

BENVENUTI AL

CRAB

IL VOSTRO RISTORANTE DI PESCE AL COLOSSEO



LA STORIA DEL NOSTRO RISTORANTE

Ogni giorno pesce freschissimo selezionato dai migliori porti del Lazio. Da circa venti anni una presenza ricercata in centro di fronte al Colosseo e uno tra i migliori ristoranti di pesce a Roma. Il mare è il nostro cuore e le nostre aspettative in fatto di pesce sono molto alte, infatti il miglior pescato fresco di giornata è il protagonista del nostro bancone e dell'acquario a vista, vera delizia per gli occhi prima e per il palato poi. Le specialità del ristorante Crab sono le astice e le astice blu, le aragoste, i granchi e i granchi reali, le ostriche, i ricci di mare, i crostacei. Nella nostra cantina proponiamo etichette di vini e bollicine nazionali e internazionali di alto livello in perfetta simbiosi con la cucina.

THE HISTORY OF OUR RESTAURANT

Since 20 years a refined and sophisticated spot in the city center, right in front of the Colosseum, and one of the best fish restaurants in Rome. Every day you will find the freshest fish selected from the best seaports in Lazio. The sea is at our heart, and our expectations are very high when it comes to fish: the best fresh catch of the day is the protagonist of our counter and aquarium on view, a real treat for the eyes first and then for the palate. Crab restaurant specialties are lobster and blue lobster, crawfish, crabs and king crabs, oysters, sea urchins, and shellfish. From our wine cellar we offer top national and international wine labels and bubbles in perfect harmony with the cuisine.

LA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina segue con passione ed entusiasmo i dettami della gloriosa tradizione italiana della ristorazione di pesce. Non ci nascondiamo siamo degli inguaribili romantici. Piatti che nella semplicità, nella freschezza e nella tradizione trovano la loro forza. Un po' di attesa per ottenere dei piccoli grandi classici. Lavoriamo poi quotidianamente per aumentare la proposta tradizionale con sperimentazioni e novità seguendo il ritmo delle stagioni, la provenienza dei prodotti e ricercando solo materie prime di assoluta qualità.

OUR KITCHEN

Our chefs follow the dictates of the glorious Italian heritage of seafood cooking with passion and enthusiasm. Our dishes find their strength in simplicity, freshness and tradition, making the best great classics. We strive every day to enhance the traditional proposal with experimentations and innovations in accordance with current season and origin of the products, while making use of the highest quality raw materials.

Siete i benvenuti nel nostro ristorante di pesce. Il nostro staff vi farà sentire a vostro agio e soddisferà ogni vostra esigenza, all'interno di una sala elegante ed accogliente.

You are very welcome in our restaurant, where our staff will make you feel at ease and satisfy all your needs.

OYSTER BAR

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

Secondo di stagione e disponibilità del prodotto

OUR SELECTION OF OYSTERS

According to season and product availability

importo per unità
each

Speciale Utah Roumegous calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Normandia / France

È allevata in Normandia, nella famosa zona di Utah Beach, dove crescono le ostriche normande le più pregiate, è nata a Marennes-Oléron dopo circa 36 mesi in mare. Carne generosa, leggermente iodata, sapore sottile e dolce
Speciale Utah Roumegous it's farmed in Normandy, in the famous Utah Beach area, where the most prized Norman oysters grow. They grown at sea for around 36 months and finished in Marennes-Oléron for their distinctive refinement. Generous flesh, lightly briny, with a delicate and sweet flavor

Speciale Reserve Fontaneau calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Cancale - Bretagna

Rivela un'aroma selvaggio che, a seconda del palato, lascerà in bocca un sapore di nocciola più o meno intenso
Reveals a wild taste which, depending on the palate, will leave a more or less intense nutty flavor in the mouth

Speciale Julina Fontaneau calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Ireland and France / Marennes d'Oléron

Allevata in Irlanda del sud, poi è nata in Francia, zona Marennes d'Oléron ostrica croccante con un retrogusto persistente
Born and raised in south Ireland, aged in France in the Marennes d'Oléron region crispy oyster with a lingering aftertastes

Speciale Gillardeau calibro 0 / size 0 N 10,00 €

France Marennes d'Oléron - Poitou-Charentes

Ostriche dal peso minimo garantito superiore a 200 grammi ciascuna
Oysters with a guaranteed minimum weight of over 200 grams each

