

# LANGOSTERIA



# L

---

Caro ospite,  
se hai delle allergie  
e/o intolleranze  
alimentari chiedi  
pure informazioni  
sul nostro cibo  
e sulle nostre  
bevande.  
Saremo lieti di  
consigliarti nel  
migliore dei modi.





# CARPACCI & TARTARE

## Carosello

Assortimento di pesci e crostacei al naturale

## Scampi e foie gras

Tartare di scampi con foie gras e riduzione di Sauternes

## Ceviche di ricciola (20 min)

## Le tre tartare

Tartare di pesci e crostacei

## Tartare di ricciola con gamberi rossi

Tartare di ricciola con gamberi rossi ed extravergine al lime

## Misticanza di tonno

Carpaccio di tonno con falde di pomodoro, cipolle in agrodolce, capperi, taggiasche e melograno

## Carpaccio di gamberi rossi

Carpaccio di gamberi rossi con zucchine marinate e pecorino Gran Nuraghe

## Carpaccio di branzino

Carpaccio di branzino con salsa mediterranea e datterini gialli

## Sashimi di dentice

Sashimi di dentice con salsa allo zenzero

## ★ Acciughe

Acciughe del mar Cantabrico con crostini al burro

## Salmone Sockeye

Salmone affumicato dell'Alaska servito con mostarda di cipolle rosse e crostini al burro

## Salmone Balik Zar Nikolaj

Lingotto di salmone "Balik" con il suo caviale

## CEVICHE À LA LANGOSTERIA



Nuovi gusti, antiche tradizioni. Dosaggio sapiente di sapori, ponte che unisce Italia e Perù. Tutto all'insegna del più vero stile Langosteria. 20 minuti, è il tempo che esige questa portata. Domanda di essere attesa, perché l'identità del miglior pescato sia esaltata. Da una marinatura raffinata che intriga. Freschezza allo stato puro, un tripudio di bontà.

## SCAMPI MATTI

Un delicato sauté.  
Gli scampi rosolano  
all'istante in padella.  
Fuoco vivo: sigillo per  
sapori e aromi.  
La sapidità, la  
dolcezza e il piccante  
si amalgamano in un  
irresistibile intingolo.



La scarpetta è  
d'obbligo. Studiata  
follia, per un piatto  
fuori dalle righe.  
Da consumare  
rigorosamente  
dimenticando  
forchetta e coltello.  
Per tornare un po'  
fanciulli. Per godere  
al meglio di questa  
naturale festa del  
gusto.

## STARTERS

### Calamari cacciaroli

Calamari scottati con zucchine alla scapece

### Polpo alla brace

Polpo alla brace con crema di ceci,  
falde di pomodoro e olio "saporito"

### Cappesante

Cappesante scottate con chips di asparagi e salsa agrodolce

### Baccalà "Giraldò"

Baccalà alla brace con purea di patate e salmoriglio

### Tiepido di mare

Scampi, gamberi, polpo e calamari cotti poché  
con extravergine al limone

### Scampi "Matti"

Scampi del Mediterraneo in sauté con peperoncino e basilico

### Aragosta in gazpacho

Aragosta al vapore e gazpacho

## TASTING OF 3

**Carpaccio di gamberi rossi, zucchine marinate e pecorino**

**Cappesante scottate con chips di asparagi e salsa agrodolce**

**King crab alla catalana**

*per tutti i commensali*













