

# LANGOSTERIA



PARAGGI

LUNCH



## LUNCH SPECIALS

Triglia° e asparagi in tempura con vinaigrette mediterranea

Carpaccio di dentice° reale con citronette e salicornia

Capesante° alla griglia con topinambur e salmoriglio

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

Gambero~ reale alla catalana con pomodoro camone, sedano e cipolla di Tropea

Tagliatelle con scampi~ reali e cipollotto al basilico

### PLATEAU LANGOSTERIA

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

### OYSTER BAR

Fines de Claire  
Gillardeau  
Cuvée prestige  
Saint-Vaast

### SEAFOOD

Gamberi rossi~  
Scampi~  
Clams  
Bulots°

Coperto

## STARTERS

Focaccia, acciughe del Mar Cantabrico, straciatella e pomodoro confit

Tagliata di orata° con capperi croccanti e limone di Portofino

Carpaccio di tonno°, melanzane affumicate e pomodoro candito al basilico

Ceviche di ricciola° con patata dolce e mais croccante

Battuto di gamberi rossi~ con asparagi bianchi marinati e mimolette

Tartare di scampi~ e foie gras con riduzione di Sauternes

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

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie~ 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~, gamberi rossi~, polpo~ e tagliatella di seppia~

Pomodoro della Costiera con scampi~ in poché

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

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

## MAIN

Fusilloni con branzino, capperi e olive

Tagliatelle, crudo di mare°, bottarga di muggine ed olio EVO al limone

Pansoti di Santa Margherita Ligure con salsa agli scampi~

Gnocchetti con gamberi rossi~ e datterino al basilico

Linguine con astice blu  
*Astice bretone*

King crab~ 2007  
*Special edition*

### CARABINEROS~ "GORDO" ALLA BRACE

Battuto di scampi~ alla griglia con soffice di patate e tapenade di olive verdi

Rombo° con pak-choi al peperoncino e salsa al limone di Portofino

Orata° con stringhe e salsa ai tre pomodori

### PESCATO DEL GIORNO

### SIDES

Cuore di bue, cetrioli e cipolla di Tropea  
5 verdure alla griglia  
Scarola strozzata  
Pak-choi in agrodolce

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

