

VINI BIANCHI VIVACI

Arneis extra dry	€ 13,00
Caluso Cuvée "Tradizione" brut	€ 18,00
Cocchi brut	€ 12,00
Alta Langa brut "Toto Corde"	€ 23,00
Alta Langa brut "Bianc 'd Bianc"	€ 24,00
Ca' del Bosco "Cuvée Prestige"	€ 32,00
Franciacorta brut Ferghettina	€ 20,00
Franciacorta brut Rosé mill. Ferghettina	€ 26,00
Franciacorta brut Satèn mill. Ferghettina	€ 26,00
Trentodoc brut Rosé "Altemasi"	€ 21,00
Prosecco di Cartizze dry	€ 17,00
Prosecco di Valdobbiadene dry mill.	€ 15,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry	€ 11,00
Motivo Rosé extra dry	€ 11,00
Ribolla Gialla del Collio brut	€ 14,00
Grillo "Verver" frizzante	€ 10,00
Vermentino di Gallura "Bàlari" frizzante	€ 11,00

VINI ROSSI

Nebbiolo d'Alba "Ligabue"	€ 13,00
Grignolino d'Asti	€ 11,00

VINI ROSATI

Bardolino charetto	€ 9,00
Franciacorta brut mill. spumante	€ 26,00
Motivo Rosé extra dry spumante	€ 11,00
Trentodoc brut "Altemasi" spumante	€ 21,00

MEZZE BOTTIGLIE

Funtanaliras, vermentino di Gallura	€ 8,00
Franciacorta brut spumante	€ 12,00
Prosecco di Valdobbiadene spumante	€ 7,00
Nebbiolo d'Alba "Ligabue"	€ 8,00

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti	€ 11,00
Caluso passito "Sulè" 75 cl	€ 35,00
Passito di Pantelleria "Nun" 50 cl	€ 24,00

VINI BIANCHI FERMI

Roero Arneis	€ 13,00
Favorita delle Langhe	€ 11,00
Gavi di Gavi	€ 13,00
Timorasso dei colli Tortonesi	€ 13,00
Erbaluce di Caluso	€ 13,00
Pigato di Ponente	€ 13,00
Lugana del Garda	€ 14,00
Gewürztraminer dell'Alto Adige	€ 13,00
Sauvignon dell'Alto Adige	€ 12,00
Goldmuskateller dell'Alto Adige	€ 12,00
Müller Thurgau dell'Alto Adige	€ 11,00
Kerner dell'Alto Adige	€ 13,00
Riesling dell'Alto Adige	€ 14,00
Pinot bianco dell'Alto Adige	€ 12,00
Ribolla Gialla del Collio	€ 14,00
Malvasia del Collio	€ 14,00
Verdicchio dei castelli di Jesi	€ 13,00
Pecorino di Offida	€ 12,00
Passerina di Offida	€ 11,00
Greco di Tufo	€ 15,00
Fiano di Avellino	€ 15,00
Falanghina d'Irpinia	€ 12,00
Etna bianco	€ 19,00
Grillo "Shamaris"	€ 13,00
Insolia	€ 11,00
Cataratto "Lucido"	€ 11,00
Zibibbo secco "Yrnm"	€ 14,00
Vermentino di Gallura "Funtanaliras"	€ 13,00

VINI FRANCESI

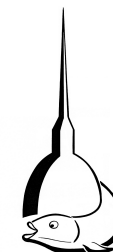
Muscadet Sèvre et Maine '20	€ 12,00
Pouilly-Fumé '20	€ 22,00
Pouilly-Fuissé '20	€ 24,00
Chablis 1 ^{er} Cru '18	€ 26,00
Chassagne Montrachet '20	€ 42,00
Champagne Demoiselle brut	€ 36,00
Champagne Alfred Rothschild brut '14	€ 38,00

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.ri
stocivassa.it



Aperti dal martedì al sabato, pranzo e cena

LISTINO PREZZI DA ASPORTO

Menu e Carta dei Vini

APRILE 2022

PER LA CONSEGNA A DOMICILIO:

Costi di consegna: 1 € al Km, minimo 5,00 €.

Pagamento: solo in contanti.

Ordinazioni: solo telefoniche.

GLI ANTIPASTI

Misto di frutti di mare crudi	€ 30,00
Misto di frutti di mare gratinati	€ 20,00
Sushi all'italiana, misto di filetti di pesce crudi	€ 18,00
Antipasto misto di pesce, con o senza ostriche	€ 18,00
Capesante gratinate	€ 18,00
Insalata di mare tiepida, con o senza lumache	€ 18,00
Ostriche gratinate	€ 18,00
Astice gratinato	€ 16,00
Pesce spada affumicato con trevisana e noci	€ 14,00
Trittico di carpacci (spada*, tonno*, salmone)	€ 14,00
Lumache di mare in umido	€ 14,00
Ciuffetti di calamaro* fritti	€ 12,00
Mini antipasto misto di pesce	€ 12,00
Gamberetti* in salsa rosa all'arancia	€ 12,00
Tonno affumicato con rucola e pomodorini	€ 12,00
Salmone affumicato con burro e crostini	€ 12,00
Finissima di polpo*	€ 12,00
Alici fritte	€ 12,00
Polpetti* in guazzetto	€ 12,00
Cozze e vongole alla marinara	€ 10,00
Cozze* della Nuova Zelanda gratinate	€ 10,00
Sgombri marinati al pepe verde	€ 10,00

I FRUTTI DI MARE

Plateau Royal da quattro	€ 140,00
Plateau Royal da tre	€ 110,00
Plateau Royal da due	€ 90,00
Plateau Royal da uno	€ 60,00
Mini Plateau Royal	€ 50,00
Misto di frutti di mare crudi	€ 30,00
Ostriche Piatte di Bélon	cad. € 3,00
Ostriche Tsarskaya	cad. € 3,00
Ostriche Concave Gillardeau	cad. € 3,00
Ricci di mare	cad. € 4,00
Capesante, limoni di mare, clam	cad. € 3,00
Tartufi, fasolari, mussoli, cannolicchi	cad. € 2,00
Mandorle di mare, cozze pelose	cad. € 1,00
Bulot, bulli, gamberi Ecuador	cad. € 1,00
Cozze, vongole	2 pz. € 1,00
Percebes, lumachine, schie	cad. € 5,00
Misto di lumache di mare	€ 12,00

I PRIMI PIATTI

Spaghetti allo scoglio	€ 20,00
Risotto con salmone e trevisana	€ 18,00
Risotto ai mitili e molluschi*	€ 18,00
Tagliatelle all'astice	€ 18,00
Spaghetti ai ricci	€ 18,00
Chitarrini al granchio	€ 16,00
Pennette fresche agli scampi	€ 16,00
Trofie ai cannolicchi	€ 16,00
Maltagliati ai mitili	€ 16,00
Tagliatelle con capesante e pomodorini	€ 16,00
Chitarrini e gamberoni* al cognac	€ 14,00
Trofie con pescatrice, melanzane e pom. fr.	€ 14,00
Gnocchetti allo zafferano con pesto fresco e pescatrice	€ 14,00
Trofie al rombo e semi di papavero	€ 14,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 14,00
Chitarrini alla bottarga di muggine	€ 14,00
Fusilli freschi con spada* e pomodorini	€ 12,00
Corallo nero al polpo* e pomodorini	€ 12,00
Maltagliati con totani*, olive e pomodorini	€ 10,00
Corallo nero con gamberetti*, zucchine e pomodorini	€ 10,00
Pennette fresche ai molluschi*	€ 10,00
Spaghetti alle cozze	€ 10,00

Menu degustazione "balena"	€ 50,00
Menu degustazione "sogliola"	€ 40,00

LA CUCINA AL VAPORE

Misto di crostacei	€ 30,00
½ astice, ½ granchio, 1 gambero* e 1 scampo	
Astice	€ 28,00
Granchio	€ 24,00
Scampi	cad. € 4,00
Gamberoni*	cad. € 3,00
Misto di filetti di pesce	€ 18,00

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

NON CONGELARE

I SECONDI PIATTI

Zuppa di crostacei	€ 36,00
½ astice, ½ granchio, 2 gamberoni* e 2 scampi	
Grigliata mista di crostacei	€ 32,00
½ astice, 3 gamberoni* e 3 scampi	
Misto di crostacei al vapore	€ 30,00
½ astice, ½ granchio, 1 gamberone* e 1 scampo	
Zuppa di pesce	€ 28,00
Grigliata mista di pesce	€ 26,00
Pesce al cartoccio con frutti di mare	€ 24,00
Pesce al forno su letto di patate	€ 18,00
Pesce al sale	€ 18,00
Misto di filetti di pesce al vapore	€ 18,00
Gamberoni* al pepe verde	€ 18,00
Fritto misto con pesci di paranza	€ 18,00
Medaglioni di pescatrice alla mediterranea	€ 18,00
Filetto di rombo ai pistacchi	€ 18,00
Sogliola al limone	€ 18,00
Tonno* scottato con riduzione di aceto balsamico	€ 18,00
Tagliata di pesce spada* al sesamo	€ 16,00
Tris di filetti di pesce fritti	€ 16,00
Fritto misto senza pesci di paranza	€ 14,00
Filetto di salmone gratinato	€ 14,00
Filetti di orata con zucchine e noci	€ 14,00
Filetti di branzino con pomodorini e olive taggiasche	€ 14,00
Totano* fritto	€ 10,00

I CONTORNI

Insalata mista	€ 4,00
Verdure miste ai ferri	€ 4,00
Patate saltate	€ 4,00
Insalata di asparagi di Santena (in stagione)	€ 8,00
Insalata di asparagi di mare (in stagione)	€ 8,00
Insalata di carciofi (in stagione)	€ 8,00
Porcini trifolati (in stagione)	€ 12,00

I DOLCI

Saremo lieti di esporvi a voce la lista dei dolci disponibili.	€ 5,00
--	--------

*prodotto acquistato congelato