

# La Petite Langoustine

## ENGLISH MENU

### Starters

**CANADIAN LOBSTER BUNS** € 28  
3 steamed buns filled with: potato and lobster salad, iceberg lettuce, pink sauce and lobster, watercress, lobster yogurt, and mango

**BUNS ALL'ASTICE CANADESE**  
3 paninetti al vapore farciti con: insalata di patate e astice, iceberg, salsa rosa e astice, crescione, astice yogurt e mango

**TUNA TACOS** € 22  
tuna tartare served in three tacos with sprouts, candied green tomatoes, sea water sauces, pink sauce and yogurt mayo

**TACOS DI TONNO**  
tartare di tonno servita in tre tacos con germogli, pomodori verdi canditi, salse all'acqua di mare, salsa rosa e mayo allo yogurt

**SUMMER PANZANELLA** € 14  
with the addition of steamed local prawns + €8 our rustic and burnt wheat bread, cucumbers, fennel, marinated red onion, carioca tomatoes, purple basil, and radishes

**PANZANELLA ESTIVA**  
con aggiunta di mazzancolle nostrane a vapore + €8 il nostro pane rustico e al grano arso raffermo, cetrioli, finocchio, cipolla rossa marinata, pomodori carioca, basilico rosso e ravanelli

**CANTABRIAN ANCHOAS NARDIN** € 20  
with burrata, toasted bread, and fresh tomato

**ANCHOAS NARDIN DEL CANTABRICO**  
con burrata, pane tostato e pomodoro fresco

**CETARA ANCHOVINES ARMATORE** € 22  
buffalo burrata, roasted artichokes in oil, and homemade pizza bread

**ALICI DI CETARA ARMATORE**  
burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza "home made"

**PATA NEGRA CINCO JOTAS** "50G OF 100% ACORN-FED WELLNESS" € 29  
Iberian ham with Gattiau bread, toasted bread, and tomatoina

**PATA NEGRA CINCO JOTAS** "100% WELNESS 100% WELNESS"  
prosciutto iberico con pane Gattiau, pane tostato e tomatoina

**UPSTREAM SMOKED SALMON** 170 GR € 38  
our homemade brioche bread and Normandy butter the prestigious salmon by Claudio Cerati raised in the open sea without preservatives or feeds

**SALMONE AFFUMICATO UP STREAM** 160GR  
pan brioche fatto da noi e burro di Normandia il prestigiosissimo salmone di Claudio Cerati allevato in mare aperto senza conservanti o mangimi

**MARINATED SARDINES** € 17  
toasted hazelnuts, pecorino cheese, mint, and lemon zest

**SARDONCINI MARINATI**  
nocciole tostate, pecorino, menta e zest di limone

**PISARONI PICKLED VEGETABLES** € 16  
with Gattiau bread and our toasted multigrain bread

**LA GIARDINIERA PISARONI**  
con pane gattiau e il nostro pane di cereali tostato

### Caviar

served with our homemade brioche bread, blinis, egg yolk, Normandy butter, steamed potatoes, and sour cream

**PRUNIER CAVIAR HOUSE SELECTION** 20 GR € 60  
CAVIALE PRUNIER SELEZIONE CAVIAR HOUSE

**OSCIETRA CAVIAR HOUSE SELECTION** 30 GR € 135  
CAVIALE OSCIETRA SELEZIONE CAVIAR HOUSE

**BELUGA CAVIAR HOUSE SELECTION** 30 GR € 230  
CAVIALE BELUGA SELEZIONE CAVIAR HOUSE

### Seafood Crudités

**OYSTER TASTING** € 45  
La Pleiade Poget (France) 2 pcs  
La Royale by Davide Herve Charente Maritime (France) 2 pcs  
Ostra Regal Selection "Gold" La Famille Boutrais (Ireland) 2 pcs

**DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE**  
La Pleiade Poget (Francia) 2 pz  
La Royale di Davide Herve Charente maritime (Francia) 2 pz  
Ostra Regal la selection "Or" La Famille Boutrais (Irlanda) 2 pz

**LA PERLA DEL DELTA OYSTER (Italy)** EACH € 8  
OSTRICA LA PERLA DEL DELTA (Italia)

**OSTRA REGAL SELECTION "GOLD"** € 10  
OSTRICA REGAL LA SELECTION "OR"

**LA FAMILLE BOUTRAIS (Ireland)**  
LA FAMILLE BOUTRAIS (Irlanda)

**THE GRAND PLATEAUX** € 39  
red shrimp from Mazara del Vallo, small scampi, local prawns, pink shrimp, local mantis shrimp, cuttlefish carpaccio, red mullet with rosemary, tuna, and sole

