

LANGOSTERIA



Menù Degustazione

Gazpacho
Datterino giallo

Carpaccio di tonno*
Melanzane, pomodoro e basilico

Tiepido di mare
Scampi~, gamberi~, polpo~, calamari~

Chateaubriand di cernia nera*
Alla brace

Pansoti di Santa Margherita
Con salsa agli scampi~

La nostra granita
Fragole e panna

per persona
Il menù si intende per tutto il tavolo.

Oyster Bar

Plateau Royal
King Crab~, 10 ostriche,
2 gamberi rossi~, 2 scampi~,
2 mazzancolle, gamberi rosa~,
clams e bulots

Plateau Langosteria
10 ostriche, 2 gamberi rossi~,
2 scampi~, 2 mazzancolle,
gamberi rosa~, clams e bulots

Signature

Pappa al pomodoro
e vongole
Vongole veraci

Ceviche di ricciola*
Ricetta originale

Carpaccio di tonno
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare scampi~ e foie gras
Riduzione di Sauternes

OSTRICHE

Fines de claire cad.
Cuvée prestige cad.
St. Vaast cad.
Gillardeau cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi cad.
Scampi cad.
Clams porz.
Bulots porz.

Tiepido di mare
Scampi~, gamberi~, polpo~,
calamari~

Frittura Langosteria
Scampi~, gamberi~, calamari

King Crab~ 2007
Special Edition

Cena

Entrée

Sashimi di ricciola*
Con salsa jalapeño

Carpaccio di dentice reale*
Lime e salicornia

Tartare di tonno* e scampi~
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi~
Zucchine marinate e mimolette

Carosello di pesci e crostacei
Dentice~, ricciola~, tonno~, scampi~

Seppie~ alla brace
Zucchine trombetta alla scapece

Baccalà* con panzanella
Pomodoro della Costiera

Ventresca di tonno*
Radicchio marinato

Gazpacho con scampi~ arrosto
Gazpacho di datterino giallo

Gambero reale~ alla catalana
Camone, sedano e cipolla

Robata and Co.

Chateaubriand di cernia nera* pers.
Minimo 2 persone

Tonno* alla brace
Melanzane perline

Polpo~ alla brace
Cipollotto e pomodoro candito

Gambero reale~ alla brace,
asparagi e salmoriglio
Gambero reale di Sicilia

Rombo* con pak-choi
Salsa al peperoncino

Pescato del giorno
Secondo mercato

Pasta

Paccheri con branzino*, olive, capperi e limone pers.
Minimo 2 persone

Tagliatelle damare
Frutti di mare

Pansoti di Santa Margherita
Con salsa agli scampi~

Pappardelle con triglie*
di scoglio
Alla puttanesca

Gnocchetti con gamberi rossi~
Datterino rosso

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla brace

Carciofi e
salmoriglio

Pak-choi
al peperoncino

~ Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci.

* Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi.

° Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità.

🌿 Alternativa vegetariana