



**Cristal**  
Pizzeria Ristorante



Il ristorante e la pizzeria **Cristal** rappresentano, in sintesi, la nostra cultura enogastronomica ispirata alla cucina mediterranea.

Due approcci completamente diversi in tavola, ma con un'unica filosofia che li unisce in profondità. La ricerca e il rispetto della miglior materia prima del nostro territorio nazionale ed europeo, come: il pescato del Mediterraneo, le mozzarelle di bufala DOP di Battipaglia, il Gorgonzola Gran Riserva Speciale DOP, il prosciutto Gran Naturale di Parma, le acciughe del Cantabrico, le olive Taggiasche.

Essere pizzaioli e ristoratori di qualità si può.

Bisogna essere seri, preparati, rispettosi e creativi, senza mai rifugiarsi in comodi standard o in facili etichette globali.

Al tutto aggiungiamo una carta dei vini davvero particolare e originale, frutto della nostra passione per l'enologia e i suoi abbinamenti.

Buon appetito

*Alfonso e Franco Lovieno*

## Antipasti

### DI MARE

#### **Antipasto Cristal** - 750 kcal

Insalata di mare, cozze al vapore, salmone, cappesante olio e prezzemolo, gamberetti fritti, cocktail di gamberetti, fritturina amalfitana - **2.4.14.A.** € 19,00

#### **Antipasto del Re** / minimo 2 persone - 980 kcal

Insalata di mare, cozze al vapore, pane croccante e salmone, cappesante olio e prezzemolo, gamberetti fritti, cocktail di gamberetti, fritturina amalfitana, tartare di tonno, carpaccio di tonno, sauté di cozze - **2.4.14.A.** € 24,00 cad.

#### **Tartare di tonno** - 290 kcal

Con crema di pistacchio di Bronte - **4.A.** € 18,00

#### **Polpo del marinaio** - 362 kcal

Polipo, foglia di carciofi, patate lesse, olive taggiasche - **4.14.A.** € 15,00

#### **Insalata di mare** - 347kcal

Polipo, sepioline, gamberetti, cozze, olive taggiasche, pomodorini - **4.2.14.A.** € 15,00

#### **Zuppetta di zio Peppino** - 505 kcal

Molluschi e pane fritto - **14.** € 14,00

#### **Burrata e acciughe del Cantabrico** - 348 kcal

Acciughe Cantabrico, burrata pugliese D.O.P., pomodorini - **4.7.** € 12,00

### DI TERRA

**Prosciutto crudo Gran Naturale e Bufala di Battipaglia** - 680 kcal - **7.** € 13,00

#### **Tagliere Cristal** / minimo 2 persone - 928 kcal

Pizza frita, selezione di salumi e formaggi - **1.7.** € 15,00 cad.

## Primi Piatti

### DI MARE

#### **Paccheri al tonno rosso** - 505 kcal

Tonno fresco, rucola, pomodorini, olive taggiasche, ricotta - **4.7.A.** € 16,00

#### **Paccheri e spada** - 457 kcal

Pesce spada fresco, pomodorini, olive taggiasche - **4.A.** € 16,00

#### **Spaghetti alle vongole** - 489 kcal - **1.14.** € 12,00

#### **Spaghetti al cartoccio** - 568 kcal

Insalata di mare (cozze, vongole, scampi, gamberoni) - **1.2.14.A.** € 18,00

#### **Scialatielli al granchio** - 359 kcal - **1.14.A.** € 13,00

#### **Paella** / minimo 2 persone - 380 kcal

Riso e pesce a modo nostro - **2.4.14.A.** € 23,00 cad.

### DI TERRA

#### **Paccheri gorgonzola e salsiccia** - 625 kcal

Gorgonzola Gran Riserva, salsiccia, melanzane fritte - **7.** € 12,00

#### **Penne provola campana e speck** - 465 kcal - **7.** € 12,00

**Risotto ai funghi porcini** / minimo 2 persone - 510 kcal € 13,00 cad.

#### **Intolleranze / Allergie alimentari.**

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.

Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni, quali: **1.** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci. Pistacchi. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi. **In colore rosso i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del Menu.**

Tutte le nostre preparazioni sono realizzate al momento.

Su prenotazione: zuppe di pesce, catalane e crudité di mare.

Per ogni porzione il dott. Michele Traversa nutrizionista ha individuato l'apporto calorico.

**A. Pescato abbattuto a bordo.** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

## Secondi Piatti

### DI MARE

<b>Grigliata Cristal</b> / minimo 2 persone - 450 kcal Scampi, pesce spada, tonno, gamberoni, astice, granchio reale, calamari, filetto d'orata - <b>2.4.14.A.</b>	€ 30,00 cad.
<b>Tagliata di tonno</b> - 310 kcal Con sesamo, rucola, aceto balsamico - <b>4.11.12.A.</b>	€ 18,00
<b>Pesce spada alla palermitana</b> - 315 kcal Con pomodorini, capperi e olive nere - <b>4.A.</b>	€ 16,00
<b>Orata in guazzetto</b> - 350 kcal Filetto d'orata al cartoccio con gamberone, cozze, vongole, pomodorini gialli e rossi - <b>4.14.A.</b>	€ 18,00
<b>Calamari alla griglia</b> - 342 kcal Con rucola, pomodorini freschi, pomodorini secchi, grana padano D.O.P. - <b>7.A.</b>	€ 16,00
<b>Frittura Imperiale</b> / minimo 2 persone - 496 kcal Calamari, triglie, scampi, acquadelle, gamberoni, merluzzetti, zeppoline alle alghe - <b>2.4.14.A.</b>	€ 16,00 cad.
<b>Frittura di calamari</b> / Anelli di calamari e spillo - 355 kcal - <b>14.A.</b>	€ 14,00

### DI TERRA

<b>Costata</b> / Angus Irlandese 500g - 325 kcal	€ 19,00
<b>Tagliata</b> con rucola e grana - 268 kcal - <b>7.</b>	€ 18,00
<b>Cotoletta con patate</b> -580 kcal - <b>1.3.</b>	€ 10,00

### *Eentratine*

<b>Bruschetta</b> con pomodorini (cad.) - 128 kcal - <b>1.</b>	€ 2,00
<b>Fritto napoletano</b> - 435 kcal Arancini, crocchette, calzoncini, patatine fritte - <b>1.3.</b>	€ 8,00
<b>Frittelle alle alghe</b> - 155 kcal - <b>1.3.7.</b>	€ 5,00

### *Contorni*

<b>Verdure grigliate</b> - 143 kcal	€ 6,00
<b>Insalata mista</b> - 90 kcal	€ 5,00
<b>Patatine fritte 'fry 'n dip'</b> - 312 kcal - <b>1.</b>	€ 5,00
<b>Patate lesse</b> Saltate con burro e formaggio <b>7.</b>	€ 5,00

### *Insalatone*

<b>Cristal</b> - 305 kcal Lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, mais, insalata di mare - <b>2.4.14.A.</b>	€ 12,00
<b>Grecia</b> - 289 kcal Lattuga, peperoni, olive, mais, rucola, cipolla, feta greca - <b>7.</b>	€ 11,00
<b>Mista</b> - 252 kcal Lattuga, rucola, carote, pomodorini, mozzarella, tonno, zucchine, cornetti, noci - <b>4.8.</b>	€ 11,00
<b>Bufalina</b> - 360 kcal Lattuga, rucola, carote, pomodorini, bufala, tonno, olive verdi, olive nere - <b>10.</b>	€ 12,00

Tutte le nostre preparazioni sono realizzate al momento.  
Su prenotazione: zuppe di pesce, catalane e crudité di mare.

Per ogni porzione il dott. Michele Traversa nutrizionista ha individuato l'apporto calorico.

**A. Pescato abbattuto a bordo.** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

#### **Intolleranze / Allergie alimentari.**

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.

Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni, quali: **1.** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci. Pistacchi. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi. **In colore rosso i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del Menu.**