**IL GRAN PLATEAUX**  
gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, cozze, cozze nostrane, carpaccio di seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola

**RED SHRIMP CARPACCIO** € 22  
black truffle, almond cream, green apple, and sprouts

**IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI**  
tartufo nero, crema di mandorle, miela verde e germogli

**SCALLOP CARPACCIO** € 18  
crème fraiche, caramelized hazelnuts with licorice, porcini powder, bay leaf oil, and Maldon salt

**IL CARPACCIO DI CAPASANTA**  
cream fraiche, nocciole caramellate alla liquerizia, polvere di porcino, olio all'alloro e sale Maldon

**TUNA TACOS** € 22  
tuna tartare served in three tacos with sprouts, candied green tomatoes, sea water sauces, pink sauce, and yogurt mayo

**TACOS DI TONNO**  
tartare di tonno servita in tre tacos con germogli, pomodori verdi canditi e salse all'acqua di mare, salsa rosa e mayo allo yogurt

**CARPACCIO OF THE DAY** € 25  
the best daily catch from the market

**CARPACCIO DEL GIORNO**  
il meglio del pescato giornaliero del mercato

**RAW SCAMPI** 120-140 g / piece EACH € 25/30  
GLI SCAMPONI CRUDI

**CARABINEROS** 180 gr circa EACH € 42  
I CARABINEROS

### Our Seafood Dishes

**BAKED CALAMARETTI** € 22  
80 grams of selected local small squids

**CALAMARETTI AL CARTOCCIO**  
80 grammi di calamaretti spillo nostrani selezionati

**WARM STEAMED OCTOPUS IMMERSED IN ITS OWN BROTH** € 36  
octopus water mayonnaise, served with summer vegetables and cold puttanesca sauce

**POLPO TIEPIDO A VAPORE AFFOGATO NELLA SUA ACQUA**  
maionese all'acqua di polpo, condimento con piccole verdure estive e puttanesca fredda

**GRILLED BABY CUTLEFISH FROM PORTO SANTO SPIRITO BECCAFICO STYLE WITH BAKED RICOTTA AND EGGPLANT** € 24  
seasoned with parsley-scented bread, pine nuts, raisins, lemon, wild fennel, and confit tomatoes

**SEPPIOLINO DI PORTO SANTO SPIRITO GRIGLIATO ALLA BECCAFICO RICOTTA E MELANZANE INFORNATE**  
condito con pane profumato al prezzemolo, pinoli, uvetta, limone, finocchietto selvatico e pomodori confit

**UPSTREAM STEAMED SALMON AND ITS VEGETABLE BOUQUET** € 28  
served with Greek yogurt mayo, ginger, and dill

**SALMONE A VAPORE UP STREAM E IL SUO BOUQUET DI VERDURE**  
servito con mayo allo yogurt greco zenzero e aneto

**CATCH OF THE DAY** € 30/35  
PESCATO DEL GIORNO

**"OUR BAKED FISH"** € 90/100 PER KG  
we only use caught fish, let us advise you

**"I NOSTRI PESCI AL FORNO"**  
utilizziamo solo pesce pescato, lasciatevi consigliare

### The Shellfish

**CANADIAN LOBSTER BUNS** € 28  
3 steamed buns filled with: potato and lobster salad, iceberg lettuce, pink sauce and lobster, watercress, lobster yogurt, and mango

**BUNS E ASTICE CANADESE**  
3 paninetti al vapore farciti con: insalata di patate e astice, iceberg, salsa rosa e astice, crescione, astice yogurt e mango

**PRAWNS WITH COARSE SALT** € 24  
MAZZANCOLLE AL SALE GROSSO

**SCAMPI ALLA BUZZARA** 120/140 g each EACH € 25/30

**CARABINEROS** 180 g each EACH € 42  
with garlic, olive oil, and chili pepper

**CARABINEROS**  
aglio, olio e peperoncino

**LOBSTER** € 190 PER KG  
catalana-style

**ARAGOSTA**  
alla catalana

**FLAMBÉ LOBSTER** € 190 PER KG  
with hollandaise sauce and a bouquet of vegetables

**ARAGOSTA FLAMBÉ**  
con salsa olandese e bouquet di verdure

**LOCAL LOBSTER** € 150 AL KG  
catalana-style

**ASTICE NOSTRANO**  
alla catalana

**KING CRAB LEG** € 58  
pan-fried in a panko crust with fruit and vegetable crudité and our delicate pink sauce

**ZAMPA DI KING CRABS**  
clarata in padella in crosta di pane panko con crudité di frutta e verdura e salsa rosa delicata "secondo noi"

