

## VINI BIANCHI VIVACI

Arneis extra dry	€ 20,00
Caluso Cuvée "Tradizione" brut	€ 28,00
Metodo classico dell'Alta Langa brut	€ 22,00
Alta Langa brut "Bianc 'd Bianc"	€ 40,00
Alta Langa pas dosé "Tea"	€ 40,00
Ca' del Bosco "Cuvée Prestige"	€ 45,00
Franciacorta brut Ferghettina	€ 30,00
Franciacorta brut nature Ferghettina	€ 36,00
Franciacorta Satèn brut mill. Ferghettina	€ 40,00
Franciacorta <b>Rosè</b> brut mill. Ferghettina	€ 40,00
Prosecco di Cartizze dry	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene dry mill.	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry	€ 20,00
Motivo <b>Rosè</b> extra dry	€ 20,00
Trentodoc <b>Rosè</b> brut "Altemasi"	€ 34,00
Vermentino di Gallura "Bàlari"	€ 20,00

## VINI FRANCESI

Muscadet Sèvre et Maine	€ 20,00
Pouilly-Fumé	€ 35,00
Sancerre	€ 40,00
Pouilly-Fuissé	€ 50,00
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru	€ 50,00
Meursault	€ 70,00

Crémant d'Alsace brut	€ 24,00
Champagne Veuve de Beumont brut	€ 45,00
Champagne Louis Tolle 1 <sup>er</sup> Cru brut	€ 50,00
Champagne Mandois Blan de Blancs brut	€ 55,00
Champagne Mandois Brut Zéro	€ 60,00
Champagne Henri de V. <b>Rosé</b> brut	€ 50,00
Champagne Demoiselle <b>Rosé</b> brut	€ 60,00

## VINI ROSSI E ROSATI

Nebbiolo d'Alba "Ligabue"	€ 20,00
Bardolino charetto <b>Rosato</b>	€ 20,00

## VINI BIANCHI FERMI

Roero Arneis "Cayega"	€ 20,00
Gavi di Gavi "Poggio Basco"	€ 20,00
Timorasso dei colli Tortonesi "Derthona"	€ 28,00
Erbaluce di Caluso "La Rustia"	€ 22,00
Chardonnay delle Langhe barricato	€ 28,00
Pigato di Ponente	€ 22,00
Lugana del Garda	€ 22,00
Gewürztraminer Alto Adige "Ceslar"	€ 22,00
Sauvignon Alto Adige	€ 20,00
Goldmuskateller Alto Adige	€ 20,00
Kerner Alto Adige "Puntschit"	€ 22,00
Riesling Alto Adige "Hochkofler"	€ 22,00
Ribolla Gialla del Collio "RoncAlto"	€ 22,00
Pecorino di Offida	€ 20,00
Passerina di Offida	€ 20,00
Greco di Tufo "Nova Serra"	€ 26,00
Fiano di Avellino "Radici"	€ 26,00
Falanghina d'Irpinia "Morabianca"	€ 20,00
Coda di Volpe beneventano	€ 22,00
Etna bianco "Sul Vulcano"	€ 32,00
Grillo "Passiperduti"	€ 26,00
Zibibbo secco "Yrnm"	€ 26,00
Vermentino di Gallura "Funtanaliras"	€ 22,00

## MEZZE BOTTIGLIE

Müller Thurgau	€ 15,00
Roero Arneis "Cayega"	€ 15,00
Franciacorta brut <b>spumante</b>	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene <b>spumante</b>	€ 15,00
Nebbiolo d'Alba "Ligabue"	€ 15,00

## VINI DA DESSERT

Caluso passito "Sulè"	75 cl	€ 50,00
Passito di Pantelleria "Nun"	50 cl	€ 45,00
Sauternes "Cypres de Climens"	75 cl	€ 50,00

# RISTÒ CIVASSA

Pesce, Crostacei e Frutti di Mare in città  
Plateau Royal

Via Martiniana 14 C  
Torino

011 382 13 28

347 220 12 13

[www.ristocivassa.it](http://www.ristocivassa.it)

Aperti dal martedì al sabato, a pranzo e a cena

## Menu da Asporto

APRILE 2025

Gli ordini devono pervenire:

Entro le ore 12:00 per il ritiro  
del pranzo (12:00-14:00).

Entro le ore 19:00 per il ritiro  
della cena (19:30-21:30).

Non effettuiamo consegne

## GLI ANTIPASTI

Misto di frutti di mare crudi	€ 35,00
Misto di frutti di mare gratinati	€ 24,00
Sushi all'italiana, misto di filetti di pesce crudi	€ 24,00
Antipasto misto di pesce	€ 20,00
Capesante gratinate	€ 20,00
Insalata di mare tiepida, con o senza lumache	€ 20,00
Astice* gratinato	€ 20,00
Pesce spada affumicato con trevisana e noci	€ 18,00
Trittico di carpacci (spada*, tonno*, salmone)	€ 18,00
Lumache di mare in umido	€ 18,00
Finissima di polpo*	€ 18,00
Pescatrice marinata alla menta	€ 18,00
Ciuffetti di calamaro* fritti	€ 16,00
Mini antipasto misto di pesce	€ 16,00
Gamberetti* in salsa rosa all'arancia	€ 16,00
Tonno affumicato con rucola e pomodorini	€ 16,00
Salmone affumicato con burro e crostini	€ 16,00
Alici fritte	€ 16,00
Polpetti* in guazzetto	€ 16,00
Cozze e vongole alla marinara	€ 16,00

## I FRUTTI DI MARE

Misto di frutti di mare crudi	€ 35,00
Mini Plateau Royal	€ 60,00
Plateau Royal da uno	€ 80,00
Plateau Royal da due	€ 115,00
Plateau Royal da tre	€ 130,00
Plateau Royal da quattro	€ 175,00
Ostriche Piatte di Bélon	cad. € 4,00
Ostriche Tsarskaya	cad. € 4,00
Ostriche Concave Gillardeau	cad. € 4,00
Ricci di mare (da ottobre a daprile)	cad. € 4,00
Caspesante, limoni di mare	cad. € 4,00
Fasolari, mussoli, canestrelli, cannolicchi	cad. € 2,00
Tartufi di mare, gamberi Ecuador	cad. € 2,00
Vongole, mandorle di mare, cozze pelose	cad. € 1,00
Cozze	2 pz. € 1,00
Bulot, bulli	cad. € 1,00
Percebes, lumachine	a porzione € 5,00
Misto di lumache di mare	€ 14,00

## I PRIMI PIATTI

**Tutti i formati, ad eccezione degli spaghetti, sono di pasta fresca**

Spaghetti ai ricci	€ 28,00
Risotto ai frutti di mare (minimo 2 porzioni) cad.	€ 26,00
Spaghetti allo scoglio, con o senza lumache	€ 24,00
Bavette all'astice*	€ 20,00
Spaghetti alla chitarra al granchio	€ 18,00
Pennette agli scampi	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 18,00
Spag. alla chitarra alla bottarga di muggine	€ 18,00
Trofie ai cannolicchi	€ 18,00
Bavette ai mitili	€ 18,00
Bavette con capesante e pomodorini	€ 18,00
Spag. alla chitarra con gamberoni* al cognac	€ 16,00
Fusilli con pescatrice, melanzane e pom. fr.	€ 16,00
Gnocchetti allo zafferano con pesto fresco e pescatrice	€ 16,00
Trofie al rombo e semi di papavero	€ 16,00
Trofie con salmone e pistacchi	€ 16,00
Fusilli con spada* e pomodorini	€ 16,00
Corallo nero al polpo* e pomodorini	€ 16,00
Pennette ai molluschi*	€ 16,00
Corallo nero con gamberetti*, zucchine e pomodorini	€ 16,00

Menu degustazione "balena" € 60,00

Menu degustazione "sogliola" € 50,00

## LA CUCINA AL VAPORE

Misto di crostacei (½ astice*, ½ granchio, 1 gambero* e 1 scampo)	€ 32,00
Astice*	€ 34,00
Granchio	€ 24,00
Scampi	cad. € 4,00
Gamberoni*	cad. € 3,00
Misto di filetti di pesce	€ 24,00

Tutti i pesci acquistati freschi sono preventivamente abbattuti a -18° C per almeno 24 ore.

NON CONGELARE

## I SECONDI PIATTI

Zuppa di crostacei (½ astice*, ½ granchio, 2 gamberoni* e 2 scampi)	€ 40,00
Grigliata mista di crostacei (½ astice*, 3 gamberoni* e 3 scampi)	€ 34,00
Misto di crostacei al vapore (½ astice*, ½ granchio, 1 gamberone* e 1 scampo)	€ 32,00
Zuppa di pesce	€ 36,00
Grigliata mista di pesce	€ 30,00
Rombo al forno su letto di patate (per 2)	€ 52,00
Orata (o branzino) al forno su letto di patate	€ 22,00
Orata (o branzino) al sale	€ 18,00
Misto di filetti di pesce al vapore	€ 24,00
Filetti misti gratinati (branzino, orata e salmone)	€ 22,00
Fritto misto con pesci di paranza	€ 20,00
Gamberoni* al pepe verde	€ 20,00
Medaglioni di pescatrice alla mediterranea	€ 20,00
Filetto di rombo ai pistacchi	€ 20,00
Sogliola al limone	€ 20,00
Tonno* scottato con riduzione di aceto balsamico	€ 20,00
Tagliata di pesce spada* con ruc. e pom.ni	€ 20,00
Fritto misto senza pesci di paranza	€ 18,00
Filetti di orata con zucchine e noci	€ 18,00
Filetti di branzino con pomodorini e olive taggiasche	€ 18,00

## I CONTORNI

Insalata mista (verde, rossa, rucola e pomodorini)	€ 4,00
Verdure grigliate (zucch., melanz., ins. rossa)	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Asparagi di mare saltati con a.o.p.	€ 8,00
Asparagi di Santena in insalata oppure saltati al burro (in stagione)	€ 8,00
Carciofi di Sardegna in insalata con scaglie di Grana Padano DOP (in stagione)	€ 8,00
Porcini in insalata oppure trifolati al burro (in stagione)	€ 12,00

## I DOLCI

Secondo disponibilità del giorno € 6,00

\*prodotto acquistato congelato