

LANGOSTERIA



Menù Degustazione

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Rombo chiodato in porchetta
Purè 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
Special Gillardeau
Saint-Vaast
Cuvée Prestige
Belon

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

Tagliata di dentice reale
Radicchio tardivo, capperi e limone

Sashimi di ricciola del Mediterraneo
Salsa jalapeño

Tartare di tonno rosso e scampi
Puntarelle e acciughe del Mar Cantabrico

Gamberi rossi
Mimolette, taccole e lime

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

Polpo alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Capesante alla griglia
Lenticchie di Castelluccio, cavolo nero

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Ricciola del Mediterraneo
Pak-choi e shiitake

Gamberi reali
Zucca al peperoncino

Secondi

Baccalà con cardoncelli
Crema di cicerchie

Polpo alla griglia
Patate novelle e prezzemolo

Tonno rosso con carciofi ripieni
Salsa al pecorino Gran Nuraghe

Dentice reale con patate e verze
Bagnetto verde

Cernia con cime di rapa al peperoncino
Sautè di vongole

Gamberoni rossi alla griglia
Melanzane perline e salsa al chorizo

Pasta

Paccheri e gambero rosso *pers.*
Minimo per 2

Pasta mista, patate e cozze
Caciocavallo di bufala affumicato

Fusilloni con branzino e scarola
Crumble all'acciuga

Spaghetti affumicati e aragosta rosa
Aragosta rosa del Sudafrica

Linguine, vongole e calamaretti spillo
Bottarga di muggine

Orecchiette *damare*
Sautè di frutti di mare

Verdure

Cuore di bue, cetrioli
e cipolla di Tropea

5 verdure
alla griglia

Purè di patate
arrosto

Cime di rapa
AOP

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

Coperto