

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, salsa 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

OUR SPECIAL SEAFOOD CAESAR SALAD € 22
cooked and raw lettuce, toasted brioche bread, pumpkin seeds, chorizo chips, Caesar dressing, and local prawns

CAESAR SALAD DI MARE A MODO NOSTRO
lattughino cotto e crudo, pan brioche tostato, semi di zucca, chips di chorizo, salsa caesar e mazzancolle nostrane

ASPARAGUS AND SCAMPI € 24
steamed asparagus with Parmesan sabayon, raw scampi tartare, Balik pearls, and smoked paprika

ASPARAGI E SCAMPI
asparagi al vapore con zabaione al parmigiano, battuto di scampi crudi perle di Balik e paprica affumicata

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

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

CETARA ANCHOVIES 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 tomatina

PATA NEGRA CINCO JOTAS *50G DI BENESSERE 100% BELOTA*
prosciutto iberico con pane Gattiau, pane tostato e tomatina

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 170 GR
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 ai 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

DECUSTAZIONE 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 SELECTIONE "OR"

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

THE GRAND PATEAUX € 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 PATEAUX
gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, canocchia nostrana, 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, mela verde e germogli

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

IL CARPACCIO DI CAPASANTA
cream fraîche, nocciole caramellate alla liqueuriza, 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 salsa 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/pece EACH € 25\30
GLI SCAMPI 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 and cold puttanesca sauce

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

GRILLED BABY CUTTLEFISH 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 INFORMATE
condito con pane profumato al prezzemolo, pinoli, uvetta, limone, finocchio 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 crudités and our delicate pink sauce

ZAMPA DI KING CRABS
dorata in padella in crosta di pane panko con crudités 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 mullet roe

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

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

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

PACCHERO € 26
WITH LOBSTER (HALF LOBSTER)

ALL'ASTICE (MEZZO ASTICE)

WITH SPINAGY 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 CRUDAIOLOLA 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 MIN. 2 PAX
creamed with extra virgin olive oil and tomato water oxeart 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
vellutata di pesce, ragu di tonno speziato, provola affumicata e maggiorana

TORTELLINO 3P € 24 PER PORTION MIN. 2 PAX
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, osmais green apple, cucumbers, candied lemon, and radishes

LA MISTICANZA AROMATICA
selezione di erbe spontanee, germogli dell'Alto Adige, frutti di bosco, mela verde in osmais, cetrioli, 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

PIEMONTESE FASSONA BEEF TARTARE NIÇOISE STYLE € 22
150g of selected meat served with green beans, quail eggs, light mayo, and carasau 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 carasau

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 Gargnano artichokes

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

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, piccadilli 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 oxeart tomato, confit San Marzano tomatoes, Pantelleria oregano, Taggiasca olive pesto, pepper, Maldon salt, and feta cheese

PIZZA MEDITERRANEA AI 3 POMODORI
datterino giallo spremuto, cuore di bue a fetta, San Marzano confit, origano 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, c'fagoi, cello e meringotti

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

CREMA AL LIME 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 Mou salato

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.

PETTE'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 for contamination from gluten or other allergies.