



Red Crystal
RISTORANTE PIZZERIA

- 1**  **GLUTINE**
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

- 2**  **CROSTACEI E DERIVATI**
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

- 3**  **UOVA**
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

- 4**  **PESCE E DERIVATI**
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

- 5**  **ARACHIDI E DERIVATI**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

- 6**  **SOIA E DERIVATI**
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

- 7**  **LATTE E DERIVATI**
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

- 8**  **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

- 9**  **SEDANO E DERIVATI**
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

- 10**  **SENAPE E DERIVATI**
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

- 11**  **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA**
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
(usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve 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.)

- 13**  **LUPINO E DERIVATI**
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

- 14**  **MOLLUSCHI E DERIVATI**
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

N.B. Gli Allergeni sono indicati sul menù mediante numero, come in tabella.

Per qualsiasi chiarimento il nostro personale è a sua disposizione per fornirle chiarimenti e dettagli su ogni piatto.

Sul pesce crudo è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso battitore termico.

Alcuni prodotti indicati mediante asterisco, potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

COPERTO SALA €1,50

COPERTO GIARDINO €2,00

MENÙ PESCE

ANTIPASTI —

ANTIPASTO CALDO FREDDO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹ €18

Insalata di mare, tonno-salmone-marlin affumicato, cocktail di gamberi, fiore di spigola, pralina di baccalà, canestrello gratinato, gambero pastellato

INSALATA DI MARE ²⁻⁴⁻⁹ €15

CRUDITÈ A SECONDO DELLA DISPONIBILITÀ ²⁻⁴⁻¹⁴ €30



PRIMI PIATTI —

LINGUINE ¹⁻² €17

con bisque di gambero, olio al prezzemolo e gambero scottato

PACCHERI ¹⁻²⁻⁸ €15

con Gamberetti e Pistacchio

SPAGHETTO ALLA CHITARRA ¹⁻²⁻⁷ €18

con Tartare di gambero rosa e lime

BOTTONI RIPIENI ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ €17

con Cernia, lamelle di Mandorle tostare e Burrata centrale

LINGUINE ¹⁻⁴ €15

con Tonno rosso e melanzane viola

PACCHERI ¹⁻⁴ €17

con Rana pescatrice e pomodorini

SECONDI PIATTI —

POLPO SALTATO ¹⁰⁻¹⁴ €17

al Rosmarino, crema di patate e salsa Renè

OMBRINA AI TRE COLORI ⁴⁻¹⁰⁻¹² €16

filetto di ombrina, peperoni arrostiti, crema di patate e salsa agrodolce

FRITTURA MISTA ¹⁻⁴ €17

Gamberi, Calamari, Alici (a secondo del pescato)

TONNO ¹⁻⁸⁻¹² €18

gratinato al Pistacchio e cipolle in agrodolce

SALMONE ⁴⁻¹⁰⁻¹² €18

su spinacino in salsa agrodolce

MENÙ CARNE

ANTIPASTI —

ANTIPASTO RICCO ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² €15

Crudo, porchetta, capocollo, melanzane sott'olio, crocchetta, peperone ripieno, polpetta melanzana, barchetta con peperoni, fagiolata

CARPACCIO ⁷⁻¹² €15

di Manzo con Rucola, Scaglia di Grana Padano DOP e Glassa

I FRITTI (MIN. 3 PORZIONI) ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ €15

