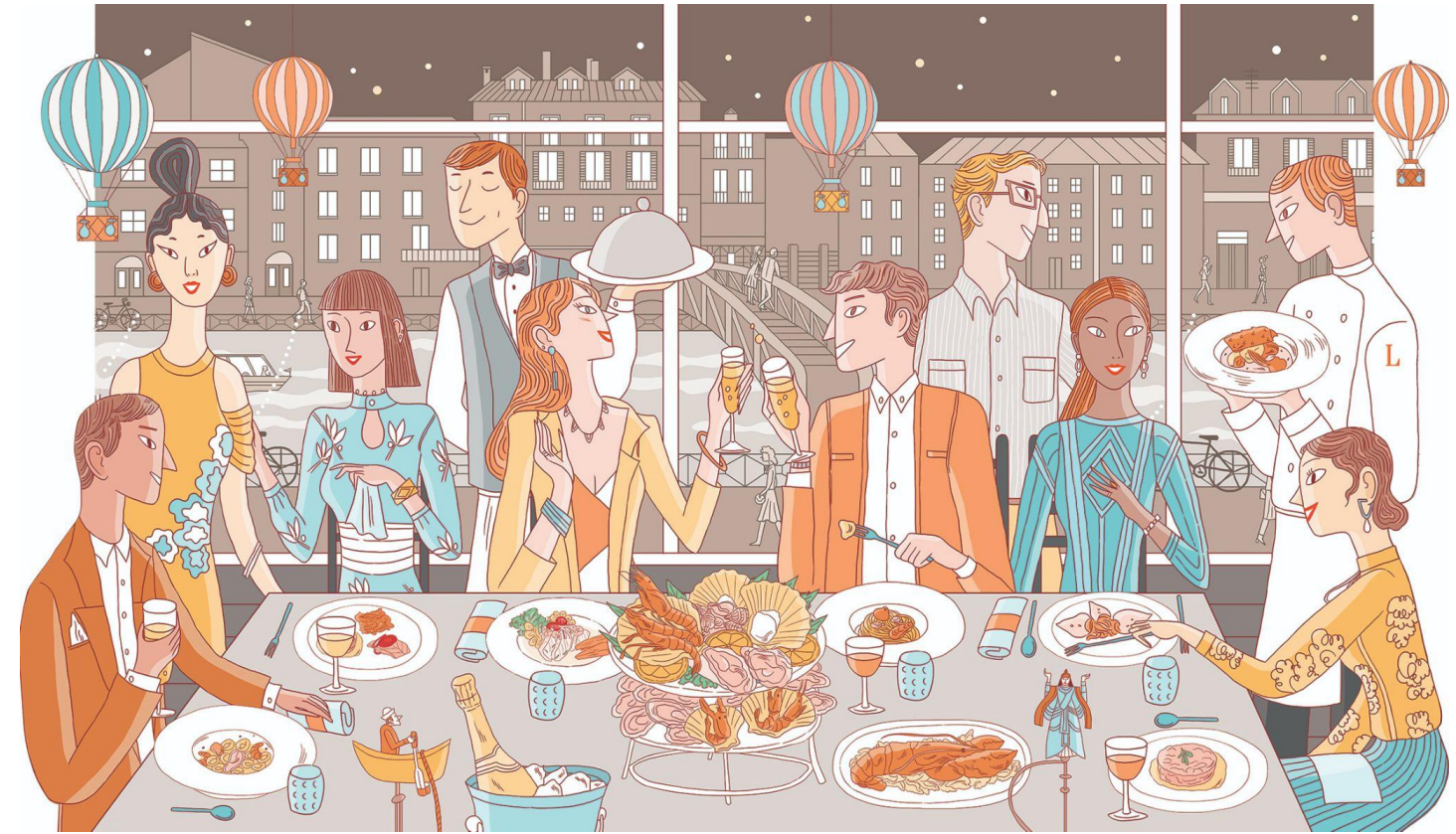


# LANGOSTERIA



## CASUALMENTE CHIC, MAI SCONTATO

Un labirinto di sogni e sapori, un viaggio alla ricerca del piacere.

Il senso di Langosteria per la tavola (e per il mare) trova nel Bistrot una sintesi più pop, nel significato più alto del termine. Normalmente, un bistrot è il locale più informale che si affianca al ristorante principale, un locale "minore", questo invece, di Langosteria, è il fratello minore.

Che cosa cambia? Ai fini del gusto e del sapore assolutamente nulla e quindi troverete tutto il meglio di Langosteria, in un menù meno impegnativo nella proposta, ma ricco nel gusto, perché questo è un Bistrot particolare, dove quasi non vi accorgete della differenza con Langosteria.

Come tutti i secondi è svelto e pronto ad accogliere le esigenze di chi magari vuole un piatto veloce per poi schizzare via. Ma, e questa è ancora una differenza rispetto ai soliti "bistrot", la velocità non toglierà mai niente al gusto.

Provate.

## SPECIALS

Rombo e asparagi in tempura con vinaigrette alla mediterranea

Ceviche di ricciola con patata dolce e mais croccante

Calamari cacciarioli con zucchine alla scapece

Linguine con astice blu di Bretagna

*Minimo per 2*

### DENTICE IN CROSTA DI SALE

*Con pomodoro san marzano*

### ROMBO STECCATO ALLA GRIGLIA

*Con carciofi e salsa al timo*

## PLATEAU LANGOSTERIA

6 ostriche Fines de Claire, 4 ostriche Spéciales de Claire, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots

### SEAFOOD

Gamberi rossi  
Scampi  
Capesante  
Ricci di mare  
Bulots  
Clams  
Tartufi di mare

*cad.*  
*cad.*  
*cad.*  
*cad.*  
*porzione*  
*porzione*  
*porzione*

### OYSTER BAR

Fines de Claire  
Gillardeau  
Legris  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige

*cad.*  
*cad.*  
*cad.*  
*cad.*  
*cad.*

## RAW BAR

Crudo di pesci e crostacei  
*Sashimi di tonno, tartare di ricciola, carpaccio di branzino e battuto di scampi*

Tagliata di orata con capperi croccanti e limone di Amalfi

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

Sashimi di ricciola del Mediterraneo con salsa jalapeño

**NEW** Tartare di cernia e scampi, pomodoro candito e bottarga di Favignana

**NEW** Battuto di gamberi rossi con indivia marinata e mimolette

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

### TOAST

Toast con salmone  
Sockeye

Toast con tonno, bufala  
e acciughe

Toast con gamberi rossi  
e foie gras

*Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale*

## TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

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

Calamaretti spillo all'assassina

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

## STARTERS

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

**NEW** Capesante alla griglia con topinambur e salmoriglio

**NEW** Baccalà con pak-choi e lenticchie Beluga

Tiepido di mare con scampi, gamberi rossi, polpo e calamari cacciarioli

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

## PASTA

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

Orecchiette con crema di fave e frutti di mare

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

**NEW** Paccheri con branzino, capperi, olive e limone  
*Minimo per 2* *a persona*

Linguine con cime di rapa, peperoncino e crudo di scampi

## MAIN

King Crab 2007  
*Special edition*

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

**NEW** Gambero reale alla griglia con friggirelli e crumble al pomodoro

**NEW** San Pietro con carciofi alla griglia e salsa al lemongrass

**NEW** Branzino con zucca mantovana e salsa al rosmarino

Tonno alla griglia, scarola strozzata e coulis di pomodoro arrosto

### SIDES

5 verdure alla griglia

Pak-choi al peperoncino

Scarola strozzata

Radicchio tardivo in agrodolce

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

*Coperto*