

MENU RISTORANTE / PIZZERIA



Cristal

Pizzeria Ristorante

*Alfonso
Jovieno*





“**Cristal** rappresenta il mio pensiero enogastronomico ispirato alla cucina mediterranea.”

Una filosofia basata sul rispetto e sulla ricerca 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 Crudo di Parma, le acciughe del Cantabrico, le olive Taggiasche.

Essere pizzaioli e ristoratori di qualità oggi si può.

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

Consigliamo di sfogliare anche la nostra carta dei vini e dei distillati, frutto della nostra passione per l'enologia e i suoi abbinamenti.

Buon appetito.



MENU RISTORANTE

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO CRISTAL / 750 kcal Insalata di mare, cozze al vapore, salmone, capasanta gratinata, gamberetti fritti, cocktail di gamberetti, fritturina amalfitana 2.4.14.A.	24,00
ANTIPASTO DEL RE per 2 persone / 980 kcal Insalata di mare, salmone, capesanta gratinata, gamberetti fritti, cocktail di gamberetti, frittura amalfitana, tartare di tonno, carpaccio di tonno, sauté di cozze 2.4.14.A.	65,00
INSALATA DI MARE / 347kcal Polipo, seppioline, gamberetti, cozze, olive taggiasche, sedano, pomodorini 4.2.14.A.	16,00
ZUPPETTA DI ZIO PEPPINO / 505 kcal Molluschi, pane fritto e pomodoro 14.	15,00
SAUTÈ MISTO / 500 kcal Molluschi e pane fritto 14.A.	15,00
CARPACCIO DI TONNO / 280 kcal Con pinzimonio e guacamole 2.4.A.	22,00
TARTARE DI TONNO / 310 kcal Pomodorini, crema di pistacchio e guacamole 2.4.A.	22,00
CULACCIA CON BURRATA E OLIVE VERDI E POMODORINI / 928 kcal / 7.	18,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA / 680 kcal Con bufala e olive verdi 7.	16,00
TAGLIERE CRISTAL per 2 persone / 928 kcal Pizza frita, selezione di salumi e formaggi 1.7.	40,00

PRIMI PIATTI DI MARE

PAELLA per 2 persone / 380 kcal / 2.4.14.A. Riso e pesce a modo nostro Con calice di sangria	50,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E LUPINI 393 kcal 1.14. Con pomodorini piccadilli	17,00
PACCHERI CON TONNO / 505 kcal / 1.4.7. A. Tonno fresco, rucola, pomodorini, olive taggiasche e grana affumicato	20,00
PACCHERI CON GAMBERO ROSSO MAZZARO DEL VALLO / 400 kcal / 1.2.7. Con pomodorini, stracciatella	22,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

PACCHERI GORGONZOLA E SALSICCIA / 625 kcal / 1.7. Gorgonzola Gran Riserva, salsiccia, melanzane fritte 7.	14,00
PENNE PROVOLA CAMPANA E SPECK / 465 kcal / 7.	13,00

PASTA FRESCA

ORECCHIETTE ALLA POLPA DI GRANCHIO / 359 kcal Polpa di granchio, panna e pomodoro 1.3.7.14.A.	16,00
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE / 640 kcal / 1.2.14.	22,00
TROFIE CON VONGOLE E ZUCCHINE (con panna) / 489 kcal / 1.3.7.14.A.	17,00

SECONDI DI MARE

GRIGLIATA CRISTAL per 2 persone / 450 kcal Scampi, tonno, gamberoni, astice, granchio reale, calamari, filetto d'orata 2.4.14.A.	78,00
TAGLIATA DI TONNO / 310 kcal Con sesamo, rucola, aceto balsamico 4.11.12.A.	22,00
ORATA IN GUAZZETTO / 350 kcal Filetto d'orata con gamberone, pomodorini gialli e rossi 4.14.A.	18,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA / 342 kcal Rucola, pomodorini secchi, Grana Padano DOP 7.A.	20,00
FRITTURA MISTA / 355 kcal / 14.A. Anelli di totano, gamberetti e pesce paranza	20,00
FRITTURA DI TOTANI / 355 kcal Anelli di totano 14.A.	16,00
FRITTURA AMALFITANA / 400 kcal Totani, rucola, pomodorino secco, Grana Padano DOP a scaglie e glassa di aceto balsamico 4.14.A.	20,00
GRIGLIATA DI PESCE / 350 kcal Due gamberoni, due scampi, tonno fresco e filetto di orata 2.4.14.A.	23,00

SECONDI DI TERRA

COSTATA DI ANGUS / 325 kcal Angus Irlanda con patate al forno	5 etto
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA / 268 kcal Angus Irlanda 7.	20,00
FIorentina / 1,5 Kg / Per due persone / Su prenotazione	5 etto
COTOLETTA CON PATATE / 580 kcal / 1.3.	12,00

ENTRATINE

BRUSCHETTA CON POMODORINI (5 fette) / 128 kcal / 1.	6,00
FRITTO NAPOLI / 435 kcal 1.3.7. Arancini, crocchette, patatine fritte, polenta fritta e frittata di maccheroni	10,00
FRITTELLE ALLE ALGHE / 155 kcal / 1.3.7.	5,00

CONTORNI

INSALATA MISTA / 90 kcal	5,00
PATATINE / 312 kcal / 1.	5,00
PATATE AL FORNO / 122 kcal	5,00
VERDURE PASTELLATE / 125 kcal / 1.3.	7,00



MENU PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

MARINARA / Pomodoro, aglio, olio, origano dei Monti Lattari 1.7.	5,50
MARGHERITA / Pomodoro, fior di latte 1.7.	6,50
CARCIOFI / Pomodoro, fior di latte, carciofi sott'olio 1.7.	7,50
FUNGHI / Pomodoro, fior di latte, funghi 1.7.	7,50
PROSCIUTTO / Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro 1.7.	7,50
CAPRICCIOSA / Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro, funghi, carciofi 1.7.	8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI / Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro, funghi 1.7.	8,00
QUATTRO STAGIONI / Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro, funghi, carciofi, salamino piccante, origano dei Monti Lattari 1.7.	8,50
QUATTRO FORMAGGI / Pomodoro, fior di latte, Emmental, Grana Padano DOP, gorgonzola Gran Riserva, taleggio 1.7.	8,50
GORGONZOLA / Pomodoro, fior di latte, gorgonzola Gran Riserva 1.7.	8,00
PUGLIESE / Pomodoro, fior di latte, cipolle rosse di Tropea 1.7.	7,50
WURSTEL / Pomodoro, fior di latte, würstel 1.7.	7,50
TONNO / Pomodoro, fior di latte, tonno all'olio d'oliva 1.4.7.	7,50
CRUDO / Pomodoro, fior di latte. A fine cottura: Crudo di Parma 1.7.	8,00
SPECK / Pomodoro, fior di latte. A fine cottura: speck Trentino 1.7.	8,00
CAPRESE / Pomodoro, fior di latte, pomodorini piccadilli freschi, origano dei Monti Lattari 1.7.	7,50
AMERICANA / Pomodoro, fior di latte, würstel. A fine cottura: patatine fritte 1.7.	8,00
GORGONZOLA E SPECK / Pomodoro, fior di latte, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: speck Trentino 1.7.	8,50
BRIE E SPECK / Pomodoro, fior di latte, brie. A fine cottura: speck Trentino 1.7.	8,50
SALAME PICCANTE / Pomodoro, fior di latte, salame piccante 1.7.	7,50
TALEGGIO E SPECK / Pomodoro, fior di latte, taleggio. A fine cottura: speck Trentino 1.7.	8,50
TONNO E CIPOLLE / Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea 1.4.7.	8,50
VERDURE / Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, zucchine fritte, peperoni fritti 1.7.	10,50
PORCINI / Pomodoro, fior di latte, porcini e Grana Padano DOP 1.7.	10,50
SORRENTINA / Pomodoro, fior di latte, pomodorini piccadilli freschi, origano dei Monti Lattari 1.7.	9,50

PIZZE SPECIALI BIANCHE

LEGGERA / fior di latte, pomodorini gialli, pesto di pistacchio A fine cottura: speck Trentino e granella di pistacchio 1.7.8.	13,00
SFIZIOSA / fior di latte, patate al forno, provola, pancetta, rosmarino 1.7.	13,00
SALERNITANA / fiordilatte, patate al forno, salsiccia, porcini 1.7.8. A fine cottura: Grana Padano DOP a scaglie e tarallo sbriciolato	15,00
GIANDELLA / fior di latte, salsiccia, crema di porcini 1.7. A fine cottura: pomodorini confit e basilico	14,00
TRENTINA / fior di latte, gorgonzola Gran Riserva, mele 1.7.	10,50
FRIARELLI / fior di latte, salsiccia napoletana, friarelli 1.7.	12,50
PISTACCHIOSA / fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro, crema di pistacchio di Bronte 1.7.8.	13,50

PIZZE SPECIALI ROSSE

CRISTAL / Pomodoro, fior di latte A fine cottura: Crudo di Parma, insalata, pomodorini piccadilli, Philadelphia 1.7.	13,50
ALFONSO / Pomodoro, provola, salsiccia, melanzane a funghetto, basilico 1.7.	12,00
LEONARDO / Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Qualità Oro, porcini. A fine cottura: Grana Padano 1.7.	11,50
CHIARA / Pomodoro, fior di latte, pancetta, gorgonzola Gran Riserva, porcini 1.7.	12,50
TONI / Pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto. A fine cottura: prosciutto Crudo di Parma e Grana Padano DOP a scaglie 1.7.	12,00
PATATOSA / Pomodoro, fior di latte, patate schiacciate, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: prosciutto Crudo di Parma 1.7.	12,50
MONTAGNINA / Pomodoro, fior di latte, porcini, crema di pecorino DOP A fine cottura: speck Trentino 1.7.	12,50
VULCANO / Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, olive piccanti 1.7.	10,50
ALE / pomodoro, fior di latte, gorgonzola gran riserva, provola, Grana Padano DOP e speck Trentino 1.7	12,00

PIZZE ROSSE CON BUFALA DOP, BURRATA E STRACCIATELLA

GOLOSA / Pomodoro. A fine cottura: Bufala D.O.P., pomodorini piccadilli, olio extra vergine d'oliva, basilico 1.7.	12,50
BELLA BRESCIA / Pomodoro, fior di latte. A fine cottura: Bufala D.O.P., prosciutto Crudo di Parma, basilico 1.7.	15,00
SAPORITA / Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte. A fine cottura: Bufala D.O.P., Grana Padano DOP, basilico 1.7.	13,50
MANGIA E BEVI / Pomodoro, fior di latte. A fine cottura: Bufala D.O.P., pomodori secchi, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari, basilico 1.7.4.	15,50
LA 2013 / Pomodoro, fior di latte. A fine cottura: bresaola, rucola, pomodorini, burrata 1.7.	14,50
LA GIULIA / pomodoro, fior di latte A fine cottura: prosciutto cotto Qualità Oro, pomodorino, bufala, pesto al basilico 1.7.16.	16,00
MASTINK / pomodoro A fine cottura: burrata, pesto di basilico, bresaola, olio extra vergine d'oliva, basilico 1.7	15,00

PIZZE BIANCHE CON BUFALA DOP, BURRATA E STRACCIATELLA

SALENTINA / fior di latte, salsiccia, patate schiacciate A fine cottura: stracciatella, tarallo sbriciolato 1.7.8.	13,00
PREZIOSA / fior di latte, pesto di noci e provola A fine cottura: burrata, culaccia, noci e olio extra vergine d'oliva, basilico 1.7.8	15,00
AMALFI / fior di latte, piennolo giallo A fine cottura: stracciatella, acciughe del Cantabrico, zeste di limone, basilico 1.4.7.	15,00
MERAVIGLIOSA / fior di latte A fine cottura: Mortadella IGP, pesto di pistacchio, burrata, granella di pistacchio, olio evo 1.7.8.	16,00
MEDITERRANEA / fior di latte A fine cottura: stracciatella, pomodorino confit, tonno fresco crudo, olive taggiasche, olio evo 1.4.7.	22,00
DELICATA / fior di latte, pesto di noci, pomodorino giallo A fine cottura: Bufala D.O.P. Crudo di Parma, pomodorino confit, basilico, olio evo 1.7.8.	16,00
AURORA / fior di latte. A fine cottura: Julienne di zucchine con pomodorini conditi (olio, sale, menta, succo di limone), stracciatella, salmone affumicato e zeste di limone 1.4.7.	17,50
BUONGUSTAIA / fior di latte. A fine cottura: Bufala D.O.P., mortadella IGP, granella di pistacchio 1.7.8.	16,00