**KING CRAB** € 210 PER KG  
catalana-style

**KING CRABS**  
alla catalana

### Our First Courses

**ALL OUR FIRST COURSES ARE COOKED TO ORDER, ONLY TWO TYPES PER TABLE CAN BE ORDERED.**

**FUSILONE PIETRO MASSI ALLA CARBONARA DI MARE** € 22  
emulsion of sea water, egg yolk, local prawn, mussels, clams, caught sea bass, and mullet roe

**FUSILONE PIETRO MASSI ALLA CARBONARA DI MARE**  
emulsione di acqua di mare, rosso d'uovo, mazzancolla nostrano, cozze, vongole, branzino pescato e battarga di mugugno

**SPAGHETTO CACIO E PEPE WITH RAW PRAWNS** € 28  
48-month aged Florino pecorino cheese, natural Sorrento lemon

**SPAGHETTO CACIO E PEPE CRUDO DI GAMBERI**  
pecorino Florino riserva 48 mesi, limone naturale di Sorrento

**PACCHERO**  
WITH LOBSTER (HALF LOBSTER) € 26  
ALL'ASTICE (MEZZO ASTICE)

**WITH SPINY LOBSTER** € 190 AL KG  
ALL'ARAGOSTA

**WITH LOCAL LOBSTER** € 150 AL KG  
ALL'ASTICE NOSTRANO

**WITH KING CRAB** € 210 AL KG  
AL KING CRAB

**LINGUINE WITH RAW FRESH SEAFOOD** € 26  
carioca tomatoes, buffalo mozzarella, Pantelleria capers, raw scampi, prawns, local prawns, mantis shrimp, and wasabi powder

**LINGUINE ALLA CRUDAIOLA DI MARE**  
pomodori carioca, bufala, capperi di Pantelleria crudo di scampi, gamberi, mazzancolle, carnicchie e polvere di wasabi

**ACQUERELLO RISOTTO WITH LIGHT PESTO AND RAW PINK PRAWNS** € 24 PER PORTION MN. 2PAX  
creamed with extra virgin olive oil and tomato water oxheart tomato

**RISOTTO ACQUERELLO PESTO LEGGERO E CRUDO DI GAMBERI ROSA**  
mantecato all'olio evo e acqua di pomodoro cuore di bue

**SEA-SCENTED GRATINATED LASAGNA** € 22  
fish velouté, spiced tuna ragout, smoked provola cheese, and marjoram

**LASAGNETTA GRATINATA AI PROFUMI DI MARE**  
vellutato di pesce, ragù di tonno spezzato, provola affumicata e maggiorana

**TORTELLINO 3P** € 24 PER PORTION MN. 2PAX  
cream, monkfish, and potatoes

**TORTELLINO 3P**  
panna, pescatrice e patate

### Sides

**THE GRAND PINZIMONIO** € 24  
selection of seasonal vegetables and fruits

**IL GRAND PINZIMONIO**  
selezione di verdure e frutta scelta di stagione

**PINZIMONIO..ETTO** € 12

**AROMATIC MIXED GREENS** € 12  
selection of wild herbs, sprouts from Alto Adige, berries, osmosis green apple, cucumbers, candied lemon, and radishes

**LA MISTICANZA AROMATICA**  
selezione di erbe spontanee, germogli dell'Alto Adige, frutti di bosco, melo verde in osmosi, cactini, limone candito e ravanelli

**ROASTED NEW POTATOES** € 8  
PATATE NOVELLE ARROSTO

### Meats

**WAGYU JAPAN KOBE "80 GRAMS OF EXCELLENCE" LIGHTLY SEARED AND RAW LOBSTER** € 60  
Wagyu Lacquered in Teriyaki Sauce with Foie Gras Mousse lobster tartare, lime, and coffee-toasted pecan nuts

**WAGYU JAPAN KOBE "80 GRAMMI DI ECCELLENZA" APPENA SCOTTATO E CRUDO DI ASTICE**  
Wagyu laccato in salsa teriyaki con mousse di foie gras, battuto di astice, lime e noci pecan tostate al caffè

