

La Petite Langoustine

IL GRAND PLATEAUX

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCAMPETTI, MAZZANCOLLE NOSTRANE, GAMBERO ROSA, CANOCCHIA NOSTRANA, CARPACCIO DI SEPIA, TRIGLIE AL ROSMARINO, TONNO E SOGLIOLA

€ 39

CAVIALE:

SERVITO 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

CRUDI	TACOS DI TONNO	€ 22
	<i>TARTARE DI TONNO SERVITA IN TRE TACOS CON GERMOGLI, POMODORI VERDI CANDITI, SALSE ALL'ACQUA DI MARE, SALSA ROSA E MAYO ALLO YOGURT</i>	
	IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI	€ 22
	<i>TARTUFO NERO, CREMA DI MANDORLE, MELA VERDE E GERMOGLI</i>	
	CARPACCIO DEL GIORNO	€ 25
<i>A SECONDA DI DISPONIBILITÀ DI MERCATO</i>		
GLI SCAMPONI CRUDI	S.Q. – S.M	
<i>CHIEDI IL PREZZO AL PERSONALE DI SALA</i>		
I CARABINEROS	180 GR. CIRCA	L'UNO € 44

OSTRICHE	DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE	€ 45
	<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>	

OSTRICA LA PERLA DEL DELTA L'UNA (ITALIA)	€ 8
OSTRICA REGAL LA SELECTION "OR" LA FAMILLE BOUTRAIS (IRLANDA)	€ 10

DA CONDIVIDERE

ANCHOAS NARDIN DEL CANTABRICO	€ 22
<i>CON BURRATA, PANE TOSTATO E POMODORO FRESCO</i>	
ALICI DI CETARA ARMATORE	€ 22
<i>BURRATA DI BUFALA, CARCIOFI ARROSTITI SOTT'OLIO E PAN PIZZA "HOME MADE"</i>	
PATA NEGRA CINCO JOTAS "50 GR. DI BENESSERE" 100% BELLOTA	€ 29
<i>PROSCIUTTO IBERICO CON PANE GUTTIAU, PANE TOSTATO E TOMATINA</i>	
SALMONE AFFUMICATO UP STREAM	€ 38
<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>	
SARDONCINI MARINATI	€ 17
<i>NOCCIOLE TOSTATE, PECORINO, MENTA E ZESTE DI LIMONE</i>	
LA GIARDINIERA PISARONI	€ 16
<i>CON PANE GUTTIAU E IL NOSTRO PANE AI CEREALI TOSTATO</i>	
PANZANELLA INVERNALE SECONDO NOI	€ 22
<i>PANE RAFFERMO, TRIS DI POMODORI, FINOCCHIO, BROCCOLETTO SELVATICO, ZUCCA IN AGRODOLCE, CAVOLO NERO, CAVOLFIORE, PETALI DI TROPEA E MAZZANCOLLE NOSTRANE AL VAPORE</i>	
INSALATA CARCIOFI E MAZZANCOLLE	€ 22
<i>GRANA STAGIONATO 30 MESI, MAZZANCOLLE NOSTRANE A VAPORE E OLIO AGRUMATO</i>	

I CROSTACEI	MAZZANCOLLE ARROSTITE AL PANE PROFUMATO IN SALAMOIA	€ 24
	<i>ACQUA DI MARE, ALLORO, PREZZEMOLO E LIMONE</i>	
	SCAMPI ALLA BUZZARA	S.Q – S.M
	<i>CHIEDI IL PREZZO AL PERSONALE DI SALA</i>	
	CARABINEROS	€ 44
	<i>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</i>	
	ARAGOSTA	€ 190
<i>ALLA CATALANA</i>		
ARAGOSTA FLAMBÉ	€ 190	
<i>CON SALSA OLANDESE E BOUQUET DI VERDURE</i>		
ASTICE NOSTRANO	€ 150	
<i>ALLA CATALANA</i>		
ZAMPA DI KING CRABS	€ 58	
<i>DORATA IN PADELLA IN CROSTA DI PANE PANKO CON CRUDITÉS DI FRUTTA, VERDURA E SALSA ROSA DELICATA "SECONDO NOI"</i>		
I KING CRABS	€ 210	
<i>ALLA CATALANA</i>		

MARE

CALAMARETTI AL CARTOCCIO	€ 22
<i>80 GRAMMI DI CALAMARETTI SPILLO NOSTRANI SELEZIONATI</i>	
CAPASANTA NOSTRANA GRATINATA	€ 20
<i>BURRO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE E NOCCIOLE, CHIPS DI TOPINAMBUR E CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRODOLCE</i>	
POLPO ARROSTO VERDURE FERMENTATE	€ 36
<i>VERDURE FERMENTATE E OLIO ALLA NDUJA E LIME</i>	
SEPIOLINO O CALAMARO AL TESTO "SECONDO DISPONIBILITÀ"	€ 22
<i>PANCOTTO DI BROCCOLETTI ED EMULSIONE CALDA DI ACCIUGHE E OLIO EVO</i>	
SALMONE UP STREAM E IL SUO BOUQUET DI VERDURE A VAPORE	€ 25
<i>"CAVOLFOIRE, CAROTE E FINOCCHIO" E MAYO LEGGERA ALL'ERBA CIPOLLINA</i>	
PESCATO DEL GIORNO	€ 30\35
"I NOSTRI PESCI AL FORNO"	€ 90\100
<i>UTILIZZIAMO SOLO PESCE PESCATO, LASCIATI CONSIGLIARE</i>	

PASTA

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

FUSILLONE PIETRO MASSI ALLA CARBONARA DI MARE	€ 22
<i>EMULSIONE DI ACQUA DI MARE, ROSSO D'UOVO, MAZZANCOLLA NOSTRANA, COZZE, VONGOLE, BOSEGA E BOTTARGA DI MUGGINE</i>	
SPAGHETTO CACIO PEPE CRUDO DI GAMBERI	€ 28
<i>PECORINO FIORINO RISERVA 24 MESI, LIMONE NATURALE DI SORRENTO</i>	
PACCHERO	€ 26
► ALL'ASTICE	(MEZZO ASTICE)
► ALL'ARAGOSTA	AL KG € 190
► ALL'ASTICE NOSTRANO	AL KG € 150
► AL KING CRAB	AL KG € 210
PACCHERO ALLE CIME DI RAPA	€ 190
► ALL'ARAGOSTA	AL KG € 150
► ALL'ASTICE NOSTRANO	A PORZIONE € 24
RISOTTO ACQUERELLO ALLA MUGNAIA "MINIMO 2 PAX"	€ 22
<i>SOGLIOLE CONFIT, BRODETTO DI SOGLIOLE, CREMOSO DI CAVOLFIORE, CAPPERI CROCCANTI, VELLUTATA DI PREZZEMOLO E RUCOLA</i>	
LASAGNETTA GRATINATA AI PROFUMI DI MARE	€ 22
<i>RAGÙ DI TONNO SPEZIATO, PROVOLA AFFUMICATA E MAGGIORANA</i>	
TORTELLINO 3P "MINIMO 2 PAX"	€ 24
<i>PANNA, PESCATRICE E PATATE</i>	
PASSATELLO RUSTICO	€ 20
<i>BRODETTO DI PESCE, PEPERONE CRUSCO, TRIGLIE, MAZZOLE E CAGNETTO</i>	
PASTA FAGIOLI, CANOCCHIE E ZUCCA	€ 22

TERRA

200 GR. CONTROFILETTO DI WAGYU JAPAN KOBE IN PUREZZA	€ 75
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE	€ 22
<i>MELA VERDE, PINOLI TOSTATI, CAPPERI, TUORLO MARINATO E PARMIGIANO TOSTATO</i>	
IL MAIALINO DA LATTE IBERICO	€ 80
<i>AROMATIZZATO AL MIRTO</i>	
GALLETTO RUSPANTE	€ 24
<i>ALLA GRATICOLA SALSA BBQ E PATATE NOVELLE ARROSTO AL ROSMARINO</i>	
HAMBURGER "HOME MADE" DI CHIANINA	€ 14
<i>CHEDDAR CHEESE, LATTUGA, CIPOLLA FONDENTE E KETCHUP</i>	

PIZZE GOURMET	PIZZA PATA NEGRA 50 GR "CINCO JOTAS"	€ 29
	<i>BURRATINA, CARCIOFINI ARROSTITI DI GRAGNANO</i>	
	PIZZA TONNARA	€ 22
	<i>ROAST BEEF DI TONNO ROSSO, PICCANTILLY CONFIT, SALSA TERIYAKI, KATSUOBUSHI E ZUCCA IN OSMOSI</i>	
PIZZA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA	€ 22	
<i>GAMBERI ROSSI DI MAZARA, STRACCIATELLA, PISTACCHIO, ERBETTE FRESCHE DI MONTAGNA E ZESTE DI LIMONE</i>		
PIZZA CHORIZO	€ 18	
<i>SCAMORZA AFFUMICATA, BROCCOLETTI SELVATICI, PECORINO, SEGATURA DI PATATE E CHORIZO</i>		

CONTORNI	IL GRAND PINZIMONIO	€ 24
	<i>SELEZIONE DI VERDURE E FRUTTA SCELTA DI STAGIONE</i>	
	IL PINZIMONIO...ETTO	€ 12
	INSALATA DI CARCIOFI	€ 9
	PATATE NOVELLE ARROSTO	€ 8
LA MISTICANZA AROMATICA	€ 12	
<i>SELEZIONE DI ERBE SPONTANEE E GERMOGLI DELL'ALTO ADIGE, FRUTTI DI BOSCO, MELA VERDE IN OSMOSI, CETRIOLI, LIMONE CANDITO E RAVANELLI.</i>		

DESSERT

IL RE DEI GELATI	€ 9
<i>CHIEDI I GUSTI AL PERSONALE DI SALA</i>	
MERINGOTTO AL CIOCCOLATO BIANCO	€ 9
<i>FRUTTI DI BOSCO E CARAMELLO AL PASSION FRUIT</i>	
PERE CIOCCOLATO E SALE MALDON	€ 9
<i>PERE ALL'AMARETTO, MOUSSE AL CIOCCOLATO E ARACHIDI SABBiate</i>	
CASTAGNE E FIORDILATTE	€ 9
<i>CRÈME BRÛLÉE ALLE CASTAGNE, GELATO AL FIORDILATTE E RISO SOFFIATO GHIACCIATO</i>	
MEZZO KILO DI PIACERE	€ 18
IL TIRAMISÙ DELLA PETITE	€ 9
LA GIOSTRA DELLA LUVERIA	€ 15

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 VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE, SU RICHIESTA, OGNI INFORMAZIONE, ANCHE MEDIANTE ESIBIZIONE DI ADEQUATA DOCUMENTAZIONE SCRITTA. IL PERSONALE DI SALA NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ PER CONTAMINAZIONE DA GLUTINE O ALTRE ALLERGIE.