

# LANGOSTERIA



BENTORNATI!

## RAW BAR

### PLATEAU ROYAL

King crab e scampi reali al vapore con assortimento di 10 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams, 2 mandorle e bulots

### PLATEAU LANGOSTERIA

Assortimento di 10 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams, 2 mandorle e bulots

### OYSTER BAR

Fine de Claire      Gillardeau      Selection d'Or

Caramoun      Tarbouriech Italia

Sashimi di ricciola con salsa jalapeño

Carpaccio di tonno, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

Carpaccio di branzino con battuto mediterraneo

Battuto di gamberi rossi con asparagi marinati e dressing allo zenzero

Tre tartare di pesci e crostacei

Carosello di pesci e crostacei      *2 corse - 5 assaggi*

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

Lingotto di salmone "Carpier", pane tostato e burro salato alle alghe

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

Polpo arricciato alla brace con salmoriglio, cipollotto e pomodoro candito

Seppioline novelle e carciofi alla brace con salsa piquillo

Tiepido di mare con scampi, gamberi rossi, polpo e tagliatella di seppia

Salpicon di gamberi e scampi

Astice blu e gazpacho di datterino giallo

King crab al vapore con carciofi in agrodolce e dressing ai frutti rossi

## PASTA

Linguine con vongole, calamaretti spillo e bottarga di muggine

Orecchiette, crema di fave e frutti di mare

Paccheri con scorfano, datterino confit e cipollotto al basilico

Spaghetti con bottarga di tonno "Balfegò" e crudo di scampi al lime

Tagliolini con astice blu

## FISH & SHELLFISH

Dentice, scarola strozzata e salsa al peperoncino

Orata con porcini trifolati al timo

Tonno e carciofi di Bretagna gratinati con salsa al basilico

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

### PESCATO DEL GIORNO

Carabineros "Gordo" con maionese al lime

King crab alla catalana

Scampi reali "matti"

Astice blu alla catalana

### CROSTACEI AL PESO

### LE VERDURE

Broccolo rapino in sauté

Porcini trifolati

Catalogna ripassata e crumble di acciughe

Carciofi di Bretagna con salmoriglio

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale