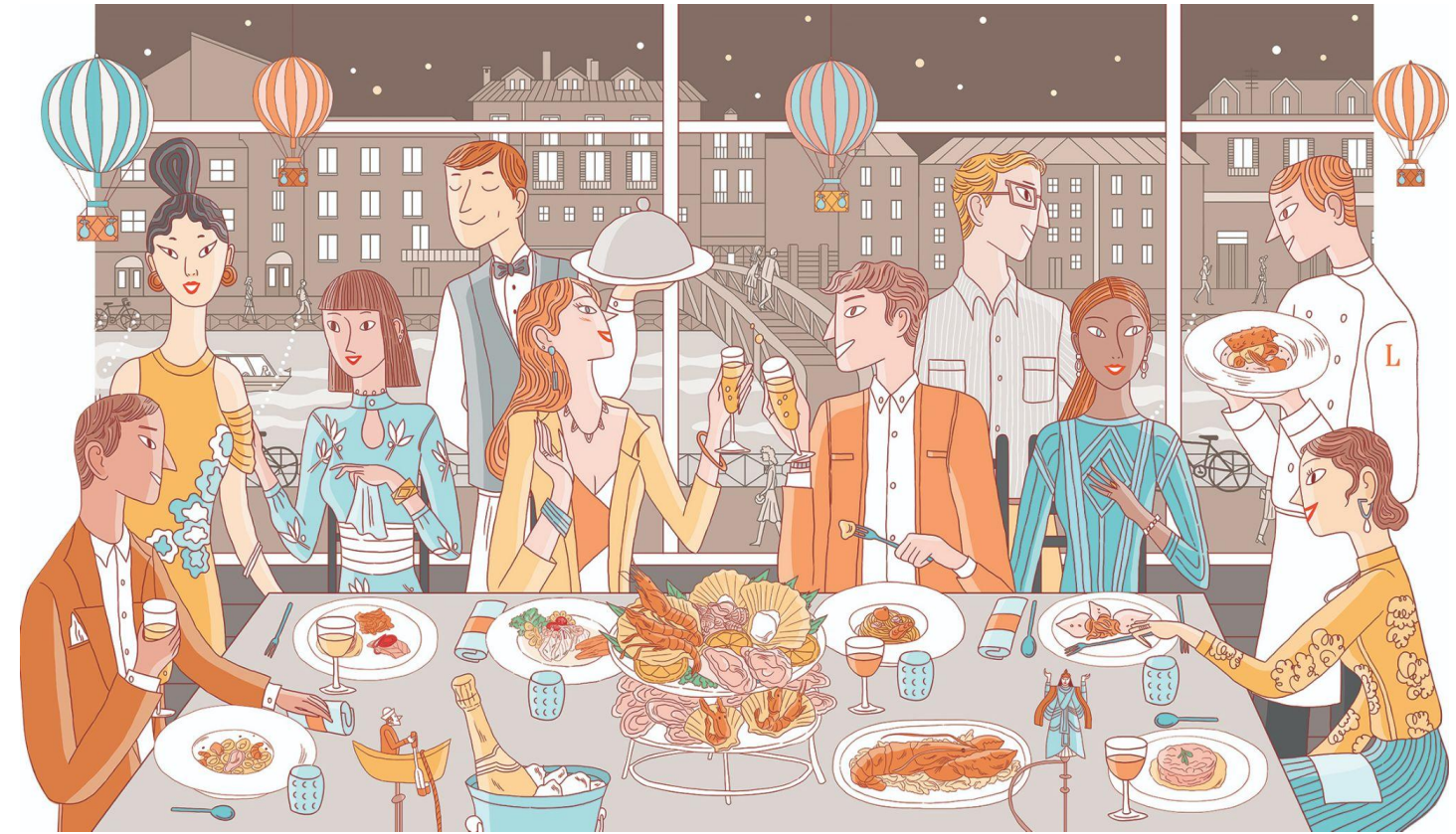


# LANGOSTERIA



## 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

Dentice reale e friggirelli in tempura con vinaigrette mediterranea

Tartare di ricciola, gamberi rossi e salsa al lime

Ventresca di tonno rosso con friarielli e salsa al peperoncino

Linguine con astice blu  
*Astice blu di Bretagna*

*Minimo per 2*

### ROMBO

con indivia in agrodolce e salsa al piquillo

### ORATA

con battuto di pomodoro al basilico, capperi e olive taggiasche

## 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

### OYSTER BAR

Fines de Claire  
Gillardeau  
Legris  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige

## 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, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

Sashimi di ricciola del Mediterraneo con salsa jalapeño

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 rosso,  
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

Capesante di Bretagna alla griglia con topinambur e salmoriglio

Calamaretti spillo all'assassina

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

## STARTERS

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

**NEW** Polpo alla griglia con cipollotto candito e sedano croccante

**NEW** Carbonaro dell'Alaska, fondente di patate viola e olio EVO al basilico

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

## PASTA

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

Orecchiette con crema di fave e frutti di mare

Capunti con canocchie, datterino e crumble al basilico

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

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

Linguine AOP con cime di rapa e crudo di scampi

## MAIN

King Crab 2007  
*Special edition*

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

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

**NEW** San Pietro con carciofi e salsa al timo

**NEW** Dentice con pak-choi in agrodolce e salsa al peperoncino

Tonno rosso alla griglia, scarola strozzata e coulis di pomodoro arrosto

### SIDES

5 verdure alla griglia

Pak-choi in agrodolce

Scarola strozzata

Friarielli al peperoncino

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