

GELATERIA

Cristal

CAFFÈ
GOURMET STORE



Sono sempre stato affascinato dalle cose semplici, quelle vere, che parlano di tradizione, di natura, di sapori autentici.

Ogni giorno, inseguo la bellezza delle piccole cose: il profumo del caffè appena fatto, la cremosità di un gelato artigianale, il suono croccante di una frittura fatta a regola d'arte.

È da qui che nasce la mia idea di gusto: da un ritorno alle origini, con ricette semplici, materie prime scelte con cura e una passione che non smette mai di crescere.

Nel mio laboratorio ogni ingrediente ha una storia e ogni prodotto è pensato per regalare un momento di felicità.

Qui alla Gelateria Cristal troverete un mondo di sapori da scoprire: gelati, caffè, specialità locali e piccoli piaceri da gustare o da portare via, come un ricordo dolce e sincero.

Questo è il mio modo di darvi il benvenuto.

Roberto Cicconi



CAFFETTERIA

Espresso	1.80
Espresso doppio	3.60
Espresso corretto	2.30
Espresso shakerato	3.00
Espresso shakerato Baileys	3.50
Espresso americano	2.00
Espresso con panna	3.50
Espresso con gelato	4.50
Decaffeinato	1.90
Caffé del marinaio	4.00
Moretto	1.90
Moretto di soia	2.00
Moretto decaffeinato	2.00
Cappuccino	2.20
Cappuccino di soia	2.50
Cappuccino decaffeinato	2.30
Cappuccino senza lattosio	2.50
Cappuccio ginseng	2.50
Cappuccio orzo	2.50
Latte	1.50
Latte macchiato	2.20
Macchiatone	2.20
Orzo	2.00
Orzo grande	2.50
Ginseng	2.00
Ginseng grande	2.50
Cioccolata calda	4.00
Selezione the e infusi	3.50
Spremuta	3.50
Centrifugati	4.00
Panna	0.50

I NOSTRI CAFFÈ SPECIALI

Cristal 5.00

*Crema di gianduia, espresso,
gelato fondente, panna montata,
granelle di nocciola*

Cremito 5.00

Crema di caffè, panna montata, cacao

Nonnamia 5.00

*Espresso, gelato a scelta, crumble al
cacao, panna montata*

Tiramisù 5.00

*Granita di caffè, gelato tiramisù,
panna montata, cacao*





VINI



Pecorino Ciprea (cantina capecci)	22	5.00
Pecorino Crosta d'Argilla (cantina gobbi)	22	5.00
Passerina Tuffilla (cantina capecci)	19	5.00
Passerina Solhe (cantina gobbi)	19	5.00
Rosé Pallido (cantina capecci)	22	5.00
Rosso Piceno superiore (cantina capecci)	22	5.00
Gewurztraminer (cantina meran)	25	5.00

BOLLICINE



Drusian Valdobbiadene	20	5.00
Osso vino spumante	25	5.00
Varichon brut blanc	30	
Varichon dry rosé	30	
Cá del Bosco Franciacorta	60	

BIRRE IN BOTTIGLIA

Lefte Rouge	5.00
Bionda Flea bianca (33 ml)	5.00
Ceres (33 ml)	5.00
Icnusa non filtrata (33 ml)	5.00
Corona (33ml)	5.00

WHISKY

Jack daniel's	5.00
Highland park 12y	8.00
Mortlach 2009	10.00

RUM

Kaniche riserva barbados	6.00
Saint james vieux agricole	8.00
Hamped Jamaica	8.00
El Dorado 12y	8.00

AMARI E LIQUORISTICA 3.50

COCKTAILS

Spritz Aperol 6 €

Prosecco, Aperol e soda.

Hugo Spritz 7 €

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda e menta.

Americano 8 €

Bitter Campari, vermouth rosso e soda.

Negroni 8 €

Gin, bitter Campari e vermouth rosso.

Moscow Mule 8 €

Vodka, ginger beer e succo di lime.

Mojito 8 €

Rum bianco, lime, menta, zucchero e soda.

Mimosa 6 €

Spumante brut e succo d'arancia.

GIN TONIC

Gin Tonic Base 8€

Gin base e acqua tonica.

Gin Tonic Premium 10 €

Gin selezionato (Gin Mare, Hendrick's, Malfy Rosa, Roku) e acqua tonica.

COCKTAIL ANALCOLICI

Shirley Temple 7 €

Ginger ale e sciroppo di granatina.

Florida 7 €

Succo d'arancia, pompelmo, limone, sciroppo di fragola e soda.

Virgin Colada 7 €

Succo d'ananas, sciroppo di cocco e limone.

Fruit Virgin Mojito 8 €

Frutto della passione, lime, menta, zucchero e soda.

FRITTI

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 PZ) 8 €

Tradizionale ricetta di oliva ascolana ripiena di morbido impasto a base di carne, impanata e frita.

A SCELTA TRA :

TRADIZIONALI, TARTUFO, PESCE o VEGANE

TRIS DI FRITTI 10 €

Un mix perfetto con pollo, patatine e olive (a scelta).

HAMBURGER CON PATATINE 8€

Morbido panino con hamburger fritto di tenera carne di manzo. (con aggiunta di patate fritte)

POLLO 8 €

Morbidi straccetti di pollo panati e fritti.

CALAMARI 7 €

Calamari impanati e fritti.

CALAMARI E GAMBERI 8 €

Frittura mista di calamari e gamberi.

PATATINE 4 €

Porzione di patate fritte, accompagnate con salse a scelta.

CARCIOFI 7 €

Croccanti carciofi di prima scelta panati e fritti.

FOCACCIA RIPIENA 7 €

Morbida focaccia con Mortadella Bolognese.

Morbida focaccia con Culatta di Prosciutto stagionata DOC.



IL CHIOSCHETTO

DEL CRISTAL





UN GELATO DI
ALTA QUALITÀ,
FATTO CON
TUTTA LA
NOSTRA
PASSIONE.

TIRAMISÙ

*gelato di tiramisù
crema di caffè, pavesini,
panna montata e cacao*

€ 8.50



CREMINO

*gelato fior di latte e
nocciola, granelle di
nocciole caramellate e
crema di nocciola*

€ 8.50



BABÀ

*gelato di vaniglia e
cioccolato con babà al
rum sal de riso,
crema al rum e cacao,
crumble al cacao e
panna montata*

€ 9.50



AFFOGATO AL CIOCCOLATO/ AMARENA/ CAFFÈ

€ 9.00



COPPA DEGUSTAZIONE

*Gelato di nocciola,
cioccolato variegato
amarena, caramello,
crumble al cacao e
panna montata*

€ 9.00



NOCCIOLATA

*Gelato di nocciola, gianduia,
cioccolato, caffè,
crema di nocciola, nocciole
interi, crumble al cacao e
panna montata*

€ 9.50



YOGOLOSA

*gelato di yogurt e
mango con lamponi,
salsa di lampone, crumble al
burro e panna montata*

€ 9.00



YOGURT SOFT

Yogurt al naturale	6.00
Yogurt con macedonia*	7.50
Yogurt con gelato	8.00
Yogurt con cremolata	7.50
Yogurt con fragole*	8.00

**secondo disponibilità*

LE SFIZIOSITÀ

Granita	5.00
Cremolata	5.00
Granita/Cremolata <small>con Briosche</small>	6.50
Frappè	5.00
Waffel con nutella	4.50
Waffel con gelato <small>(2 gusti)</small>	5.50
Brioche con nutella	4.50
Brioche con gelato <small>(2 gusti)</small>	5.50



FRAGOLOSA

*Gelato di fiordilatte, vaniglia,
cioccolato, fragole fresche,
Crumble al burro, panna montata*

€ 9.00



MACEDONIA

Macedonia di frutta fresca*	6.50
Macedonia con gelato	8.00
Fragole con panna	7.50
Fragole*	7.00

**secondo disponibilità*

GELATI IN COPPA

Piccola 7.00
3 Gusti

Grande 9.00
5 Gusti

GUSTI*

Fior di latte, Croccante all'amarena, Stracciatella Yogurt al naturale, Cremino, Croccante al rum e nocciole caramellate, Tiramisù classico, Cheesecake al lampone, Cassata siciliana, Cioccolato al latte, Cioccolato al latte variegato amarena, Nocciola igp Piemonte, Cocco, Pesto di pistacchio, Cioccolato fondente con monorigine sur del lago, Gianduia con "nocciole igp Piemonte", Lemon cookies, Caffè, Ricotta e fichi caramellati, Caramello salato e burro di arachidi, Biscotto della nonna, Vaniglia, Limone, Pera, Fragola, Mango, Passion Fruit, Liquirizia, Crema al Whisky, Dubai Chocolate, Nocciola senza lattosio

**secondo disponibilità*



GELATERIA CRISTAL

CORSO GIUSEPPE MAZZINI 45, GROTTAMMARE (AP)

TEL. 0735 /633442

SEGUICI SU

