

LANGOSTERIA



“Togliamo la cravatta al pesce...”

Enrico Buonocore, marzo 2007

TASTING MENU

PRIMA VOLTA

Pappa al pomodoro e vongole

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

Orecchiette, crema di fave e frutti di mare

King crab alla catalana

Tartare di scampi con foie gras e riduzione di Sauternes

Frutta gelato

SEASON

Calamaretti spillo all'assassina

Tagliata di orata alla mediterranea

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

Carabinieri "Gordo" con maionese al lime

Paccheri con scorfano, datterino confit e cipollotto al basilico

Monte Bianco

I tasting menu si intendono per tutti i commensali, costo a persona, bevande escluse.

SPECIALS

Rombo e porcini in tempura con maionese al pepe di Sichuan

Tartare di tonno con carciofi in agrodolce, scampi e coulis di pomodoro del Piennolo

Chicche al nero di seppia con vongole veraci e gamberi rossi

Aragosta dell'isola d'Elba in varie preparazioni

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

Fines de Claire

Gillardeau

Sélection D'Or

Belon 00

Tarbouriech Italia

Sashimi di ricciola con salsa jalapeño

Carosello di pesci e crostacei *5 assaggi*

NEW Carpaccio di tonno, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

NEW Tagliata di orata alla mediterranea

Salmone "Carpier", cappuccio rosso e avocado

Battuto di gamberi rossi con puntarelle e dressing allo zenzero

SEAFOOD

Gamberi rossi di Sicilia

Scampi di Sicilia

Ricci di mare

Bulot

Tartufi

porzione

porzione

Tre tartare di pesci e crostacei

STARTERS

Pane, burro e acciughe del Mar Cantabrico

Pappa al pomodoro e vongole

NEW Polpo arricciato alla brace con salmoriglio, cipollotto e pomodoro candito

Calamaretti spillo all'assassina

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

Astice blu e gazpacho di datterino giallo

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

FISH AND SHELLFISH

NEW San Pietro, cime di rapa, salsa al lime e peperoncino

Tonno, porcini alla brace e cipollotto candito

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

King Crab alla catalana

Scampi reali di Galizia al ginger e lime

CROSTACEI AL PESO

Astice blu

NEW Scampi reali di Galizia

NEW Carabineros "Gordo" alla brace

PESCATO DEL GIORNO

PASTA

Orecchietta, crema di fave e frutti di mare

Linguine con vongole, calamaretti spillo e bottarga di muggine

Paccheri con scorfano, datterino confit e cipollotto al basilico

NEW Spaghetti affumicati con astice blu e limone d'Amalfi

SIDES

Verdure alla brace

Porcini in sauté

Purè di patate viola affumicate

Cime di rapa ripassate