



Chef *Pietro Prichio*

**Cristal
Beach**
Since 2006



Aperitivi

APERITIVO LISCIO	€ 3,50
APERITIVO CORRETTO	€ 4,50
SPRITZ	€ 6,00
HUGO	€ 6,00

PROPOSTA VINO IN BOTTIGLIA

PASSERINA ENJOY al calice	€ 17,00 € 5,00
PECORINO MUST al calice	€ 17,00 € 5,00
PROSECCO N.39 al calice	€ 15,00 € 5,00
PROSECCO BLANC	€ 25,00
CHAMPAGNE SOPHIE BARON	€ 55,00

Cocktails

ANALCOLICO	€ 5,00
GIN TONIC	€ 6,00
VODKA TONIC	€ 6,00
VODKA LEMON	€ 6,00
PESCA LEMON	€ 6,00
NEGRONI	€ 7,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7,00
AMERICANO	€ 6,00
CAPIROSKA lime	€ 7,00
CAPIROSKA fragola	€ 7,00
CAIPIRINHA lime	€ 7,00
CAIPIRINHA fragola	€ 7,00
MOJITO	€ 7,00



Chef *Pietro Prichio*

ANTIPASTI

Mix di crudità* (s.q. e su prenotazione)	€ 35,00
Antipasti freddi di pesce*	€ 18,00
Antipasti caldi di pesce*	€ 18,00
Antipasti freddi e caldi di pesce*	€ 28,00
Ostriche nostrane* (al pezzo)	€ 3,50
Pepata di cozze*	€ 8,00
Sautè di vongole*	€ 9,00
Olive di pesce* (8 pz.)	€ 9,00
Olive con ripieno al brodetto (4 pz)	€ 6,00
Olive all'ascolana* (8 pz.)	€ 7,00
Antipasto freddo a porzione	€ 10,00
Alici del Cantabrico riserva monoporzione	€ 12,00
Tentacolo di polpo porzione	€ 15,00



Chef *Pietro Prichio*

PRIMI PIATTI

Gnocchi al ragu' di pesce	€ 13,00
Spaghetti al battuto di ricciola*	€ 14,00
Carbonara di pesce (Mezze maniche)*	€ 15,00
Pasta al pomodoro	€ 10,00



Chef *Pietro Prichio*

SECONDI PIATTI

Frittura calamari e gamberi*	€ 15,00
Frittura di paranza*	€ 16,00
Spiedini di calamari e gamberi* (3 pz.)	€ 12,00
Arrostato misto*	€ 25,00
Scampi* (arrosto/in padella secondo qualità)	al kg € 60,00/80,00
Pesce al forno o in padella con contorno*	al kg € 60,00
Brodetto* (su prenotazione)	€ 30,00
Cotoletta orecchie di elefante*	€ 15,00

CONTORNI

Patate fritte*	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Verdure miste*	€ 4,50



Chef Pietro Prichio

DOLCI

Sorbetto al limone*	€ 2,50
Sorbetto al limone corretto*	€ 3,50
Tartufo bianco e nero*	€ 4,00
Semifreddo alle mandorle*	€ 5,00
Tiramisù della casa*	€ 6,00
Altri dolci artigianali*	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 4,00
Acqua 0,75 lt	€ 2,00
Caffè	€ 1,20
Caffè del Marinaio	€ 3,00
Coperto	€ 2,50
Coperto Celiaco	€ 3,00

P.S. si avvisa la gentile clientela che in mancanza di pesce fresco verrà servito pesce congelato a bordo.

* L'asterisco indica prodotti contenenti allergeni.

Chef



Pietro
Prichio

CARTA VINI

Bollicine Metodo Charmat

Veneto

Azienda Villa Sandi:

“BB” Vino Spumante Brut € 18,00

Bollicine Metodo Classico

Lombardia

Ca' del Bosco:

Franciacorta Brut “Cuvee Prestige” €50,00

Francia

Moet & Chandon:

“Reserve Imperiale” €70,00

Sophie Baron:

“Grande Reserve Brut” €50,00

Vini Bianchi Marche

Rocca Di Castiglioni:

“Must” Falerio-Pecorino Doc € 14,00

“Enjoy” Passerina Igt € 14,00

Simone Capecci:

“Tufilla” Marche Passerina Igp € 16,00

“Ciprea” O da Pecorino Docg € 19,00

Gobbi E Mannocchi:

Offida Passerina Docg € 15,00

Offida Pecorino Docg € 17,00

Le Cana':

“Quies” Marche Passerina Igt € 18,00

“Retemura” O da Pecorino Docg €25,00

Umani Ronchi:

“Casal Di Serra” Verdicchio Dei Castelli Di
Jesi Doc Classico Superiore

Formato 0,375 € 9,00

Formato 0,75 € 18,00

Fattoria Nanni':

“Arsicci” Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Clas
sico Superiore €22,00

Vini Bianchi Friuli V. Giulia

Rossato:

“Sauvignon” Venezia-giulia Igp € 18,00

“Traminer Aromatico” Trevenezie Igp € 18,00

Vini Bianchi Trentino

Terlan:

“Gewurztraminer” €28,00

Vini Bianchi Sicilia

Donna Fugata:

“Sur Sur” Grillo Doc € 18,00

Carranco:

Etna Bianco Villa Dei Baroni Doc €30,00

Vino Rosato Marche

Simone Capecci:

“Pallido” Igp € 16,00

Vino Rosso Marche

Umani Ronchi:

“San Lorenzo” Rosso Conero Doc (Montepulciano)

Form
ato

0.37 €

5 9,00

€

18,0

0

Formato 0,75

Vino Rosso Piemonte

Seghesio:

“Dolcetto D'alba” Doc €20,00

*inoltre avvisiamo la gentile clientela, della disponibilità di altre etichette, nazionali ed internazionali, non riportate nella suddetta carta vini; il personale sarà a disposizione per eventuali richieste in merito.



Chef *Pietro Prichio*

**Cristal
Beach**
Since 2006



Appetizers

SMOOTH APERITIF	€ 3.50
CORRECT APERITIF	€ 4.50
SPRITZ	€ 6.00
HUGO	€ 6.00

WINE PROPOSAL IN THE BOTTLE

PASSERINA ENJOY to the glass	€ 17.00 € 5.00
PECORINO MUST to the glass	€ 17.00 € 5.00
PROSECCO N.39 to the glass	€ 15.00 € 5.00
VINO SPUMANTE BRUT "BB"	€ 18.00
CHAMPAGNE SOPHIE BARON	€ 55.00

Cocktails

ALCOHOL FREE	€ 5.00
GIN TONIC	€ 6.00
VODKA TONIC	€ 6.00
LEMON VODKA	€ 6.00
LEMON VODKA (PEACH)	€ 6.00
NEGRONI	€ 7.00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7.00
AMERICANO	€ 6.00
CAPIROSKA lime	€ 7.00
CAPIROSKA strawberry	€ 7.00
CAIPIRINHA lime	€ 7.00
Strawberry CAIPIRINHA	€ 7.00
MOJITO	€ 7.00



Chef *Pietro Prichio*

APPETIZERS

Mix of crudités* (s.q. and upon reservation)	€ 35.00
Cold fish starters*	€ 18.00
Hot fish starters*	€ 18.00
Cold and hot fish starters*	€ 28.00
Local oysters* (per piece)	€ 3.50
Peppered mussels*	€ 8.00
Clams sauté*	€ 9.00
Fish olives* (8 pcs.)	€ 9.00
Ascoli style olives* (8 pcs.)	€ 7.00
Cold appetizer per portion	€ 10.00
Cantabrian anchovies single portion reserve	€ 12.00
Octopus tentacles portion	€ 15.00



Chef *Pietro Prichio*

FIRST DISHES

Gnocchi with fish ragu'	€ 13,00
Spaghetti with minced amberjack*	€ 14,00
Fish carbonara (Mezze maniche)	€ 15,00
Pasta with tomato sauce	€ 10,00



Chef *Pietro Prichio*

SECOND COURSES

Fried calamari and prawns*	€ 15.00
Fried fish*	€ 16.00
Calamari and prawn skewers* (3 pcs.)	€ 12.00
Mixed roast*	€ 25.00
Scampi* (roasted/pan-fried according to quality)	per kg € 60.00/80.00
Baked or pan-fried fish with side dish*	per kg € 60.00
Brodetto* (by reservation)	€ 30.00
Schnitzel "orecchie di elefante"*	€ 15.00

SIDE DISHES

French fries*	€ 4.00
Mixed salad	€ 4.00
Baked potatoes	€ 4.00
Mixed vegetables*	€ 4.50



Chef *Pietro Prichio*

SWEETS

Lemon sorbet*	€ 2.50
Corrected lemon sorbet*	€ 3.50
Black and white truffle*	€ 4.00
Almond semifreddo*	€ 5.00
Homemade tiramisu*	€ 6.00
Other artisanal desserts*	€ 6.00
Seasonal fruit	€ 4.00
Water 0.75 litre	€ 2.00
Coffee	€ 1.20
Sailor's Coffee	€ 3.00
Covered	€ 2.50
Celiac covered	€ 3.00

PS we inform our kind customers that in the absence of fresh fish, frozen fish will be served on board.

* The asterisk indicates products containing allergens.

Chef



Pietro
Prichio

WINE LIST

Charmat method bubbles

Veneto

Villa Sandi:

“BB” Vino Spumante Brut € 18.00

Classic Method Sparkling Wines

Lombardy

Ca' del Bosco:

Franciacorta Brut “Cuvee Prestige” € 50.00

France

Moet & Chandon:

“Imperial Reserve” € 70.00

Sophie Baron:

“Grande Reserve Brut” € 50.00

White wines from Marche

Rocca Di Castiglioni:

“Must” Falerio-Pecorino Doc € 14.00

“Enjoy” Passerina Igt € 14.00

Simone Capecci:

“Tufilla” Marche Passerina Igp € 16.00

“Ciprea” Offida Pecorino Docg € 19.00

Gobbi And Mannocchi:

Offida Passerina Docg € 15.00

Offida Pecorino Docg € 17.00

Le Cana':

“Quies” Marche Passerina Igt € 18.00

“Retemura” Offida Pecorino Docg € 25.00

Umani Ronchi:

“Casal Di Serra” Verdicchio Dei Castelli Di
Jesi Doc Classico Superiore

Format 0.375 € 9.00

Format 0.75 € 18.00

Fattoria Nanni':

“Arsicci” Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Doc Clas

Superior physical €22.00

White wines from Friuli V. Giulia

Rossato:

“Sauvignon” Venezia-Giulia IGP € 18.00

“Traminer Aromatico” Trevenezie Igp € 18.00

Trentino White Wines

Terlan:

“Gewurztraminer” € 28.00

Sicilian White Wines

Escaped Woman:

“Sur Sur” Grillo Doc € 18.00

Carranco:

Etna Bianco Villa Dei Baroni Doc €30, 00

Rorsatin wine from Marche

Simone Capecci:

“Pallido” PGI € 16.00

Red wine from Marche

Ronchi humans:

“San Lorenzo” Rosso Conero Doc (Montepulciano)

Form

at €

0.375 9.00

€

18.0

Format 0.75

0

Piedmont red wine

Seghesio:

“Dolcetto D'alba” Doc € 20.00

*we also inform our kind customers of the availability of other national and international labels not listed in the aforementioned wine list; the staff will be available for any requests in this regard.

ALLERGENI

I prodotti con asterisco potrebbero contenere **ALLERGENI**:

CEREALI contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, kamut, farro), **PESCE**, **CROSTACEI**, **MOLLUSCHI**, **UOVA**, **SOIA**, **LATTE** (compreso il lattosio), **FRUTTA A GUSCIO**, **SENAPE**, **SEDANO**, **SOLFITI**

Potrebbero contenere anche **arachidi, semi di sesame, lupini, soia e prodotti derivati.**

- Essendo un'attività artigianale non si garantisce che non ci sia contaminazione dei diversi allergeni usati
- Le informazioni circa la presenza di allergeni o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e nel Libro Ingredienti

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Si prega pertanto i gentili clienti in caso di allergie e/o intolleranze alimentari di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni riguardanti la composizione e gli ingredienti delle preparazioni.

I cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti gli allergeni di seguito indicati, e di conseguenza non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (Reg. UE 1169/2011 - Allegato II)

	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, etc.) e prodotti derivati		Frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, pistacchi, etc.) e prodotti derivati
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		Anidride solforosa e solfiti espressi come SO ₂ (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l)
	Uova e prodotti a base di uova		Sedano e prodotti a base di sedano
	Pesce e prodotti a base di pesce		Senape e prodotti a base di senape
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	Soia e prodotti a base di soia		Lupini e prodotti a base di lupini
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		Molluschi e prodotti a base di molluschi