

LANGOSTERIA



BISTROT

Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Gamberi rossi
Indivia marinata e mimolette

Ventresca di tonno rosso
Pak-choi e salsa al peperoncino

Paccheri con branzino
Olive, capperi e limone di Amalfi

Cre moso al limone
Coulis di fragole

per persona
Il menù si intende per tutto il tavolo.

Oyster Bar

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 e bulots.

OSTRICHE

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

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi	cad.
Scampi	cad.
Capesante	cad.
Bulots	porz.
Tartufi di mare	porz.

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi rossi, scampi e calamari

King Crab 2007
Special Edition

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.

Cena

Entrée

Carpaccio di dentice reale
Con citronette e salicornia

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Tartare di tonno e scampi
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi
Indivia marinata e mimolette

Carosello di pesci e crostacei
Tonno rosso, ricciola, dentice e scampi

Calamari cacciaroli
Zucchine alla scapece

Polpo alla griglia
Cipollotto e sedano croccante

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Ventresca di tonno rosso
Pak-choi e salsa al peperoncino

Gamberi reali alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Secondi

Baccalà e panzanella
Pomodoro della Costiera

Tonno rosso e scarola
Coulis di pomodoro arrosto

Rombo con zucchine trombetta
Salsa chorrillana

Dentice con caponata di melanzane
Salsa ai tre pomodori

Gamberoni rossi alla griglia
Indivia marinata e salicornia

Astice blu alla catalana
Astice blu di Bretagna

Pasta

Spaghetti affumicati e vongole
Datterino arrosto

Orecchiette damare
Frutti di mare

Paccheri con branzino
Olive e capperi (Minimo per 2)

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino giallo al basilico

Tagliatelle con crudo di scampi
Bottarga di tonno

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Verdure

Scarola
strozzata

Zucchine
trombetta

5 verdure
alla griglia

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

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

Coperto