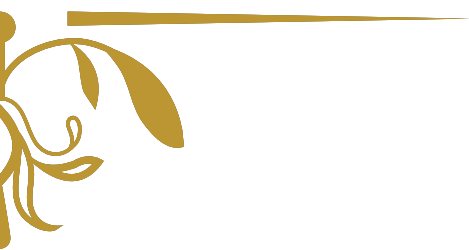




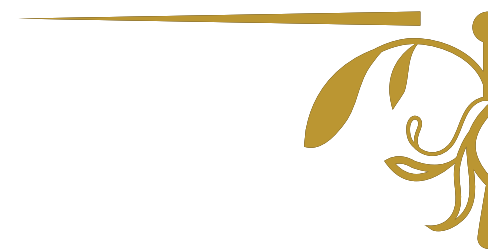
Langoustine



CON IL SAPORE ...



La Petite S



FATE L'AMORE



f  lapetitelangoustine.it

Entrée

Anchoas Nardin del Cantabrico..... € 20
con burrata, pane tostato e pomodoro fresco

Alici di Cetara Armatore..... € 22
burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza "home made"

Pata Negra Cinco Jotas € 29
"50gr di benessere" 100% belota
prosciutto Iberico con pane guttiou, pane tostato e tomatina

Salmone affumicato Up Stream.....170 gr € 38
pan brioche fatto da noi e burro di Normandia
il prestigiosissimo salmone di Claudio Cerati allevato in mare aperto senza conservanti o mangimi

Sardoncini marinati..... € 17
nocciole tostate, pecorino, menta e zest di limone

La giardiniera Pisoni..... € 16
con pane guttiou e il nostro pane ai cereali tostato

Panzanella invernale secondo noi..... € 14
con aggiunta di mazzancolle nostrane a vapore + 8 €
pane raffermo, tris di pomodori, finocchio, broccoletto selvatico, zucca in agrodolce, cavolo nero, cavolfiore e petali di Tropea

Insalata carciofi e mazzancolle..... € 22
grana stagionato 30 mesi, mazzancolle nostrane a vapore e olio agrumato

Insalata di carciofi..... € 9

Insalata di puntarelle alici di cetara Armatore..... € 14
finocchio, arancia e stracciatella di bufala

Caviale

serviti con pan brioche fatto da noi, blinis, rosso d'uovo, burro di Normandia, patate al vapore e panna acida

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..... € 45
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

Ostrica La Perla del Delta.....l'una € 8
(Italia)

Ostrica Regal la selection "Or"
La Famille Boutrais..... € 10
(Irlanda)

Il Gran Plateaux..... € 39
gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mazzancolle nostrane, gambero rosa, canocchia nostrana, carpaccio di seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola

Il carpaccio di gamberi rossi..... € 22
tartufo nero, crema di mandorle, mela verde e germogli

Carpaccio di scampo € 22
Essenza di cacao, frutti rossi selvatici e olio evo

Carpaccio del giorno..... € 25
A seconda di disponibilità di mercato

Tartare di tonno..... € 20
in tutte le salse

Gli Scamponi crudi..... s.q – s.m
chiedi il prezzo al personale di sala

I Carabinieri 180 gr circa l'uno € 42

I Nostri Piatti del Mare

Capasanta alla plancia..... € 20
Cremoso di cavolfiore, mandorle tostate, saba e chips di riso

Spiedo di Polpo..... € 22
Crema di mais, broccoletti selvatici, peperone crusco e popcorn caramellato

Seppiolino alla brace..... € 22
Porcino, salamoia e patata sfogliata

Salmone al vapore Up Stream e il suo bouquet di verdure..... € 25

Pescato del giorno..... € 30\35

"I NOSTRI PESCI AL FORNO" € 90\100 al kg
utilizziamo solo pesce pescato, lasciati consigliare

I Crostacei

Mazzancolle al sale grosso..... € 24

Scampi alla buzzara..... s.q – s.m
chiedi il prezzo al personale di sala

Carabinieri..... € 42 180 gr l'uno
aglio, olio e peperoncino

Aragosta..... € 190 al kg
alla catalana

Aragosta flambè..... € 190 al kg
con salsa olandese e bouquet di verdure

Astice nostrano € 150 al kg
alla catalana

Zampa di king Crabs..... € 58
dorata in padella in crosta di pane panko con crudités di frutta e verdura e salsa rosa delicata "secondo noi"

