

LANGOSTERIA



“Togliamo la cravatta al pesce...”

Enrico Buonocore, marzo 2007

IL RICHIAMO DI LANGOSTERIA

Un labirinto di sogni e sapori, un viaggio alla ricerca del piacere.

Immergersi in profondità nel mondo Langosteria, significa assaporarne ricercatezza, gusto e profumi; significa scoprire gli ingredienti che l'hanno resa il luogo prediletto per chi vuole farsi incantare dal richiamo del mare.

Questo menù racconta una proposta di ristorazione contemporanea e internazionale, frutto della ricerca di materie prime eccellenti, della semplicità in cucina, di accostamenti e contaminazioni nuove che rispettano le stagioni. L'esperienza di una cena in Langosteria è esaltata da un servizio che pone la massima attenzione a ogni dettaglio, perché per noi è veramente importante.

Lasciatevi sedurre da questo viaggio, siate spettatori e protagonisti all'inseguimento dei riflessi della creatività.

Menù degustazione

Carpaccio di dentice reale
Lime e salicornia

Gazpacho con gamberi rossi arrosto
Datterino giallo e rosso

Rana pescatrice e panzanella
Pomodoro della Costiera

Ventresca di tonno rosso
Scarola strozzata e pomodoro arrosto

Linguine con aragosta rosa e limone di Amalfi
Aragosta rosa del Sudafrica

Lingotto alle mandorle
Sorbetto al limone e camomilla

per persona

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.

Oyster Bar

Plateau Royal
Scampi reali di Galizia al vapore, assortimento di 10 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots.

Plateau Langosteria
Assortimento di 10 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots

OSTRICHE

Fines de Claire
Gillardeau
Saint-Vaast
Peter Pan
Sélection D'Or

cad.
cad.
cad.
cad.
cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi di Sicilia
Scampi di Sicilia
Gamberi rosa
Bulot
Tartufi di mare

cad.
cad.
porzione
porzione
porzione

Signature

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Gamberi rossi
Zucchine trombetta e mimolette

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi, scampi e calamari cacciarioli

King Crab 2007
Special Edition

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

Entrée

Sashimi di ricciola del Mediterraneo
Salsa jalapeño

Carpaccio di dentice reale
Lime e salicornia

Tagliata di orata di Galizia
Capperi croccanti e limone d'Amalfi

Tartare di tonno e gambero rosso
Coulis di datterino giallo

Carosello di pesci e crostacei
5 assaggi in due corse

Calamaretti spillo all'assassina
Pomodoro piccante

Polpo di Galizia alla brace
Crema di patate, paprika e salicornia

Ventresca di tonno rosso
Scarola strozzata e pomodoro arrosto

Gazpacho con gamberi rossi
Datterino giallo e rosso

Scampi arrosto alla catalana
Coulis ai tre pomodori

Robata e secondi

King Crab alla brace
Salsa al limone e peperoncino

Gamberoni rossi di Sicilia alla brace
Pak-choi e patate alla cenere

Chateaubriand di dentice alla brace
Minimo per 2

Tonno rosso alla brace
Indivia e limone nero

Astice blu alla catalana
Astice blu di Bretagna

Rombo chiodato e bieta costa
Sautè di vongole

Gambero reale
Cardoncelli e basilico

Rana pescatrice e panzanella
Pomodoro della Costiera

Pasta

Paccheri con astice blu
di Bretagna
Minimo per 2

Orecchiette *damare*
Frutti di mare

Tagliatelle con triglia di scoglio
Crumble al peperoncino

Linguine con aragosta rosa
e limone di Amalfi
Aragosta rosa del Sudafrica

Linguine vongole e calamaretti spillo
Bottarga di muggine

Gnocchetti con gambero rosso
Gnocchetti di borragine

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla griglia

Scarola
strozzata

Pak-choi
alla brace

Coperto