

LANGOSTERIA



“Togliamo la cravatta al pesce...”

Enrico Buonocore, marzo 2007

TASTING MENU

Riso croccante alla milanese
con gambero rosso

Tartare di scampi e foie gras
con riduzione di Sauternes

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

🔥 Guancia di tonno rosso Mackintosh alla brace
con melanzane perline e salsa al piquillo

Spaghetti affumicati con aragosta
e limone di Amalfi

Morbido di arancia e bergamotto

I tasting menu si intendono per tutti i commensali.

SPECIAL

San Pietro e asparagi in tempura con vinaigrette mediterranea

Carpaccio di dentice reale con sedano croccante e bottarga di Favignana

🔥 Guancia di tonno rosso Mackintosh alla brace con melanzane perline e salsa al piquillo

Spaghetti con triglia, datterino giallo e crumble al basilico

🔥 **SCAMPI REALI DI GALIZIA ALLA BRACE**

🔥 **CARABINEROS "GORDO" ALLA BRACE**

PESCATO DEL GIORNO da piccole barche

PLATEAU ROYAL

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

PLATEAU DEGUSTAZIONE

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

OYSTER BAR

Fines de Claire
Gillardeau
San Michele
Sélection D'Or
Tarbouriech

SEAFOOD

Gamberi rossi di Sicilia
Scampi di Sicilia
Bulot
Tartufi di mare

RAW FISH

Carosello di pesci e crostacei
2 corse

Tagliata di orata con capperi croccanti e limone di Amalfi

Sashimi di ricciola mediterranea con salsa jalapeno

Carpaccio di tonno, melanzane affumicate e pomodoro candito al basilico

NEW Tartare di ricciola e gamberi rossi con coulis di datterino giallo

NEW Battuto di gamberi rossi con rabarbaro marinato

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

🔥 Robata Grill

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

NEW Riso croccante alla parmigiana con tartare di tonno

NEW Riso croccante alla milanese con gambero rosso

NEW Polpo arrosto con soffice di patate e crumble alla paprica

Calamaretti spillo all'assassina

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

STARTERS

NEW Ricciola con panzanella e pomodoro della Costiera

NEW Sogliola di Dover a modo mio con sedano rapa e rafano

Gazpacho di datterino giallo con gamberi rossi

NEW Scampi arrosto alla catalana con coulis ai tre pomodori

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

PASTA

Gnocchetti di borragine, vongole e gamberi rossi

NEW Tagliatelle con scorfano e San Marzano al basilico

Linguine con bottarga di tonno e crudo di scampi al lime

Paccheri con astice blu e cipollotto

Spaghetti affumicati con aragosta e limone di Amalfi

MAIN

NEW Aragosta al vapore con pinzimonio di verdure
Consigliato per 2

King Crab 2007
Special edition

🔥 Gamberoni rossi e porcini alla brace con pesto di jalapeno

NEW Cernia nera con indivia in agrodolce e salsa chorrillana

NEW Rombo di Galizia con patate viola e salsa al limone e capperi

🔥 Tonno Rosso Mackintosh alla brace, cipollotto candito e salsa al Porto

SIDES

Puré di patata viola

5 verdure alla griglia

Indivia rossa alla griglia

Carciofi in sauté

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione