

# LANGOSTERIA



PARAGGI

DINNER

## RAW BAR

### PLATEAU LANGOSTERIA

Assortimento di 10 ostriche, 2 gamberi rossi<sup>~</sup>, 2 scampi<sup>~</sup>, 4 gamberi reali<sup>~</sup> al vapore, 2 capesante<sup>°</sup> al naturale, 2 clams e bulots<sup>°</sup>

### OYSTER BAR

Fines de Claire  
Gillardeau  
Cuvée prestige  
Saint-Vaast

### SEAFOOD

Gamberi rossi<sup>~</sup>  
Scampi<sup>~</sup>  
Clams  
Bulots<sup>°</sup>

## TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Ostriche Gillardeau in tempura con maionese al pomodoro

Salpicon di mare  
*Gambero rosso*<sup>~</sup>, *scampo*<sup>~</sup>, *gambero reale*<sup>~</sup>, *seppia*<sup>~</sup>, *polpo*<sup>~</sup>, *cozze e vongole*

Frittura di gamberi rossi<sup>~</sup>, scampi<sup>~</sup> e calamari<sup>~</sup> cacciaroli con maionese al wasabi

Coperto

## STARTERS

Tagliata di orata<sup>°</sup> con capperi croccanti e limone di Portofino

Carpaccio di tonno<sup>°</sup>, melanzane affumicate e pomodoro candito al basilico

Ceviche di ricciola<sup>°</sup> con patata dolce e mais croccante

Battuto di gamberi rossi<sup>~</sup> con asparagi bianchi marinati e mimolette

Tartare di scampi<sup>~</sup> e foie gras con riduzione di Sauternes

Crudo di pesci e crostacei  
*Tartare di ricciola*<sup>°</sup>, *sashimi di tonno*<sup>°</sup>, *carpaccio di orata*<sup>°</sup> e *battuto di gamberi rossi*<sup>~</sup>

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie<sup>~</sup> novelle e asparagi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

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

Tiepido di mare con scampi<sup>~</sup>, gamberi rossi<sup>~</sup>, polpo<sup>~</sup> e tagliatella di seppia<sup>~</sup>

Pomodoro della Costiera con scampi<sup>~</sup> in poché

Gambero<sup>~</sup> reale alla catalana con pomodoro camone, sedano e cipolla di Tropea

<sup>~</sup> Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci  
<sup>°</sup> Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi  
<sup>□</sup> Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità

## MAIN

Calamarata a Paraggi  
*Servizio per 2*

Tagliatelle, crudo di mare<sup>°</sup>, bottarga di muggine ed olio EVO al limone

Pansoti di Santa Margherita Ligure con salsa agli scampi<sup>~</sup>

Gnocchetti con gamberi rossi<sup>~</sup> e datterino al basilico

Linguine con astice blu  
*Astice bretone*

King crab<sup>~</sup> 2007  
*Special edition*

### CARABINEROS<sup>~</sup> "GORDO" ALLA BRACE

Battuto di scampi<sup>~</sup> alla griglia con soffice di patate e tapenade di olive verdi

Rombo<sup>°</sup> con pak-choi al peperoncino e salsa al limone di Portofino

Orata<sup>°</sup> con stringhe e salsa ai tre pomodori

### PESCATO DEL GIORNO

### SIDES

5 verdure alla griglia  
Bieta costa rossa  
Scarola strozzata  
Pak-choi in agrodolce

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale