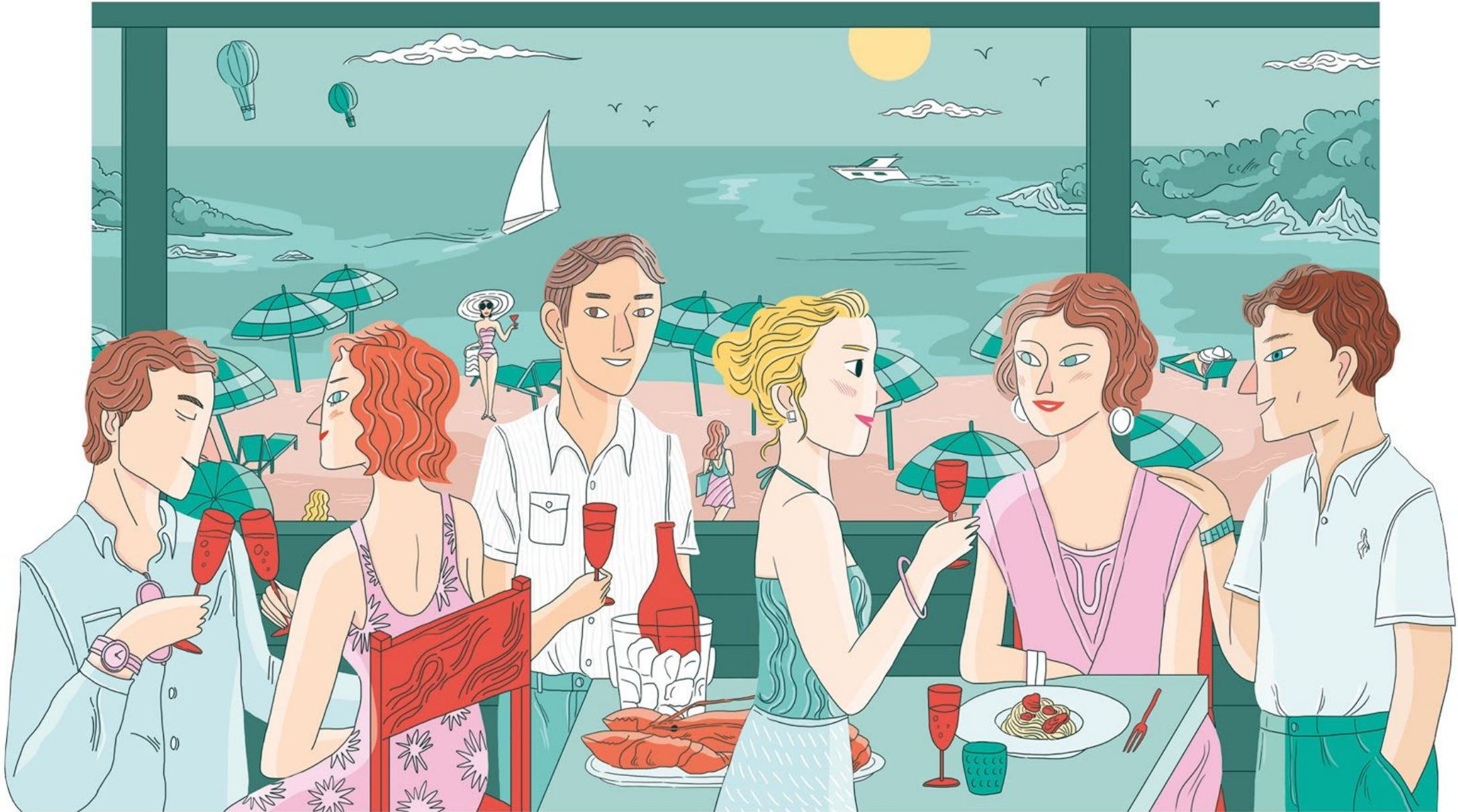


LANGOSTERIA PARAGGI



BENTORNATI!

RAW BAR

PLATEAU LANGOSTERIA

Assortimento di 10 ostriche,
2 gamberi rossi*, 2 scampi*, 2 capesante*,
4 mazzancolle*, 2 clams e bulots*

Fine de Claire Gillardeau

Cuvée prestige Saint-Vaast

Assortimento Ostriche

Sashimi di ricciola° con salsa jalapeno

Carpaccio di branzino°
con battuto mediterraneo

Ceviche di ricciola°

Carpaccio di tonno° con olive taggiasche,
sedano croccante e bottarga

Sashimi di salmone con guacamole

Battuto di gamberi rossi* con zucchine
trombetta marinate

Battuto di scampi* con asparagi bianchi
e dressing al lime

3 tartare di pesci° e crostacei*

Crudo di pesci° e crostacei*

Tartare di scampi* e foie gras
con riduzione di Sauternes

Coperto

STARTERS

Pane, burro e acciughe
del Mar Cantabrico

Pappa al pomodoro e vongole

Baccalà* con pomodori datterini confit
e giardiniera alla maniera di Mimmo

Capesante* alla griglia, sedano rapa,
rafano e crumble al basilico

Seppioline* e carciofi alla griglia
con salsa piquillo

Insalata di gamberi* e dressing ai frutti rossi

Scampi* in sauté con gazpacho
di datterino giallo

Tiepido di mare*

PASTA

Spaghetti affumicati con cozze,
zucchine trombetta e cacio

Paccheri con rana pescatrice*
e cipollotto al basilico

Pansoti di Santa Margherita
con salsa agli scampi*

Gnocchetti con gamberi rossi*
e datterino giallo confit

Linguine all'astice

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

FISH & SHELLFISH

Polpo* arricciato alla griglia con salmoriglio,
cipollotto e pomodoro candito

Frittura di gamberi rossi*, scampi* e calamari
cacciaroli* con maionese al wasabi

San Pietro* con catalogna ripassata e sauté
di vongole

Rombo* con carciofi in sauté e salsa al
limone di Amalfi

PESCATO DEL GIORNO

Carabineros* "Gordo" con maionese al lime

Gamberi rossi* al vapore con extravergine
al limone e basilico

King crab* alla catalana

LE VERDURE

Pomodoro datterino confit

Scarola strozzata

5 verdure alla griglia

Zucchine trombetta marinate

Cuore di bue, cetrioli e cipolla di Tropea

* Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci

* Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidosi

Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità