

LANGOSTERIA



“Togliamo la cravatta al pesce...”

Enrico Buonocore, marzo 2007

TASTING MENU

Carpaccio di ricciola con
salsa mediterranea

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

Il tasting menu si intende per tutti i commensali.

SPECIAL

Sogliola e asparagi in tempura con salsa al lime

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

con 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
Saint-Vaast
Belon "OO"
Sélection D'Or

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 jalapeño

Carpaccio di tonno, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

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 paprica, crema di patate e salicornia

Calamaretti spillo all'assassina

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

STARTERS

NEW Totanetti in sauté, crema di ceci di Spello e olio EVO 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 cacciaroli

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 al nero di seppia, gambero rosso e limone

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

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, purè di patate affumicate e salsa capperi e limone

NEW Orata di Galizia, carciofi gratinati e salsa al basilico

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

SIDES

Carciofi in sauté

Broccolo fioretto AOP

Purè di patate viola

5 verdure alla griglia