crochette, arancini mignon, zeppole, gnocco fritto

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI ⁷ €15

PRIMI PIATTI —

TROFIE ¹⁻⁸ €12

con Speck e Pistacchio

RAVIOLO DI ZUCCA ¹⁻³⁻⁷ €12

con Fontina, speck e crema al Grana Padano

TAGLIOLINO ¹ €12

con Salsiccia, Funghi e Pomodorini

STROZZAPRETI ¹⁻⁷ €13

con pesto di rucola, pancetta croccante e scaglie di grana

SECONDI PIATTI —

TAGLIATA DI MANZO ¹² €16

con Rucola, Grana Padano DOP e Glassa

GRIGLIATA DI CARNE MISTA €16

Capicollo, Salsiccia, Involentino, Vitello e Pancetta

FILETTO ⁷⁻¹² €28

al Pepe Verde

TOMAHAWK - Picanha

€6,00 l'etto

€6,50 l'etto

STOCCO ———

BUCATINI ALLO STOCCO ¹⁻⁴	€10
STOCCO & PATATE ⁴	€13
STOCCO ARROSTO ⁴	€13
STOCCO ALLA GHIOTTA ¹⁻⁴	€12
FRITTATA DI STOCCO ¹⁻³⁻⁴	€8
FRITTELLE DI STOCCO (MIN. 2 PORZIONI) ¹⁻⁴⁻⁷	€8 A PORZIONE

CONTORNI ———

INSALATA VERDE	€3,50
INSALATA MISTA	€4
INSALATONA ITALIANA ⁴⁻⁷⁻¹²	€10
Insalata verde, Radicchio, Mais, Tonno, Mozzarella, Pomodoro, Olive	
PATATINE	€3
PATATE RUSTICHE	€3,50
PATATE RUSTICHE	€4
con Bacon o Pancetta	
PATATINE & WURSTEL ¹⁻⁷	€4
PATATE AL FORNO	€5
SPINACI AL BURRO ⁷	€5

PIZZERIA

INGREDIENTI BASE PER PIZZA: FARINA, ACQUA, LIEVITO E SALE

PIZZE ROSSE

	NORMALE	MAX
MARGHERITA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella	€6,00	€12,00
MARINARA ¹ pomodoro, aglio, olio, origano	€5,00	€10,00
CAPRICCIOSA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive	€7,50	€15,00
4 STAGIONI ¹⁻⁷⁻¹² pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi	€8,00	€16,00
4 VEGETARIANA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	€7,50	€15,00
VIENNESE ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, wüstel, patatine	€7,00	€14,00
SICILIANA ¹⁻⁴⁻¹² pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi	€7,00	€14,00
NORVEGESE ¹⁻⁴⁻⁷ pomodoro, mozzarella, panna, salmone, mais	€9,00	€18,00
DIAVOLA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncini	€7,00	€14,00
REGINA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini	€8,00	€16,00
PARMESE ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano DOP, rucola	€8,00	€16,00
VESUVIO ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, peperoni	€8,00	€16,00
ASPROMONTE ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, capicollo, funghi porcini, rucola	€9,50	€19,00

CONSEGNE A DOMICILIO

	NORMALE	MAX
TROPEA ¹⁻⁴⁻⁷ pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€8,00	€16,00
SPECKOSA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, speck, rucola, scaglie di Grana Padano DOP	€8,00	€16,00
SPEZIATA ¹⁻⁷ pomodoro, provola, pepe nero	€8,00	€16,00

PIZZE BIANCHE

CAPRESE ¹⁻⁷ base focaccia, pomodorini, mozzarella fresca, origano, olio	€7,00	€14,00
TONNO & CIPOLLA 2.0 ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² mozzarella, cipolla agrodolce, tonno affumicato, glassa	€10,00	€20,00
4 FORMAGGI ¹⁻⁷ mozzarella, panna, Leerdammer, Emmenthal, Gorgonzola	€8,00	€16,00
RUSTICA ¹⁻⁷ mozzarella, patate lesse, rosmarino, pancetta e pomodori secchi	€9,00	€18,00
LA GOLOSA BIANCA ¹⁻⁷⁻¹² focaccia, burrata, culatello, cipolla in agrodolce, pomodori secchi	€12,00	€24,00

PIZZE SPECIALI

RED CRYSTAL ¹⁻⁷⁻¹² pomodoro, mozzarella, scaglie di Grana Padano DOP, cipolla, olive, 'Nduja, pomodorini secchi, peperoni	€9,50	€19,00
GRAN GUSTO ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia fresca, scamorza, cipolla	€9,00	€18,00
PARMIGIANA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto, scaglie di Grana Padano DOP	€8,00	€16,00
BOLOGNINA ¹⁻⁷⁻⁸ mortadella, pistacchio e burrata	€8,00	€16,00
CONTADINA ¹⁻⁷ friarielli, salsiccia, speck e scamorza	€9,50	€19,00

