

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

Menù Degustazione

Pappa al pomodoro
Vongole veraci

Tagliata de daurade royale
Porcini et citron vert

Carpaccio de coquilles Saint Jacques
Oursin de Galice

Tiepido di mare
Langoustines, gambero rosso, poulpe et seiches

Thon rouge au charbon
Artichaut et thym

Tagliatelle et langoustines royales
Oignons nouveaux et basilic

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 seiches

Frittura Langosteria
Mayonnaise au wasabi

Tartare de langoustines
Foie gras et Sauternes

King Crab 2007
Special Edition

Entrées

Sashimi de sériole
Sauce jalapeño

Carpaccio de coquilles Saint Jacques
Oursin de Galice

Tagliata de daurade royale
Porcini et citron vert

Tartare de thon rouge et langoustines
Datterino jaune

Gambero rosso de Sicile
Câpres et gingembre

Poulpe de Galice au charbon
Pommes de terre et paprika

Chipirones farçis tradition
Courge et piment

Mazzancolle rôties
Topinambour et taggiasche olives

Coquilles Saint Jacques rôties
Porcini et persil

O-toro de thon rouge au charbon
Courgette à la scapece

Secondi

Chateaubriand de mérou noir
au charbon
Minimum 2 personnes

Bar de ligne
Cime di rapa et piment

Thon rouge au charbon
Artichaut et thym

Gambero rosso royales
all'arrabbiata
Minimum 2 personnes

Homard bleu nature
Huile citronnée et piment fermenté

Langouste rouge de Bretagne
Courge au charbon

Pasta

Paccheri au bar de ligne, câpres,
olives et citron cédrat
Minimum 2 personnes

Agnolotti au mérou noir
Sauce cacciucco

Gnocchi avec gambero rosso
Datterino et basilic

Spaghetti fumés, langouste
rouge de Bretagne
Citron d'Amalfi

Tagliatelle et langoustines royales
Oignons nouveaux et basilic

Linguine avec homard bleu
Homard bleu de Bretagne

Verdure

Radicchio
trevisano rôtis

Courgettes
à la scapece

5 légumes
au charbon

Porcini
sauté