

# LANGOSTERIA



# BISTROT

## Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Gamberi rossi  
*Indivia marinata e mimolette*

Ventresca di tonno rosso  
*Pak-choi e salsa al peperoncino*

Paccheri con branzino  
*Olive, capperi e limone di Amalfi*

Cre moso al limone  
*Coulis di fragole*

per persona  
Il menù si intende per tutto il tavolo.

## Oyster Bar

Plateau Langosteria  
*6 ostriche Fines de Claire, 4 ostriche Spéciales de Claire, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi e bulots.*

### OSTRICHE

Fine de Claire  
Gillardeau  
Legris  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige

### FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi  
Scampi  
Capesante  
Bulots  
Tartufi di mare

## Signature

Pappa al pomodoro  
*Con vongole veraci*

Carpaccio di tonno rosso  
*Melanzane, pomodoro e basilico*

Tartare di scampi e foie gras  
*Riduzione di Sauternes*

Tiepido di mare  
*Extravergine al limone*

Frittura Langosteria  
*Gamberi rossi, scampi e calamari*

King Crab 2007  
*Special Edition*

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.

## Entrée

Carpaccio di dentice reale  
*Con citronette e salicornia*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno rosso e scampi  
*Coulis di datterino giallo*

Gamberi rossi  
*Indivia marinata e mimolette*

Carosello di pesci e crostacei  
*Tonno rosso, ricciola, dentice e scampi*

Calamari cacciaroli  
*Zucchine alla scapece*

Polpo alla griglia  
*Cipollotto e sedano croccante*

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Ventresca di tonno rosso  
*Pak-choi e salsa al peperoncino*

Gamberi reali alla catalana  
*Camone, sedano e cipolla di Tropea*

## Secondi

Baccalà e fondente di patata viola  
*Con salmoriglio*

Tonno rosso e scarola  
*Coulis di pomodoro arrosto*

Dentice e funghi cardoncelli  
*Salsa al basilico*

Rombo chiodato e carciofi  
*Salsa al timo*

Gamberoni rossi alla griglia  
*Indivia marinata e salicornia*

Astice blu alla catalana  
*Astice blu di Bretagna*

## Pasta

Spaghetti affumicati e vongole  
*Datterino arrosto*

Orecchiette *damare*  
*Frutti di mare*

Paccheri con branzino  
*Olive e capperi (Minimo per 2)*

Gnocchetti con gamberi rossi  
*Datterino giallo al basilico*

Tagliatelle con crudo di scampi  
*Bottarga di tonno*

Linguine con astice blu  
*Astice blu di Bretagna*

## Verdure

Scarola  
strozzata

Carciofi alla griglia e  
salmoriglio

5 verdure  
alla griglia

Pak-choi  
al peperoncino

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

Coperto