

# LANGOSTERIA



## Menù Degustazione

Gazpacho  
Datterino giallo

Carpaccio di tonno<sup>o</sup>  
Melanzane, pomodoro e basilico

Tiepido di mare  
Scampi<sup>o</sup>, gamberi<sup>o</sup>, polpo<sup>o</sup>, calamari<sup>o</sup>

Chateaubriand di cernia nera<sup>o</sup>  
Alla brace

Pansoti di Santa Margherita  
Con salsa agli scampi<sup>o</sup>

La nostra granita  
Fragole e panna

per persona

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.

## Oyster Bar

Plateau Royal  
King Crab<sup>o</sup>, 10 ostriche,  
2 gamberi rossi<sup>o</sup>, 2 scampi<sup>o</sup>,  
2 mazzancolle, gamberi rosa<sup>o</sup>,  
clams e bulots.

Plateau Langosteria  
10 ostriche, 2 gamberi rossi<sup>o</sup>,  
2 scampi<sup>o</sup>, 2 mazzancolle,  
gamberi rosa<sup>o</sup>, clams  
e bulots.

### OSTRICHE

Fines de Claire  
Cuvée Prestige  
Saint-Vaast  
Gillardeau

### FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi  
Scampi  
Bulots  
Clams

## Signature

Pappa al pomodoro  
e vongole  
Vongole veraci

Ceviche di ricciola<sup>o</sup>  
Ricetta originale

Carpaccio di tonno  
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi<sup>o</sup> e foie gras  
Riduzione di Sauternes

Tiepido di mare  
Scampi<sup>o</sup>, gamberi<sup>o</sup>, polpo<sup>o</sup>,  
calamari<sup>o</sup>

Frittura Langosteria  
Scampi<sup>o</sup>, gamberi<sup>o</sup>, calamari<sup>o</sup>

King Crab<sup>o</sup> 2007  
Special Edition

## Cena

### Entrée

Sashimi di ricciola<sup>o</sup>  
Salsa jalapeño

Carpaccio di dentice reale<sup>o</sup>  
Lime e salicornia

Tartare di tonno<sup>o</sup> e scampi<sup>o</sup>  
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi<sup>o</sup>  
Zucchine marinate e mimolette

Carosello di pesci e crostacei  
Dentice<sup>o</sup>, ricciola<sup>o</sup>, tonno<sup>o</sup>, scampi<sup>o</sup>

Seppie<sup>o</sup> alla brace  
Zucchine trombetta alla scapece

Baccalà<sup>o</sup> con panzanella  
Pomodoro della Costiera

Ventresca di tonno<sup>o</sup>  
Scarola strozzata

Gazpacho con scampi<sup>o</sup>-arrosto  
Gazpacho di datterino giallo

Gambero reale<sup>o</sup> alla catalana  
Camone, sedano e cipolla

### Robata and Co.

Chateaubriand di  
cernia nera<sup>o</sup> pers.  
Minimo 2 persone

Tonno<sup>o</sup> alla brace  
Melanzane perline

Polpo<sup>o</sup> alla brace  
Cipollotto e pomodoro candito

Gambero reale<sup>o</sup> alla brace,  
asparagi e salmoriglio  
Gambero reale<sup>o</sup> di Sicilia

Rombo<sup>o</sup> e zucca al peperoncino  
Salsa al rosmarino

Pescato del giorno  
Secondo mercato

### Pasta

Paccheri con branzino<sup>o</sup>,  
olive, capperi e limone pers.  
Minimo 2 persone

Tagliatelle damare  
Frutti di mare

Pansoti di Santa Margherita  
Con salsa agli scampi<sup>o</sup>

Pappardelle con triglie<sup>o</sup>  
di scoglio  
Alla puttanesca

Gnocchetti con gamberi rossi<sup>o</sup>  
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

<sup>o</sup> Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci.

<sup>o</sup> Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi.

<sup>o</sup> Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità.

 Alternativa vegetariana