PIZZE DI MARE O CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO

SICILIANA / Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe del Cantabrico, olive, origano dei Monti Lattari 1.4.7.	13,50
ROMANA / Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari 1.4.7.	12,50
NAPOLI / Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano dei Monti Lattari 1.4.7.	11,50
FRUTTI DI MARE / Pomodoro, insalata di mare, (cozze, capesante gratinate, gamberone) 1.2.4.7.14.	17,50
CALAMARI / Pomodoro, fior di latte, calamari fritti 1.7.14.	13,50
EMILIA / fior di latte A fine cottura: pomodorino giallo, pomodorino ciliegino, pomodoro secco, stracciatella, acciughe del Cantabrico, origano e basilico 1.4.7	16,00
CLODO / Pomodoro, fior di latte, salame piccante, cipolla rossa, acciughe del Cantabrico 1.4.7.	13,50

LUNGHISSIME 50 cm (dal Martedì al Venerdì)

POSITANO / fior di latte, porcini, taleggio A fine cottura: prosciutto crudo di Parma, Grana Padano DOP 1.7.	14,50
PRAIANO / fior di latte, porcini, gorgonzola Gran Riserva. A fine cottura: speck Trentino, rucola, Grana Padano DOP 1.7.	13,50
SORRENTO / Pomodoro, fior di latte, basilico A fine cottura: stracciatella, pomodorini piccadilli, cipolle di Tropea, olive taggiasche 1.7.	16,50

PIZZE SU TAGLIERE

MARGHERITA 1.7	18,00
DUE GUSTI BASE a scelta tra le PIZZE CLASSICHE (per ogni altra aggiunta tra PIZZE DI MARE / PIZZE CON BUFALA D.O.P. / PIZZE SPECIALI + 5,00)	24,00

CALZONI FRITTI

CALZONE DI ALFO / fior di latte, melanzane a funghetto, taleggio, salsiccia, Grana Padano DOP e basilico 1.7.A.	13,50
PROSCIUTTO E GRANA / Pomodoro, fior di latte, prosciutto, Grana Padano DOP e basilico 1.7.A.	9,50
GRANA E BASILICO / Pomodoro, fior di latte, Grana Padano DOP e basilico 1.7.A.	7,50

SUPPLEMENTI PIZZA

Bufala D.O.P. di Battipaglia / Burrata / Stracciatella	4,50
Pescato	4,50
Acciughe del Cantabrico	4,50
Crudo di Parma	3,50
Schiacciata / Verace	2,00
Altre aggiunte	2,00

COPERTO	2,50
----------------	------

DESSERT / Chiedi allo staff

BAR

ACQUA PANNA BOTTIGLIA / 75 cl	3,50
ACQUA SAN PELLEGRINO BOTTIGLIA / 75 cl	3,50
ACQUA DA EROGATORE / 75 cl	2,00
BIBITE LATTINA / THE PESCA/LIMONE, LEMONSODA, CHINOTTO	3,00
BIBITE IN BOTTIGLIA / 33 cl COCA COLA, FANTA, SPRITE	3,50
BIRRA ALLA SPINA WARSTEINER / 20 cl	3,00
BIRRA ALLA SPINA WARSTEINER / 40 cl	6,00
BIRRA MORETTI / 66 cl	5,00
CAFFÈ ESPRESSO	2,00
CAFFÈ MACCHIATO	2,00
CAFFÈ CORRETTO	2,50
CAFFÈ D'ORZO	2,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00

A. Pescato abbattuto a bordo.

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato II, sezione VII, 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:*



Via Valcamonica, 27/L - 25132 (BS)

www.pizzeriacristal.com

Aperti tutti i giorni pranzo e cena

Chiuso il Lunedì



@PIZZERIARISTORANTECRISTAL