

ANTIPASTI – VORSPEISEN

CAPRESE TRADIZIONALE	9.50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	
CARPACCIO DI MANZO	13.50
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
GAMBERI AOP	18.00
Gebrauchte Garnelen in Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch und Peperoncino	
ANTIPASTI FÜR ZWEI	22.00
Auswahl feiner mediterraner Köstlichkeiten	

INSALATA

RUCOLA-SALAT	7.90
Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan und Balsamico-Ölivenöl-Dressing	
INSALATA MISTA	6.90
Gemischter Salat, Balsamico-Ölivenöl-Dressing	
+ LACHSFILET 250 G	+ 13.00
+ 3 RIESENGARNELEN	+ 13.00

STEINOFEN-PIZZA SIGNATURE

PIZZA CROSTAMO	17.50
Gezupfte Burrata, Parmaschinken, Basilikum, Olivenöl	
PIZZA SPECIALE	14.50
Scharfe Salami, Gorgonzola, Knoblauch	
PIZZA SALMONE	17.50
Frischer Lachs, Brokkoli, Zwiebeln	
PIZZA GAMBERI	18.50
Garnelen, Knoblauch, Basilikum	
PIZZA BURRATINA	16.50
Ganze Burrata, Rucola, Kirschtomaten	
PIZZA TARTUFO	17.00
Kochschinken, Champignons, Trüffelcreme	
PIZZA ALBA	18.50
ohne Tomatensauce, ganze Burrata, Trüffelcreme, gehobelter Parmesan, Rucola	



CROSTAMO **MENU** Ristorante

FISCH-SPEZIALITÄTEN

DORADE ALLA RIVIERA	23.90
Zwei gegrillte Doradenfilets mit Caponata und hausgemachter Vinaigrette	
SALMONE ALLA GRIGLIA	23.90
Zwei gegrillte Lachsfilets serviert mit Kartoffelgratin und hausgemachter Vinaigrette	
BLACK TIGER GARNELEN	25.90
Vier saftig gegrillte Riesengarnelen serviert mit Caponata	

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

SCHNITZEL WIENER ART 360 G	19.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	
SCHWEINENACKENSTEAK VOM GRILL 360 G	19.00
Schweinenackensteak mit Pommes frites	
SCHWEINEMEDAILLONS VOM GRILL 300 G	19.90
Schweinemedallions mit Pommes frites und hausgemachter Champignon-Rahmsauce	
RINDERFILET VOM GRILL 250 G	29.90
Zartes argentinisches Rinderfilet mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter	
LAMMRÜCKEN VOM GRILL 250 G	28.90
Butterzarter Lammrücken aus Neuseeland mit Caponata und hausgemachter Kräuterbutter	

GENUSS ZUM TEILEN

MEDITERRANE FISCHPLATTE	65.90
Variation aus 2 Lachsfilets, 2 Doradenfilets und 4 Riesengarnelen, serviert mit Caponata, Kartoffelgratin und hausgemachter Vinaigrette	
GRILLPLATTE RUSTICO	55.90
Variation von 2 Schweinenackensteaks, 2 panierten Schweineschnitzeln und zarten Schweinemedaillons, serviert mit Pommes frites, Caponata und hausgemachter Champignon-Rahmsauce	

PIZZA MARGHERITA-PIZZA CLASSICS

PIZZA MARGHERITA	11.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte	
PIZZA SALAMI	13.00
Salami	
PIZZA PICCANTE	13.00
Scharfe Salami	
PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI	14.00
Kochschinken, Champignons	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	14.50
Kochschinken, Salami, Artischocken, Oliven	
PIZZA DELIZIOSA	14.50
Kochschinken, scharfe Salami, Artischocken, Champignons	
PIZZA TRE FORMAGGI	14.00
Parmesan, Fior di Latte, Gorgonzola	
PIZZA VEGGIE	13.00
Artischocken, Oliven	
PIZZA TONNO	14.50
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	
PIZZA NAPOLI	14.50
Sardellen, Knoblauch, Oliven	
PIZZA PARMA	17.50
Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan	

PASTA & CO.

RIGATONI BOLOGNESE	13.90
Hausgemachte, langsam geschmorte Hackfleischragù in Tomatensauce mit Parmesan	
TAGLIATELLE AL SALMONE	17.50
Frischer Lachs in cremiger Tomaten-Rahmsauce	
LASAGNE AL FORNO	15.90
Hausgemachte Hackfleischragù mit cremiger Béchamelsauce und geschmolzener Fior di Latte	

BEILAGEN

POMMES FRITES	4.50
CAPONATA	6.00
KARTOFFELGRATIN	6.00
FOCACCIA	7.00
Olivenöl, Knoblauch, Oregano	

APERITIVI & LONGDRINKS

PROSECCO	0.1L		4.50
APEROL SPRITZ	0.25L		7.50
LIMONCELLO SPRITZ	0.25L		7.50
LILLET WILD BERRY	0.25L		7.50
GIN TONIC	0.25L		8.50
VODKA LEMON	0.25L		8.50
CUBA LIBRE	0.25L		8.50

BIER VOM FASS

HOEPLNER PILS	0.3L		3.80	0.5L		4.90
RADLER	0.3L		3.80	0.5L		4.90
PAULANER HEFE	0.3L		3.80	0.5L		4.90
HACKER PSCHORR HELL	0.3L		3.80	0.5L		4.90

FLASCHENBIER

HOEPLNER PILS ALK. FREI	0.33L		3.80
PAULANER HEFE ALK. FREI	0.5L		4.90

WASSER

VIO STILL	0.25L		3.00	0.75L		6.50
VIO MEDIUM	0.25L		3.00	0.75L		6.50

SOFT DRINKS

PAULANER COLA	0.33L		3.70
PAULANER SPEZI	0.33L		3.70
PAULANER LIMO ORANGE	0.33L		3.70
PAULANER LIMO ZITRONE	0.33L		3.70
COCA-COLA ZERO	0.33L		3.70
FUZE TEA PFIRSICH	0.25L		3.70
FUZE TEA ZITRONE	0.25L		3.70
VIO APFELSCHORLE	0.25L		3.70
VIO JOHANNISBEERSCHORLE	0.25L		3.70
KUMPF APFELSAFT	0.2L		3.70
KUMPF ORANGENSAFT	0.2L		3.70
KUMPF JOHANNISBEERSAFT	0.2L		3.70
SCHWEPPES BITTER LEMON	0.2L		3.70
SCHWEPPES TONIC WATER	0.2L		3.70
SCHWEPPES WILD BERRY	0.2L		3.70



CROSTAMO MENU

Ristorante

DOLCE

TIRAMISU	6.90
Hausgemachtes Tiramisu aus feiner Mascarponecreme, alkoholfrei	
PANNA COTTA	6.90
Santig-zarte italienische Sahnecreme, verfeinert mit Vanilleextrakt und Mangopüree	
EISBECHER - 3 KUGELN	7.50
Vanille, Schoko, Erdbeer, Obst, Sahne	
AFFOGATO AL CAFFÈ	5.90
Vanilleeis mit Espresso Doppio	

FLASCHENWEINE

PROSECCO

CA' ERNESTO VALDOBBIADENE	0.75L		25.00
PROSECCO SUPERIORE			

WEISSWEIN

L'ELFO PINOT GRIGIO SACHETTO	0.75L		25.00
'L LAC LUGANA DOC	0.75L		29.00

ROSEWEIN

CAVALCHINA BARDOLINO CHIARETTO	0.75L		25.00
VINO GANG - LA FLEUR ROSÉ	0.75L		29.00

ROTWEIN

CANTINE SAN GIORGIO			
PRIMITIVO PUGLIA IGP	0.75L		25.00
CECCHI CHIANTI CLASSICO	0.75L		29.00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT	0.75L		49.00

WWW.CROSTAMO.DE

INSTAGRAM CROSTAMO.RESTAURANT

HOT DRINKS

ESPRESSO	2.50
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
ESPRESSO DOPPIO	3.60
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	3.90
CAFFÈ LUNGO	3.00
CAPPUCCINO	3.90
LATTE MACCHIATO	3.90
TEE	3.00

VINO DELLA CASA

WEISSWEIN	0.2L	0.5L
BADEN-B. GRAUBURG.	5.80	14.00
PINOT GRIGIO	5.80	14.00

ROSEWEIN	0.2L	0.5L
BADEN-B. ROSÉ	5.80	14.00

ROTWEIN	0.2L	0.5L
PRIMITIVO	5.80	14.00
BADEN-B. ROTWEIN	5.80	14.00

WEINSCHORLE	0.25L
WEISS/ROSE/ROT	4.50

ITALIENISCHE KLASSIKER

LUXARDO LIMONCELLO	2CL		3.50
RAMAZZOTTI	2CL		3.50
AVERNA	2CL		3.50
MONTENEGRO	2CL		4.00
SIBONA GRAPPA CHARD.	2CL		5.00

SPIRITUOSEN

ALDE GOTT WILLIAMS	2CL		3.50
JÄGERMEISTER	2CL		3.50
HAVANA CLUB	2CL		3.50
ABSOLUT VODKA	2CL		3.50
NEEDLE GIN	2CL		3.50
JACK DANIELS	2CL		4.00
SCHIBEL ALTES PFLÜ.	2CL		5.50
SCHIBEL MOOR-BIRNE	2CL		5.50