## Pizze Classiche

<b>Romana</b> / Pomodoro, mozzarella, fior di capperi, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari 1.4.7.	€ 10,00
<b>Napoli</b> / Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari 1.4.7.	€ 9,00
<b>Marinara</b> / Pomodoro, aglio, olio, origano dei Monti Lattari 1.7.	€ 4,00
<b>Margherita</b> / Pomodoro, mozzarella 1.7.	€ 5,50
<b>Carciofi</b> / Pomodoro, mozzarella, carciofi sott'olio 1.7.	€ 7,00
<b>Funghi</b> / Pomodoro, mozzarella, crema di funghi 1.7.	€ 7,00
<b>Prosciutto</b> / Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Qualità Oro 1.7.	€ 7,00
<b>Capricciosa</b> / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, crema di funghi, carciofi 1.7.	€ 7,50
<b>Prosciutto e funghi</b> / Pomodoro, mozzarella, cotto Qualità Oro, crema di funghi 1.7.	€ 7,50
<b>Quattro stagioni</b> / Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino, origano dei Monti Lattari 1.7.	€ 7,50
<b>Quattro formaggi</b> / Pomodoro, mozzarella, Emmental, Grana Padano, gorgonzola Gran Riserva, taleggio 1.4.7.	€ 7,50
<b>Gorgonzola</b> / Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Gran Riserva 1.7.	€ 7,00
<b>Pugliese</b> / Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse di Tropea 1.7.	€ 7,00
<b>Wurstel</b> / Pomodoro, mozzarella, wurstel 1.7.	€ 7,00
<b>Tonno</b> / Pomodoro, mozzarella, tonno all'olio d'oliva 1.4.7.	€ 7,00
<b>Crudo</b> / Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: crudo Gran Naturale 24 mesi 1.7.	€ 7,00
<b>Speck</b> / Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: speck Trentino 5 stelle 1.7.	€ 7,00
<b>Caprese</b> / Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi 1.7.	€ 7,00
<b>Americana</b> / Pomodoro, mozzarella, wurstel. A fine cottura: patatine fritte 1.7.	€ 7,50
<b>Gorgo e Speck</b> / Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: speck Trentino 5 stelle 1.7.	€ 7,50
<b>Brie e Speck</b> / Pomodoro, mozzarella, brie. A fine cottura: speck Trentino 5 stelle 1.7.	€ 7,50
<b>Salame piccante</b> / Pomodoro, mozzarella, salame piccante di Napoli 1.7.	€ 7,00
<b>Taleggio e Speck</b> / Pom., mozz., taleggio. A fine cottura: speck Trentino 5 stelle 1.7.	€ 7,50
<b>Tonno e cipolle</b> / Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea 1.4.7.	€ 7,50
<b>Verdure</b> / Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni 1.7.	€ 7,50

## Pizze Speciali

<b>Alfonso</b> / Pomodoro, provola, salsiccia, melanzane a funghetto, basilico 1.7.	€ 10,00
<b>Franco</b> / Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Qualità Oro, porcini. A fine cottura: Grana Padano 1.7.	€ 10,00
<b>Clodo</b> / Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla rossa, acciughe del Cantab. 1.7.4.	€ 10,00
<b>Chiara</b> / Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola Gran Riserva, porcini 1.7.	€ 10,00
<b>Toni</b> / Pom., mozz., melanzane a funghetto. A fine cottura: crudo Gran Naturale 1.7.	€ 10,00
<b>La 2013</b> / Pom., mozz. A fine cottura: bresaola, rucola, pomodorini, burrata 1.7.	€ 12,00
<b>Patatosa</b> / Pomodoro, mozzarella, patate schiacciate, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: crudo Gran Naturale 1.7.	€ 12,00
<b>Montagnina</b> / Pomodoro, mozzarella, porcini, speck Trentino 5 Stelle, crema di pecorino D.O.P. 1.7.	€ 11,00
<b>Casereccia</b> / Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, crema di pecorino DOP 1.7.	€ 11,00

## Pizze con Bufala DOP

<b>Golosa</b> / Pomodoro. A fine cottura: Bufala D.O.P., pomodori ciliegino, olio extra vergine, basilico 1.7.	€ 12,00
<b>Bella Brescia</b> / Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: Bufala D.O.P., crudo Gran Naturale 20 mesi, basilico 1.7.	€ 13,50
<b>Saporita</b> / Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte. A fine cottura: Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano, basilico 1.7.	€ 12,00
<b>Buongustaia</b> / Mozzarella. A fine cottura: Bufala D.O.P., mortadella, granello di pistacchio, basilico 1.7.8.	€ 12,00
<b>Mangia e bevi</b> / Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: Bufala D.O.P., pomodori secchi, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari, basilico 1.7.4.	€ 13,50
<b>Agerolese</b> / Pomodoro. A fine cottura: Bufala D.O.P., pomodorini Ciliegino, pesto, noci, mandorle, basilico 1.7.8.	€ 13,00
<b>Gustosa</b> / Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: Bufala D.O.P., rucola, pomodorini, noci, Grana Padano, glassa di aceto balsamico, basilico 1.7.8.	€ 13,00

**A. Pescato abbattuto a bordo.** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

### Intolleranze / Allergie alimentari.

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.

Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni, quali: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti

a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci. Pistacchi. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.  
In colore rosso i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del Menu.

## Pizze Bianche

<b>Trentina</b> / Mozzarella, gorgonzola Gran Riserva, mele <b>1.7.</b>	€ 8,50
<b>Friarelli</b> / Mozzarella, salsiccia napoletana, friarelli <b>1.7.</b>	€ 10,00
<b>Trevisana</b> / Mozzarella, radicchio, salsiccia napoletana, Grana Padano <b>1.7.</b>	€ 8,50
<b>Pistacchiosa</b> / Mozzarella fior di latte, cotto Qualità Oro, crema di pistacchio di Bronte <b>1.7.8.</b>	€ 12,00

## Pizze di Mare

<b>Mare e monti</b> / Pomodoro, frutti di mare, porcini, pomodorini, olive taggiasche <b>1.2.4.7.14.</b>	€ 14,00
<b>Frutti di mare</b> / Pomodoro, insalata di mare (cozze, cappellette gratinate, gamberone) <b>1.2.4.7.14.</b>	€ 15,00
<b>Calamari</b> / Pomodoro, mozzarella, calamari fritti <b>1.7.14.</b>	€ 11,00
<b>Favolosa</b> / Pomodoro, mozzarella, calamari fritti, porcini <b>1.7.14.</b>	€ 12,00
<b>Rossana</b> / Mozzarella, salmone affumicato, gamberetti, Grana Padano <b>1.2.4.7.14.</b>	€ 11,00

## lungissime 50 cm (dal Martedì al Venerdì)

<b>Procida</b> / Mozzarella, pomodoro, origano. A fine cottura: crudo Gran naturale <b>1.7.</b>	€ 11,00
<b>Positano</b> / Mozzarella, porcini, taleggio. A fine cottura: crudo Gran Naturale, Parmigiano Reggiano <b>1.7.</b>	€ 13,50
<b>Praiano</b> / Mozzarella, porcini, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: speck Trentino 5 Stelle, rucola, Parmigiano Reggiano <b>1.7.</b>	€ 13,00
<b>Sorrento</b> / Pomodoro, mozzarella, basilico. A fine cottura: burrata, pomodorini, cipolle di Tropea, olive taggiasche <b>1.7.</b>	€ 15,00
<b>Furore</b> / Mozzarella, melanzane fritte, taleggio. A fine cottura: rucola, Parmigiano Reggiano, glassa aceto balsamico, pomodorini secchi <b>1.7.</b>	€ 13,00

## Pizze Alto palato (dal Martedì al Venerdì)

<b>Santellone</b> / Mozzarella. A fine cottura: julienne di zucchine con pomodorini conditi olio, sale, menta e succo di limone, burrata, salmone affumicato, coriandoli di limone <b>1.7.</b>	€ 22,00
<b>La dolcezza</b> / Pomodoro. A fine cottura: Bufala D.O.P., crudo Gran Naturale 18 mesi, pomodorini, basilico <b>1.7.</b>	€ 21,00
<b>Il capriccio</b> / Mozzarella. A fine cottura: mortadella bolognese, stracciatella, pistacchi di Bronte a granuli <b>1.7.8.</b>	€ 22,00
<b>Il piacere</b> / Mozzarella. A fine cottura: stracciatella, tonno rosso del Mediterraneo, cipolle rosse caramellate, pomodorini secchi, origano dei Monti Lattari <b>1.4.7.A.</b>	€ 24,00
<b>Marzana</b> / Pomodoro. A fine cottura: pomodoro San Marzano, Bufala DOP, basilico, Grana Padano <b>1.7.</b>	€ 16,00
<b>Inimitabile</b> / Mozz.. A fine cottura: Gorgo Gran Riserva, carciofi romani, cotto Q.Oro <b>1.7.</b>	€ 22,00

## Pizze al Tagliere

<b>Margherita</b> <b>1.7.</b>	€ 17,00
<b>Due gusti</b>	€ 19,00

## Supplementi Pizza

- Bufala D.O.P. di Battipaglia € 4,00 / Mozzarella, funghi, pomodoro, cipolla, altro... € 1,50
- Crudo Gran Naturale 18 mesi € 3,00 / Pizza integrale o pizza alta (dal Lunedì al Venerdì) € 2,00

## Bar

- Acqua** 0,75 l € 2,00 / **Caffè espresso** € 1,50 - **Caffè macchiato** € 1,50
- Caffè corretto** € 2,00 / **Decaffeinato** € 1,80 / **Caffè d'orzo** € 2,00
- Vino bianco e rosso** della casa 1 l € 10,00 / **Vino bianco e rosso** della casa 1/2 l € 5,00
- Birra** media € 5,00 / **Birra** piccola € 3,00
- Bibite lattina** € 2,50 / **Bibite in bottiglia** (33 cl) € 3,00

## Coperto € 2,50

**A. Pescato abbattuto a bordo.** Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

### Intolleranze / Allergie alimentari.

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.

Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni, quali: **1.** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti

a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci. Pistacchi. **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. **10.** Senape e prodotti a base di senape. **11.** Semi e prodotti a base di semi di sesamo. **12.** Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In colore rosso i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del Menu.



**Pizzeria Ristorante Cristal**  
Via Valcamonica, 27/L - 25132  
Brescia  
Tel. 030 322 9996  
info@pizzeriacristal.com  
[www.pizzeriacristal.com](http://www.pizzeriacristal.com)  
Tutti i giorni pranzo e cena  
Chiuso il lunedì