

# LANGOSTERIA



*“Togliamo la cravatta al pesce...”*

Enrico Buonocore, marzo 2007

## TASTING MENU

Riso croccante alla milanese  
con gambero rosso

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

🔥 Ventresca di tonno rosso, scarola strozzata  
e coulis di datterino arrosto

Spaghetti con aragosta  
e limone di Amalfi

Tartare di scampi e foie gras  
con riduzione di Sauternes

Babà con crema al limone  
e salsa al mascarpone

*a persona*

*Il tasting menu si intende per tutti i commensali.*

## SPECIAL

Rombo e carciofi in tempura con salsa al lime

Tartare di ricciola e scampi con porcini marinati

Moscardino "fragolino" in sauté con peperoncino e crumble al basilico

Spaghetti affumicati con calamaretti spillo, vongole e bottarga di muggine

### NEW 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  
Royale Herve  
Sélection D'Or  
Tarbouriech

### SEAFOOD

Gamberi rossi di Sicilia  
Scampi di Sicilia  
Ricci di mare  
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 del Mediterraneo con salsa jalapeno

Carpaccio di tonno, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

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

NEW Battuto di gamberi rossi con zucchine trombetta marinate e mimolette

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

## TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

NEW Riso croccante alla milanese con gambero rosso

NEW Seppie novelle e asparagi bianchi alla brace con taggiasche e salmoriglio

🔥 Polpo di Galizia arrosto alla paprika con crema di patate e salicornia

Calamaretti spillo all'assassina

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

## STARTERS

NEW Ricciola del Mediterraneo, finferli e salsa al prezzemolo

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

Ventresca di tonno rosso, scarola strozzata e coulis di datterino arrosto

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

Gazpacho di datterino giallo con gamberi rossi

NEW Scampi arrosto alla catalana con coulis ai tre pomodori

## PASTA

Gnocchetti di borragine, vongole e gamberi rossi

NEW Tagliatelle con scorfano e San Marzano al basilico

Linguine con bottarga di Favignana e crudo di scampi al lime

Spaghetti ai ricci di mare  
*Secondo disponibilità*

Paccheri con astice blu e cipollotto

Spaghetti con aragosta e limone di Amalfi

## MAIN

NEW Astice Blu Bretonne alla Catalana

King Crab 2007  
*Special edition*

🔥 Gamberoni rossi con baby zucchine, cipollotto candito e salsa piquillo

NEW Branzino di Galizia con pak choi e sauté di vongole

NEW Dentice reale, patata viola con salsa ai capperi e limone di Amalfi

🔥 Tonno rosso Mackintosh alla brace con indivia in agrodolce e limone nero

## SIDES

Purè di patata viola

5 verdure alla griglia

Pak-choi aglio, olio e peperoncino

Scarola strozzata