King Crabs..... € 240 al kg
alla catalana

I nostri primi piatti

TUTTI I NOSTRI PRIMI SONO CUCINATI AL MOMENTO, È POSSIBILE ORDINARNE SOLO 2 TIPOLOGIE PER TAVOLO

Il nostro Spaghettone alla carbonara di mare..... € 22
emulsione di acqua di mare, rosso d'uovo, mazzancolla nostrana, cozze, vongole, branzino pescato e bottarga di muggine

Spaghetto cacio pepe crudo di gamberi € 28
pecorino Fiorino riserva 48 mesi, limone naturale di sorrento

Pacchero all'astice (mezzo astice) € 26
all'aragosta € 190 al kg

all'astice nostrano € 150 al kg

al king crab € 240 al kg

Orecchiette, Candele spezzate o Paccheri alle cime di rapa:

all'aragosta..... € 190 al kg

all'astice nostrano..... € 150 al kg

Risotto acquerello con brodetto di paganelli, vongole nostrane e veraci....a porzione € 24* minino 2 PAX "
mantecato all'olio evo ed emulsione di limoni naturali

Lasagnetta gratinata ai profumi di mare..... € 22
vellutata di pesce, ragù di tonno speziato, provola affuimcata e maggiorana

Passatello..... € 24
lumachini di mare in guazzetto e finocchietto selvatico

Vellutata di carciofi..... € 19
baccalà mantecato e crostone di polenta

I contorni

Il Grand Pinzimonio..... € 24
selezione di verdure e frutta scelta di stagione

Pinzimonio...etto € 12

La misticanza aromatica..... € 12
selezione di erbe spontanee e germogli dell'Alto Adige

Patate novelle arrosto € 8

Insalata di carciofi € 9

Le carni

Wagyu Japan Kobe "60 grammi di eccellenza" appena scottato..... € 45
scaloppa di fois gras, mela verde caramellata e riduzione al porto

Tartar di Fassona Piemontese..... € 22
zabaione al parmigiano e tartufo nero

Tomahawk di Vacca veja Galiziano
1,3/1,5 kg a porzione circa..... € 85 al kg
animali allevati allo stato semibrado, selezionato da professionisti Baschi, che scelgono capi non inferiori a 8 anni

Fiorentina di Mazuria € 90 al kg
Il maiolino da latte Iberico..... € 80
aromatizzato al mirto

Galletto ruspante..... € 24
alla graticola salsa BBQ e patate novelle arrosto al rosmarino

Panino Rubia Gallega "dry age" 60gg..... € 18
squacquerone dop, cipolla fondente e buns "home made"

Le pizze

Pizza patanegra 50 gr "Cinco Jotas"..... € 29
Burratina, carciofini arrostiti di gragnano

Pizza Morro Oceanico "merluzzo di profondità".... € 22
insalatina di finocchio, arancia e cremoso di patate

Pizza Tonnara..... € 26
Ventresca di tonno rosso Armatore 110 gr sott'olio, datterino giallo spremuto, broccoletti selvatici, picadilli confit, colatura di alici di cetara Armatore

Pizza Wagyu e crudo di Scampo..... € 29
Stracciatella di bufala condimento agrodolce e chips di zucca
"consigliata aggiunta di caviale prunier più 60 €"

Dessert

Il Re dei gelati..... € 9
Chiedi i gusti al personale di sala

Tortino caldo al cioccolato..... € 9
Crema inglese al torroncino con gelato artigianale

Tarte gratinata..... € 9
Crema al limone, meringa flambata e frutti di bosco

Mezzo kilo di piacere € 18

Frangipane alle mandorle..... € 9
Mela verde sciroppata e salsa al calvados

Coppa campioni..... € 15
Crema al Mascarpone, savoiardi, pralinato al caffè

La giostra della "luveria " € 15
Piccola pasticceria mignon

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 propria.

- 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 vostra 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 altre allergie.