

# LANGOSTERIA



## Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Carpaccio di tonno rosso  
*Melanzane, pomodoro e basilico*

Costata di rombo in porchetta  
*Purè di patate*

Orecchiette *damare*  
*Frutti di mare*

Saint honoré alla nocciola  
*Gelato al caramello salato*

*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, 2 clams 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

Tagliata di cernia bianca  
*Salsa tonnata*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno rosso e scampi  
*Coulis di datterino giallo*

Gamberi rossi  
*Taccole al lime e mimolette*

Carosello di pesci e crostacei  
*Ricciola, dentice, cernia, gambero rosso*

Polpo alla catalana  
*Camone, sedano e cipolla di Tropea*

Seppie novelle alla Nizzarda  
*Patate, fagiolini, olive e acciughe*

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Salpicon di gamberi reali  
*Aceto di champagne*

Ventresca di tonno rosso  
*Caponata al basilico*

### Secondi

Baccalà e panzanella  
*Pomodoro della Costiera*

Ricciola del Mediterraneo  
*Friggitelli e fiori di zucca*

Tonno rosso alla griglia  
*Zucchine alla scapece e piquillo*

Cernia con patate e taggiasche  
*Salsa al rosmarino*

San Pietro e fagiolini stringa  
*Salsa al limone di Amalfi e capperi*

Gamberoni rossi alla griglia  
*Melanzane perline*

### Pasta

Paccheri e gambero rosso *pers.*  
*Minimo per 2*

Fusillone con branzino  
*Scarola e crumble all'acciuga*

Linguine e calamaretti spillo  
*Pomodoro piccante*

Tagliatelle con crudo di scampi  
*Bottarga di tonno e lime*

Orecchiette *damare*  
*Sautè di frutti di mare*

Insalata di spaghetti  
*Calamari, lime e bottarga di muggine*

### Verdure

Cuore di bue, cetrioli  
e cipolla di Tropea

5 verdure  
alla griglia

Fagiolini stringa  
al burro di Normandia

Radicchio  
in agrodolce

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

Coperto