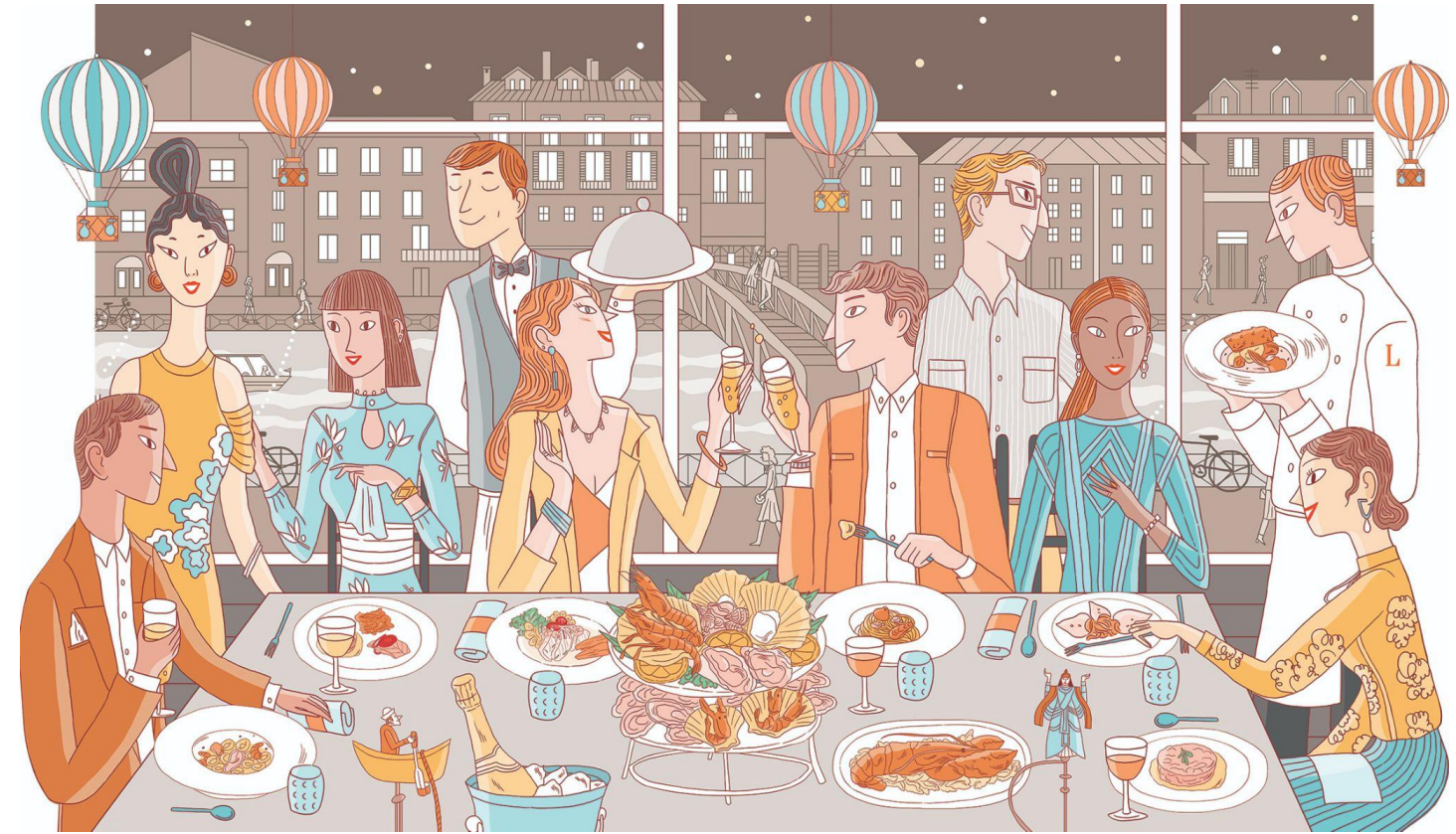


LANGOSTERIA



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.

SPECIALI

Alici e zucchine in tempura con salsa al piquillo

Ceviche di ricciola
Ricetta originale

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

Linguine con astice blu *minimo per 2*
Astice blu di Bretagna

DENTICE

con carciofi alla griglia, pinoli e olive taggiasche

SCORFANO

con salicornia e coulis di datterino all'extra vergine d'oliva

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

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi	cad.
Scampi	cad.
Capesante	cad.
Ricci di mare	cad.
Bulots	porzione
Clams	porzione
Tartufi di mare	porzione

OSTRICHE

Fines de Claire	cad.
Gillardeau	cad.
Legris	cad.
Saint-Vaast	cad.
Cuvée Prestige	cad.

CRUDI DI MARE

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

ENTRÉE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Pappa al pomodoro e vongole

Polpo alla griglia con cipollotto candito e sedano croccante

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

NEW Capesante di Bretagna alla griglia con topinambur e salmoriglio

Calamaretti spillo all'assassina

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

PESCI E CROSTACEI

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

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

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

Gambero reale alla griglia, friggirelli e crumble al pomodoro

King Crab 2007
Special edition

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

NEW Rombo con zucchine trombetta e salsa al basilico

NEW Branzino con friarielli e salsa al peperoncino

PASTA

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

Orecchiette con crema di fave e frutti di mare

NEW Capunti con canocchie, datterino e crumble al basilico

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

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

NEW Linguine AOP con cime di rapa e crudo di scampi

VERDURE

5 verdure
alla griglia

Carciofi alla griglia
con salmoriglio

Scarola
strozzata

Friarielli al
peperoncino

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

Coperto