Speciale Gillardeau calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Marenne d'Oléron - Poitou-Charentes

Sono coltivate per quattro anni secondo rigide regole tramandate da quattro generazioni
They are grown for four years according to strict rules handed down for four generations

Speciale Josephine by Gillardeau calibro 2 / size 2 N 7,00 €

Portogallo

Allevate in mare aperto, ostrica soda dal gusto rotondo con salinità armoniosa, morbide con muscolatura croccante
Raised in the open sea, firm oyster with a round taste with harmonious salinity, soft with crunchy musculature

Speciale Tiamaraa calibro 2 / size 2 N 7,00 €

Irlanda

Ostrica carnosa, color crema, leggermente iodata dal sapore dolce di nocciola con una punta di zucchero
Meaty, cream-colored, slightly iodized oyster with a sweet nutty flavor with a hint of sugar

Speciale Geay calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Marennes d'Oléron / France

La regina delle ostriche gourmet. È nata oltre 42 mesi e curata con attenzione artigianale, presenta una carne piena e croccante, con dolcezza delicata e leggere note di nocciola. Scelta premium per chi ama ostriche strutturate e carnose
The queen of gourmet oysters. Aged over 42 months, it showcases exceptional artisanal care. Plump and crisp, with a full rounded palate, delicate sweetness with a hazelnut notes. A Premium choice for lovers of structured oysters

La Speciale Mureau calibro 2 / size 2 N 8,00 €

Marennes d'Oléron / France

Equilibrata tra dolcezza e salinità, complessa e persistente. Carnosa e è nata nelle Claires, un gusto meno iodato e più vegetale
Balanced between sweetness and salinity, complex and lingering. Meaty and refined in claires Claires, with a less briny, more vegetal flavor



ANTIPASTI CRUDI

RAW APPETIZER

Plateau di Ostriche / Plateau of OystersN 45,00 €
Tre coppie di ostriche calibro 2 a vostra scelta
Three pairs of oysters size 2 of your choice

Grand PlateauN 52,00 €
Quattro coppie di ostriche calibro 2 a vostra scelta
Four pairs of oysters size 2 of your choice

Gran combinazione di crudi / Great combination of rawBDN 40,00 €
Tris di Tartare**, 1 scampo***, 1 gambero rosso***, 1 ostrica
*Tris of Tartare**, 1 langoustine***, 1 red shrimp***, 1 oyster*

Carpaccio di gamberi rossi*** con gel al mango, fragole e limeB 30,00 €
*Red prawn carpaccio*** with mango gel and strawberries and lime*

Ceviche di ricciola** con gazpacho di pomodori, ravanella e cetrioliDI 28,00 €
*Amberjack** ceviche with tomato gazpacho, radish and cucumber*

Tris di Tartare** (tonno, ricciola e orata) battuta al coltelloD 26,00 €
*Trio of Tartare** (tuna, amberjack and sea bream) beaten with a knife*

Tartare di scampi***, foie gras e limoneBG 30,00 €
*Scampi tartare*** with foie gras and candied lemon*

Tartare di orata** con latte di mandorla,
olio alla menta e mandorle croccantiDH 28,00 €
*Sea bream** tartare with almond milk, mint flavour oil and crispy almonds*

Caviale Calvisius Prestige - 10 g, pan brioche, burro salato, vodkaACDG 36,00 €
Calvisius Prestige Caviar, brioche bread, salted butter, vodka - 10 g

Crudo di crostacei al peso

Raw shellfish by the weight

Scampi*** | Gamberi rossi***

Scampi / Red prawns

Il peso netto / 100 g 15,00 €

Mazzancolle***

King prawns

Il peso netto / 100 g 11,00 €



ANTIPASTI COTTI

COOKED APPETIZER

Roastbeef di tonno*** con finocchio, stracciatella di bufala
e alici del Mar Cantabrico DG 28,00 €

*Tuna Roast Beef*** with fennel, buffalo stracciatella cheese and Cantabrian anchovies*

Capesante scottate** con crema di sedano rapa e tartufo nero GN 30,00 €

*Seared scallops** with celeriac cream and black truffle*

Cotoletta di pesce spada** con maionese agli agrumi ACDG 26,00 €

*Swordfish** steak with citrus mayonnaise*

Chela di King Crab*** (100 g) al vapore
con maionese al granchio e caviale BCDI 50,00 €

*Steamed King Crab Claws*** (100 g) with crab mayonnaise and caviar*

Calamaro* ripieno di baccalì mantecato con zucchine scapece DGN 26,00 €

Stuffed squid with codfish and zucchini

Degustazione di antipasti caldi (min. 2 persone) ABCDEFGHIJKLMNO 50,00 €

5 tipologie, secondo disponibilità e pescato del giorno (PER 2 / FOR TWO PEOPLE)

*Our Selection of / 5 different types of cooked appetizers,
according to availability and catch of the day*



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Spaghetti Pastiïç%cio Mancini alle vongole.....AN 28,00 €
Spaghetti with clams

Paccheri freschi con Granciporro e salsa di datterini rossiABCI 26,00 €
Fresh %paccheri% with Crab and datterino tomato sauce

Tagliolini all'ïç%astice.....ABCI 38,00 €
Tagliolini with lobster

Risotto Acquarello ai frutti di mare iç%Crudo e Cottoïç%***.....BDGIN 38,00 €
*Acquarello Risotto with %Raw and cooked%*** seafood*

Tortelli di spigola** al nero di seppia,
piselli e petali di iç%ore di zuccaACDGI 28,00 €
*Tortelli stu ed with sea bass** and cuttle%sh ink, peas and courgette %ower petals*

Linguine Pastiïç%cio Mancini con pescato del giorno, lime e bottarga...ADI 28,00 €
Linguine with catch of the day, lime and dried %sh eggs

Calamarata con crudo di gamberi rossi*** e aglio nero fermentatoABCGI 35,00 €
*Calamarata with raw red prawns*** and fermented black garlic*

Primi piatti con crostacei al peso

pasta with shellfish by the weight

Aragosta / Spiny LobsterAB liç%ettd00 gr 18,00 €

Astice blu / Blue LobsterAB liç%ettd00 gr 15,00 €

King Crab / King CrabAB liç%ettd00 gr 45,00 €



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Trancio di spigola** con fagiolini,
patate novelle e senape Dijon in graniDJ 28,00 €
*Sea bass** steak with green beans, potatoes and grainy Dijon mustard*

Trancio di salmone** con indivia belga e panna acidaDJ 26,00 €
*Salmon** steak with Belgian endives and sour cream*

Tagliata di tonno*** con crema di peperoni, friggirelli e feta grecaDG 30,00 €
*Tuna steak*** with bell pepper cream, green peppers and Greek feta*

Saltimbocca di rombo**, con prosciutto e chips di patate croccanti ..ADGIL 30,00 €
*Floured turbot** fish with pork ham, herbs and crispy potatoes chips*

Gran fritto dello Chef*ABCDG 28,00 €
*Great fried by the Chef**

Grigliata mista di pesce e crostacei***BND 48,00 €
*Mixed grilled fish and shellfish****

Polpo alla piastra* con melanzana bruciata e pomodori secchiN 30,00 €
Grilled octopus served with burnt eggplant and dried tomatoes*

Combinazione di crostacei al vaporeBND 120,00 €
3 scampi***, 3 gamberi***, 3 mazzancolle***, 1 astice, 1 granchio granciporro
*Steamed shellfish combination: 3 scampi***, 3 prawns***, 3 shrimp***,
1 canadian lobster, 1 granciporro crab*



Il pescato del giorno

catch of the day

Al peso

by the weight

Aragosta / Spiny Lobster B l i c e t t o 100 gr 18,00 €

Astice blu / Blue Lobster B l i c e t t o 100 gr 15,00 €

Pescato del giorno / Catch of the day D l i c e t t o 100 gr 10,00 €

Al forno | Alla griglia | Al sale | Al guazzetto
per il tipo di cottura ideale del pescato rivolgersi al personale

Baked | Grilled | Croasted salt | With tomato sauce
contact the staff for the ideal type of fish cooking

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata di campo / Mixed salad 10,00 €

Cicoria ripassata / Chicory 10,00 €

Verdure grigliate / Grilled vegetables 10,00 €

Patate al forno / Roast potatoes 10,00 €

Fagiolini all'aglio / Green beans with lemon dressing 10,00 €



GLI INTRUSI

OUR NON-SEAFOOD WILD CARDS

Secondo stagionalità e disponibilità *According to seasonality and availability*

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare tradizionale di manzoCJ 28,00 €
Traditional tartare of beef

Insalata CapreseG 20,00 €
Salad with tomatoes, mozzarella and basil

Degustazioni di formaggi italiani e francesiG 28,00 €
Our Selection of italian and french cheeses

Prosciutto Patanegra 35,00 €
Patanegra Ham

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tagliolini / Tagliolini

Al ragu di manzo e salsa di pomodoroACI 24,00 €
With beef ragu and tomato sauce

Al burro e tartufo neroACG 35,00 €
With butter and black truffle

Al burro e tartufo biancoACG 55,00 €
With butter and white truffle

Alla nerano (zucchine fritte, burro e parmigiano)ACG 24,00 €
With fried zucchinis, butter and parmesan cheese

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetto di manzo con verdure alla griglia e patate al forno 38,00 €
Grilled beef fillet with grilled vegetables and roast potatoes



LE NOSTRE INSALATE

OUR SELECTION OF SALADS

Astice alla CatalanaBI 75,00 €
Canadian lobster à la catalana style

Polpo alla Catalana*DI 26,00 €
Octopus Catalan style*

Crostacei alla Catalana** (2 gamberi, 2 scampi, 2 mazzancolle)BI 26,00 €
*Shellfish Catalan style** (2 prawns, 2 langoustine, 2 king prawns)*

Aragosta alla CatalanaBI 20,00 €
Spiny Mediterranean lobster Catalan style

Insalata CapreseG 20,00 €
Salad with tomatoes, mozzarella and basil

Insalatona Greca con tonno*** scottato, pomodori,
olive, cipolla e feta grecaDG 24,00 €
*Greek Salad with seared tuna***, tomatoes, olives, onion and feta cheese*



In assenza del prodotto fresco / In the absence of fresh product

* = prodotto surgelato / frozen product

** = prodotto abbattuto e congelato in loco / product blast chilled and frozen on

*** = prodotto abbattuto e congelato a bordo / site product blast chilled and frozen on board

NB: Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento, conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, - all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 *prodotto abbattuto e congelato in loco

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

We inform our customers that the food and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens

Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari

Please inform the staff in case of food allergies and intolerances

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'elenco allegato al Del Reg UE N 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

B: Crostacei e prodotti a base di crostacei

C: Uova e prodotti a base di uova

D: Pesce e prodotti a base di pesce

E: Arachidi e prodotti a base di arachidi

F: Soia e prodotti a base di soia

G: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagià, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

I: Sedano e prodotti a base di sedano

J: Senape e prodotti a base di senape

K: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

L: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

M: Lupini e prodotti a base di lupini

N: Molluschi e prodotti a base di molluschi

Pane e servizio 3 euro per persona | Bread and service 3 euro per person



DOLCI

DESSERT

Tiramisù composto al tavolo, con savoiardi fatti in casa ... ABE 15,00 €
Tiramisù with homemade savoiardi

Cheesecake ai frutti di bosco AEH 12,00 €
Cheesecake with wild berries

Soleado Semifreddo mango,
passion fruit e cioccolato bianco ABEH 12,00 €
Soleado Semifreddo with mango, passion fruit and white chocolate

Crostatina di pasta frolla, crema pasticcera, frutti di bosco . ABE 12,00 €
Pastry tart with custard and berries

Mousse al cioccolato fondente e cocco ABEH 12,00 €
Dark chocolate mousse with coconut

Cremoso al limone, gelato ai lamponi e mandorle ABE 12,00 €
Lemon cream with raspberry ice cream and almonds

Tris di sorbetti: limone, mandarino, lampone ABE 10,00 €
Tris sorbet: lemon, mandarin, raspberries

Tagliata di frutta di stagione 12,00 €
Sliced mix seasonal fruit

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

We inform our kind customers that the foods and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

B: Uova e prodotti a base di uova

C: Arachidi e prodotti a base di arachidi

D: Soia e prodotti a base di soia

E: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H: Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

L: Solfiti

