

LANGOSTERIA



Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Rombo chiodato in porchetta
Puré di patate arrosto

Orecchiette *damare*
Sautè di frutti di mare

Saint honoré alla nocciola
Gelato al caramello salato

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, 2 clams e bulots.

OSTRICHE

Fines de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Cuvée Prestige

cad.
cad.
cad.
cad.
cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Capesante
Bulots
Tartufi di mare

cad.
cad.
cad.
porz.
porz.

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

Tagliata di cernia bianca
Salsa tonnata

Sashimi di ricciola del Mediterraneo
Salsa jalapeño

Tartare di tonno rosso e scampi
Salsa al lime

Gamberi viola
Carpaccio di San Marzano e basilico

Crudo di pesci e crostacei
Ricciola, cernia, tonno e gamberi rossi

Polpo alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Capesante alla griglia
Lenticchie beluga e porro di Cervere

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Gamberi reali del Mediterraneo
Topinambur e patata dolce

Ventresca di tonno rosso
Zucchine alla scapece e piquillo

Secondi

Baccalà con panzanella
Pomodoro della Costiera

Ricciola del Mediterraneo
Friggitelli e fiori di zucca

Tonno rosso alla griglia
Giarratana e EVO al timo

Orata con zucca al peperoncino
Sautè di cardoncelli

Rana pescatrice e patate novelle
Capperi e limone d'Amalfi

Gamberoni rossi alla griglia
Melanzane perline e basilico

Pasta

Paccheri e gambero rosso
Minimo per 2

Linguine con calamaretti spillo
Pomodoro piccante

Tuffoli con rana pescatrice
Datterino confit e cipollotto al basilico

Tagliatelle con crudo di scampi
Bottarga di tonno e lime

Orecchiette *damare*
Sautè di frutti di mare

Fusillone con branzino
Scarola e crumble all'acciuga

Verdure

Cuore di bue, cetrioli
e cipolla di Tropea

5 verdure
alla griglia

Cardoncelli
al burro di Normandia

Zucchine
alla scapece

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

Coperto