

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 calamari cacciarioli

🔥 Ventresca di tonno rosso,
broccolo fioretto e datterino arrosto

Spaghetti con aragosta rosa e limone di Amalfi
Aragosta rosa del Sudafrica

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

Triglia di scoglio e asparagi in tempura con vinaigrette mediterranea

Carpaccio di dentice reale con citronette e salicornia

Capasante di Bretagna alla griglia con salsa Yuzu

Paccheri con astice blu di Bretagna

Minimo per 2

🔥 **SCAMPI REALI DI GALIZIA ALLA BRACE**

🔥 **CARABINEROS "GORDO" ALLA BRACE**

SAN PIETRO DI GALIZIA

con carciofi e patate novelle al rosmarino

BRANZINO DEL MEDITERRANEO IN CROSTA DI SALE

e battuto di pomodoro San Marzano al basilico

PLATEAU ROYAL

King crab e scampi reali di Galizia 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
Belon "OO"
Sélection D'Or
Saint-Vaast

cad.
cad.
cad.
cad.
cad.

SEAFOOD

Gamberi rossi di Sicilia
Scampi di Sicilia
Ricci di mare
Bulot
Tartufi di mare

cad.
cad.
cad.
porzione
porzione

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 jalapeño

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

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

NEW Battuto di gamberi rossi con asparagi bianchi e salsa allo zenzero

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Riso croccante alla milanese con gambero rosso

🔥 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 Totanetti in sauté, crema di ceci di Spello con extravergine al rosmarino

NEW Rana pescatrice, purè di patate viola e salsa alla mugnaia

🔥 Ventresca di tonno rosso, broccolo fioretto e datterino arrosto

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

Gambero reale alla griglia, zucca al peperoncino e cardoncelli

Scampi arrosto alla catalana con coulis ai tre pomodori

PASTA

NEW Orecchiette *damare* con *frutti di mare*

Tagliatelle con scorfano e San Marzano al basilico

NEW Gnocchetti di borragine con sauté di cozze e gamberi rossi

Spaghetti affumicati con vongole, calamaretti spillo e bottarga

NEW Linguine AOP, cime di rapa e tartare di scampi

Spaghetti con aragosta rosa e limone di Amalfi
Aragosta rosa del Sudafrica

MAIN

NEW Astice blu di Bretagna alla Catalana

King Crab 2007
Special edition

🔥 Gamberoni rossi di Sicilia alla brace, patate alla cenere e pak choi AOP

NEW Rombo chiodato, bieta costa e sauté di vongole

NEW Orata di Galizia, puntarelle, pomodoro candito e salsa di acciughe

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

SIDES

Carciofi in sauté

Pak Choi AOP

Purè di patate viola

5 verdure alla griglia