

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

