



La Petite Langoustine



MENU POMERIDIANO

Entrée

ANCHOAS NARDIN DEL CANTABRICO <i>con burrata, pane tostato e pomodoro fresco</i>	€ 20
ALICI DI CETARA ARMATORE <i>burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza</i>	€ 22
PATA NEGRA CINCO JOTAS "50GR DI BENESSERE" 100% BELOTA <i>Prosciutto Iberico con pane Gattiau, pane tostato e tomatina</i>	€ 29
SALMONE AFFUMICATO UP STREAM 170 GR <i>Pan brioche fatto da noi e burro di Normandia Il prestigiosissimo salmone di Claudio Cerati allevato in mare aperto senza conservanti o mangimi</i>	€ 38
SARDONCINI MARINATI <i>nocciole tostate, pecorino, menta e zest di limone</i>	€ 17
LA GIARDINIERA PISARONI <i>con pane gattiau e il nostro pane ai cereali tostato</i>	€ 16
PANZANELLA ESTIVA <i>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</i>	€ 14

Caviale

CAVIALE PRUNIER SELEZIONE CAVIAR HOUSE 20 GR	€ 60
CAVIALE OSCIETRA SELEZIONE CAVIAR HOUSE 30 GR	€ 135
CAVIALE BELUGA SELEZIONE CAVIAR HOUSE 30 GR	€ 230

Crudità del Mare

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE <i>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</i>	€ 45
OSTRICA LA PERLA DEL DELTA L'UNA <i>(Italia)</i>	€ 8
OSTRICA REGAL LA SELECTION "OR" <i>La Famille Boutrais (Irlanda)</i>	€ 10
IL GRAN PLATEAUX: <i>gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, canocchia nostrana, carpaccio di seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola</i>	€ 39
IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI <i>tartufo nero estivo, crema di mandorle, mela verde e germogli</i>	€ 22
GLI SCAMPONI CRUDI <i>120/140 g al pezzo</i>	L'UNO €25/30
I CARABINEROS 180 GR CIRCA	L'UNO € 42

Crustacei

MAZZANCOLLE AL SALE GROSSO	€ 24
CARABINEROS <i>aglio, olio e peperoncino</i>	€ 42
ARAGOSTA <i>alla catalana</i>	€ 190 AL KG
ASTICE NOSTRANO <i>alla catalana</i>	€ 150 AL KG
KING CRAB <i>alla catalana</i>	€ 210 AL KG

I Nostri Primi Piatti

PACCHERO <i>all'astice (mezzo astice)</i>	€ 26
<i>all'aragosta</i>	€ 190 AL KG
<i>all'astice nostrano</i>	€ 150 AL KG
<i>al king crab</i>	€ 210 AL KG

I contorni

IL GRAND PINZIMONIO <i>Selezione di erbe spontanee e germogli dell'Alto Adige</i>	€ 24
PINZIMONIO...ETTO	€ 12
LA MISTICANZA AROMATICA <i>Selezione di erbe spontanee e germogli dell'Alto Adige</i>	€ 12

Le Carni

GALLETTO RUSPANTE ALLA GRATICOLA	€ 16
---	------

Le Pizze

PIZZA PATANEGRA 50 GR "CINCO JOTAS" <i>Burratina, carciofini arrostiti di gragnano</i>	€ 29
PIZZA TONNARA <i>Roast beef di Tonno ROSSO, fiore di zucca e zucchini, picadilli confit e mizuna</i>	€ 22
PIZZA GAMBERO ROSSO DI MAZARA <i>gamberi rosso di Mazara, stracciatella, pistacchio, erbe fresche di montagna e zeste limone</i>	€ 22
PIZZA MEDITERRANEA AI 3 POMODORI <i>datterino giallo spremuto, cuor di bue a fette, San Marzano confit origano di Pantelleria, pesto di olive taggiasche, pepe, sale maldon e feta</i>	€ 18

Dessert

IL RE DEI GELATI <i>Pistacchio, fiordilatte o misto</i>	€ 9
---	-----

Il pane è fatto artigianalmente da noi con tutto l'amore che serve per farvi sentire a casa.

Coperto € 3

in base alla disponibilità di mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro anisakis, in conformità al reg. CE 853 \2004

allergeni: il personale di servizio rimane a vs disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.

il personale di sala non si assume responsabilità per contaminazione da glutine o al