzhornschnecke, Tintenfisch, Kammuschel, Miesmuschel, Austern, Napfschnecke, Seeteufel, Venusmuschel

