

# LANGOSTERIA



## L'ART DE VIVRE À L'ITALIENNE À PARIS

### Une approche italienne contemporaine du plaisir de manger

Venez vivre une expérience de la gastronomie italienne et découvrir l'excellence de sa tradition, dans un style international et contemporain, avec une sélection rigoureuse d'ingrédients savoureux provenant du monde entier.

Nous apportons une attention très particulière au choix des fruits de mer et à la sélection précise des meilleurs producteurs avec un souci accordé à chaque détail. Le menu offre une sélection de spécialités de nos restaurants, composées de recettes uniques, l'expression même de notre propre philosophie gastronomique.

"Paris est la ville où j'ai commencé à rêver de mon premier restaurant Langosteria. Ouvrir un restaurant ici, c'est un défi que je relève avec la même ardeur que j'ai toujours eue."  
*Enrico Buonocore, PDG et fondateur*

## Menu Dégustation

Gaspacho  
Datterino jaune

Tagliata de daurade royale  
Porcini et citron vert

Gambero rosso de Sicilie  
Capres et gingembre

Tiepido di mare  
Langoustines, gambero rosso, poulpe et seiche

Turbot rôti  
À la marinara

Tagliatelle damare  
Fruits de mer

Tiramisù

par personne

Le menu dégustation est destiné à tous les convives.

## Bar à huîtres

Plateau Langosteria  
10 huîtres, 6 crustacés de Sicile, clams, praires, amandes et bulots

### OSTRICHE

Perle Noire n.3 Cadoret  
Régal n.3 Famille Boutrais  
La Lune n.3 Cadoret  
Gillardeau n.3 Gillardeau

### FRUTTI DI MARE

Langoustine de Sicile  
Gambero rosso de Sicile  
Oursin Selon saison  
Prairies

## Signature

Riz croustillant à la milanese  
Avec gambero rosso

Carpaccio de thon rouge  
Aubergines et San Marzano

Tiepido di mare  
Langoustines, gambero rosso,  
poulpe et seiche

Frittura Langosteria  
Mayonnaise au wasabi

Tartare de langoustines  
Foie gras et Sauternes

King Crab 2007  
Special Edition

## Entrée

Sashimi de sériole  
Sauce jalapeño

Carpaccio de bar de ligne  
A la siciliana

Tagliata de daurade royale  
Porcini et citron vert

Les trois tartares  
Poissons et crustacés

Gambero rosso de Sicile  
Câpres et gingembre

Poulpe de Galice au charbon  
Pommes de terre et paprika

Chipirones farcies tradition  
Courge et piment

Tempura de rouget  
Pleurotes et basilic

Langoustines rôties  
A la catalana

Otoro de thon rouge au charbon  
Porcini et persil

## Secondi

Chateaubriand de mérrou noir  
au charbon  
Minimum 2 personnes

Bar de ligne  
Courgettes trompettes et vongole veraci

Turbot rôti  
À la marinara

Gambero rosso royales  
all'arrabiata  
Minimum 2 personnes

Homard bleu nature  
Huile citronnée, piment fermenté

Langouste rouge de Bretagne  
Au charbon

## Pasta

Paccheri au bar de ligne,  
câpres, olives et citron d'Amalfi  
Minimum 2 personnes

Agnolotti au mérrou noir  
Sauce cacciucco

Gnocchi avec gambero rosso  
Datterino et basilic

Spaghetti fumé et langouste  
rouge de Bretagne  
Citron d'Amalfi

Tagliatelle damare  
Fruits de mer

Linguine au homard bleu  
Homard bleu de Bretagne

## Verdure

Poivrons corno  
di bue rôtis

Purée de  
pomme de terre

5 légumes  
au charbon

Porcini  
sauté