

LANGOSTERIA



BISTROT

Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Gamberi rossi
Puntarelle e mimolette

Capesante alla griglia
Topinambur e salmoriglio

Paccheri con branzino
Olive e capperi

Monte Bianco
Salsa ai cachi

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, 4 gamberi rosa, 2 capesante al naturale, clams, tartufi e bulots.

OSTRICHE

Fine de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Cuvée Prestige

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Capesante
Bulots
Tartufi di mare

Toast con gamberi rossi
Foie gras

Toast con tonno rosso
Bufala e acciughe

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Pane, pomodoro e acciughe
Acciughe del Cantabrico

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

Ceviche di ricciola
Ricetta originale

Tartare di cernia e scampi
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi
Puntarelle e mimolette

Carosello di pesci e crostacei
Tonno rosso, ricciola, branzino e scampi

Calamari cacciaroli
Zucchine alla scapece

Polpo arrosto
Cipollotto e sedano croccante

Capesante alla griglia
Topinambur e salmoriglio

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

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

Rombo chiodato e carciofi
Salsa al timo

Orata e cime di rapa
Salsa peperoncino

Gamberoni rossi alla griglia
Porcini e salsa al basilico

Astice blu alla catalana
Astice blu di Bretagna

Pasta

Spaghetti affumicati e vongole
Datterino arrosto

Orecchiette *damare*
Sauté di frutti di mare

Paccheri con branzino
Olive e capperi (Minimo per 2)

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino giallo al basilico

Spaghetti con cime di rapa
Tartare di scampi

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Verdure

Scarola
strozzata

Cime di rapa
al peperoncino

5 verdure
alla griglia

Carciofi alla griglia
e salmoriglio

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

Coperto