CONSEGNE A DOMICILIO

PIZZE SPECIALI ———

	NORMALE	MAX
ITALIA ¹⁻⁷ pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, mozzarella fresca	€9,50	€19,00
BRESAOLINA ¹⁻⁷⁻¹² mozzarella, bresaola, funghetti sott'olio, Bufala Campana, rucola, peperoncino	€12,00	€24,00
MARE ¹⁻²⁻³⁻¹² pomodoro, mozzarella gamberi, insalata, salsa rosa	€10,00	€20,00
PIZZA PRELIBATA ¹⁻⁷⁻¹² speck, funghetti sott'olio, scamorza, melanzane grigliate, olive, scaglie di Grana Padano DOP	€10,00	€20,00
PIZZA KEBAB ¹⁻³⁻⁷ pomodoro, mozzarella, kebab, patatine, insalata, cipolla rossa, salsa cocktail	€11,00	€22,00
PIZZA PORCHETTA ¹⁻⁷ mozzarella, porchetta arrosto, pomodori secchi, Bufala Campana	€11,00	€22,00
CARPACCIOSA ¹⁻⁷⁻¹² base focaccia, carpaccio di manzo, pomodorini, rucola, glassa balsamica, scaglie di grana	€15,00	€30,00
TARTUFATA ¹⁻⁷ mozzarella, tartufo, pancetta, scamorza, pomodori secchi	€14,00	€28,00

AGGIUNTE: Mozzarella di Bufala €2,50 - Bresaola €2,50 - Burrata €2,00 - Carpaccio di Tartufo €8,00

TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI €1,50

CONSEGNE A DOMICILIO



Aperitize

IL CALORE DELLA NOSTRA CUCINA INCONTRA
IL RITO DELL'*Aperitivo*:
**PICCOLI MORSI DI PIACERE
E SAPORI AUTENTICI**

€15

DALLE **18:00**
IL TEMPO RALLENTA.
Accomodatevi e brindate
alla bellezza di stare insieme

ALLERGENI APERITIVO: 1-3-7



BEVERAGE

ACQUA MINERALE 0,75 CL	€2,50
COCA COLA - ZERO - ZERO ZERO	€2,50
SPRITE - FANTA	€2,50
CHINOTTO	€2,50
SCHWEPPES TONICA-LEMON	€2,50

BIRRE ———

STELLA ARTOIS	€3,00
TENNENT'S LANGE 5%	€3,50
TENNENT'S ROSSA 9%	€4,00
HEINEKEN	€3,00
CORONA	€4,00
SPINA 0,2	€2,50
SPINA 0,3	€4,00
NORBERTUS Kerdinal	€6,00

DESSERT

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO ¹⁻³⁻⁷ con gelato alla vaniglia	€6,00
CHEESECAKE ¹⁻⁷ ai frutti di bosco	€6,00
PANNA COTTA ¹⁻⁷ vari gusti	€6,00
TIRAMISÙ ¹⁻³⁻⁷	€6,00
TARTUFI ⁷⁻⁸ vari gusti	€6,00
SORBETTO ¹⁻³⁻⁸ Limone	€3,00

GIN

HENDRICK'S	€10,00
HENDRICK'S ANOTHER	€12,00
GIN MARE	€10,00
ADAMUS	€12,00
PORCELAIN MANDARIN	€10,00
PORCELAIN SHANGHAI	€10,00
NIKKA COFFEY GIN	€9,00
BULLDOG GIN	€8,00

RUM

DON PAPA MASSKARA	€8,00
DON PAPA BAKARA	€8,00
DIPLOMATICO	€6,00
DEPAZ XO	€15,00
J. BALLY	€11,00
NEISSON	€10,00

WHISKY

MACALLAN 12	€10,00
MACALLAN 15	€14,00
MACALLAN 18	€25,00
GLENALMOND	€6,00

GRAPPA

GRAPPA BIANCA GAJA & REY	€8,00
GRAPPA BERTA OLTRE IL VALLO	€8,00
GRAPPA CAPOVILLA ALTO GRADO	€9,00
GLENALMOND	€6,00