**PIEDMONTESE FASSONA BEEF TARTARE NIÇOISE STYLE** € 22  
150g of selected meat served with green beans, quail eggs, light mayo, and carassau bread slices

**TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE ALLA NIZZARDA**  
150 g di carne scelta servita con patatine fagiolini, uova di quaglia, mayo leggera e velli di pane carassau

**200 GRAMS OF PURE WAGYU JAPAN KOBE SIRLOIN** € 75  
200 GRAMMI DI CONTROFILETTO DI WAGYU JAPAN KOBE IN PUREZZA

**IBERIAN SUCKLING PIG** € 80  
flavored with myrtle

**IL MAIALINO DA LATTE IBERICO**  
aromatizzato al mirto

**FREE-RANGE CHICKEN** € 24  
grilled with BBQ sauce and roasted new potatoes with rosemary

**GALLETTO RUSPANTE**  
alla graticola salsa BBQ e patate novelle arrosto al rosmarino

**"HOME MADE" CHIANGINA HAMBURGER** € 14  
cheddar cheese, lettuce, caramelized onion, and ketchup

**HAMBURGER "HOME MADE" DI CHIANGINA**  
cheddar cheese, lattuga, cipolla fondente e ketchup

### Pizzas

**PATANEGRA PIZZA 50G "CINCO JOTAS"** € 29  
burratina, roasted Gragnano artichokes

**PIZZA PATANEGRA 50G "CINCO JOTAS"**  
burratina, carciofini arrostiti di gragnano

**TONNARA PIZZA** € 22  
red tuna roast beef, zucchini flowers, zucchini, confit piccadilly tomatoes, and mizuna

**PIZZA TONNARA**  
Roast beef di tonno rosso, fiore di zucca, zucchini, picadilli confit e mizuna

**MAZARA RED PRAWN PIZZA** € 22  
Mazara red prawns, stracciatella, pistachios, fresh mountain herbs, lemon zest

**PIZZA GAMBERO ROSSO DI MAZARA**  
gamberi rossi di mazara, stracciatella, pistacchio, erbe fresche di montagna, zeste di limone

**MEDITERRANEAN PIZZA WITH 3 TOMATOES** € 18  
pressed yellow datterino tomatoes, sliced oxheart tomato, confit San Marzano tomatoes, Pantelleria oregano, Taggiasca olive pesto, pepper, Maldon salt, and feta cheese

**PIZZA MEDITERRANEA AI 3 POMODORI**  
glattellino giallo spremuto, cuore di bue a fette, San Marzano confit, oregano di Pantelleria, pesto di olive taggiasche, pepe, sale Maldon e feta

### Desserts

**THE KING OF ICE CREAMS** € 9  
ask the waiting staff for available flavors

**IL RE DEI GELATI**  
Chiedi i gusti al personale di sala

**DARK CHOCOLATE SEMIFREDDO** € 9  
with pineapple tartare, tarragon, and meringue

**SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE**  
battuto di ananas, dragocciello e meringotti

**LIME AND GIN CREAM** € 9  
berries, bay leaf, rosemary, and artisanal ice cream

**CREMA AL LIMONE E GIN**  
frutti di bosco, alloro, rosmarino e gelato artigianale

**OUR SAINT HONORÉ** € 9  
layers of crispy puff pastry, diplomat cream, white chocolate profiteroles, and salted caramel

**IL NOSTRO SAINT HONORÉ**  
veli di sfoglia croccante, crema diplomatica, bigné al cioccolato bianco e Mousse salata

**MELBA PEACH** € 15  
artisanal cream ice cream, raspberry purée, sliced almonds, peach, cream, sour cherries, and cat's tongue cookies

**PESCA MELBA**  
Gelato artigianale alla crema, purea di lampone, filetti di mandorle, pesca, panna, amarene e lingue di gatto

**PETITE'S TIRAMISU** € 9  
TIRAMISU DELLA PETITE

**LUVERIA'S CAROUSEL** € 15  
LA GIOSTRA DELLA LUVERIA



Cover Charge 3€  
The bread is handcrafted by us with all the love needed to make you feel at home.  
- Depending on market availability, some preparations may use fresh or originally frozen ingredients, or ingredients frozen by us.  
Fish intended to be consumed raw or nearly raw has been treated to prevent anisakis, in accordance with EC Regulation 853/2004.F  
Allergens: our service staff is available to provide, upon request, any information, including through the display of specific written documentation.  
The service staff does not assume responsibility Ofor contamination from gluten or other allergies.