

LANGOSTERIA



IL RICHIAMO DI LANGOSTERIA

Un labirinto di sogni e sapori, un viaggio alla ricerca del piacere.

Immergersi in profondità nel mondo Langosteria, significa assaporarne ricercatezza, gusto e profumi; significa scoprire gli ingredienti che l'hanno resa il luogo prediletto per chi vuole farsi incantare dal richiamo del mare.

Questo menù racconta una proposta di ristorazione contemporanea e internazionale, frutto della ricerca di materie prime eccellenti, della semplicità in cucina, di accostamenti e contaminazioni nuove che rispettano le stagioni. L'esperienza di una cena in Langosteria è esaltata da un servizio che pone la massima attenzione a ogni dettaglio, perché per noi è veramente importante.

Lasciatevi sedurre da questo viaggio, siate spettatori e protagonisti all'inseguimento dei riflessi della creatività.

Menu Degustazione

Carpaccio di cernia nera
Puntarelle e acciughe

Gazpacho con gamberi rossi arrosto
Pomodoro datterino

Rana pescatrice e catalogna
Crema di cicerchie

Ventresca di tonno rosso
Scarola strozzata e pomodoro arrosto

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Tarte tatin
Con gelato alla vaniglia

per persona

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.

Oyster Bar

Plateau Royal

Scampi reali di Galizia al vapore, assortimento di 10 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots.

Plateau Langosteria

Assortimento di 10 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots

OSTRICHE

Fines de Claire
Saint-Vaast
Gillardeau
Peter Pan
Sélection D'Or

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi di Sicilia
Scampi di Sicilia
Ricci di Galizia
Bulot
Tartufi di mare

Signature

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Gamberi rossi
Asparagi bianchi e mimolette

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi, scampi e calamari cacciaroli

King Crab 2007
Special Edition

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

Entrée

Sashimi di ricciola del Mediterraneo
Salsa jalapeño

Tagliata di dentice reale
Centrifuga di cetriolo e lime

Carpaccio di cernia nera
Puntarelle e acciughe

Tartare di tonno e scampi
Coulis di datterino giallo

Carosello di pesci e crostacei
5 assaggi in due corse

Calamaretti spillo all'assassina
Pomodoro piccante

Polpo di Galizia alla brace
Crema di patate, paprika e salicornia

Ventresca di tonno rosso
Scarola strozzata e pomodoro arrosto

Gazpacho con gamberi rossi
Pomodoro datterino

Scampi arrosto alla catalana
Coulis ai tre pomodori

Robata e secondi

King Crab alla brace
Salsa al limone e peperoncino

Carabineros "Gordo" di Galizia
Pak-choi e patate alla cenere

Chateaubriand di dentice alla brace
Minimo per 2

Tonno rosso alla brace
Friarielli e cipollotto rosso candito

Astice blu alla catalana
Astice blu di Bretagna

San Pietro
Carciofi e lemongrass

Gambero reale
Zucca e cardoncelli

Rana pescatrice
Catalogna e crema di cicerchie

Pasta

Paccheri con astice blu
di Bretagna
Minimo per 2

Orecchiette con crema di fave
Frutti di mare

Tagliatelle con triglia di scoglio
Crumble al peperoncino

Chicche allo zafferano con scampi
e pesto di rucola
Chicche di patate

Linguine vongole e calamaretti spillo
Bottarga di muggine

Spaghetti con ricci di Galizia
Aglione, extravergine, peperoncino

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla griglia

Carciofi
alla griglia

Pak-choi
alla brace

Coperto