

# 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

### FRUTTI DI MARE

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

## Signature

Carpaccio di tonno rosso  
*Melanzane, pomodoro e basilico*

Tartare di scampi e foie gras  
*Riduzione di Sauternes*

Gamberi rossi  
*Asparagi bianchi 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 scampi  
*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  
*Melanzana perlina e datterino arrosto*

Astice blu alla catalana  
*Astice blu di Bretagna*

Rombo di Galizia  
*Salsa alla marinara*

Gambero reale  
*Porcini 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 di Bretagna  
e limone di Amalfi  
*Minimo per 2*

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