La Petite Langoustine

IL GRAND PLATEAUX

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCAMPETTI, MAZZANCOLLE NOSTRANE, GAMBERO ROSA, CANOCCHIA NOSTRANA, CARPACCIO DI SEPPIA, 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
TARTARE DI TONNO SERVITA IN TRE TACOS CON GERMOGLI, POMODORI VERDI CANDITI, SALSE ALL'ACQUA DI MARE, SALSA ROSA E MAYO ALLO YOGURT

IL CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI — € 22
TARTUFO NERO, CREMA DI MANDORLE, MELA VERDE E GERMOGLI

GLI SCAMPONI CRUDI — S.Q. – S.M
CHIEDI IL PREZZO AL PERSONALE DI SALA

I CARABINEROS — 180 GR. *CIRCA* L'UNO — € 44

OSTRICHE

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 SELECTIONE "OR" LA FAMILLE BOUTRAIS — € 10
(IRLANDA)

DA CONDIVIDERE

ANCHOAS NARDIN DEL CANTABRICO — € 22
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 "50 GR. DI BENESSERE" 100% BELLOTA — € 29
PROSCIUTTO IBERICO CON PANE GUTTIAU, 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 ZESTE DI LIMONE

LA GIARDINIERA PISARONI — € 16
CON PANE GUTTIAU E IL NOSTRO PANE AI CEREALI TOSTATO

CROSTACEI

MAZZANCOLLE ARROSTITE AL PANE PROFUMATO IN SALAMOIA — € 24
ACQUA DI MARE, ALLORO, PREZZEMOLO E LIMONE

CARABINEROS — 180 GR. L'UNO — € 44
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

ARAGOSTA — AL KG — € 190
ALLA CATALANA

ASTICE NOSTRANO — AL KG — € 150
ALLA CATALANA

KING CRABS — AL KG — € 210
ALLA CATALANA

PASTA

PACCHERO

▸ ALL'ASTICE	(MEZZO ASTICE)	€ 26
▸ ALL'ARAGOSTA	AL KG	€ 190
▸ ALL'ASTICE NOSTRANO	AL KG	€ 150
▸ AL KING CRAB	AL KG	€ 210

TERRA

GALLETTO RUSPANTE — € 24
ALLA GRATICOLA SALSA BBQ E PATATE NOVELLE ARROSTO AL ROSMARINO

PIZZA GOURMET

PIZZA PATA NEGRA 50 GR "CINCO JOTAS" — € 29
BURRATINA, CARCIOFINI ARROSTITI DI GRAGNANO

PIZZA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA — € 22
GAMBERI ROSSI DI MAZARA, STRACCIATELLA, PISTACCHIO, ERBETTE FRESCHE DI MONTAGNA E ZESTE DI LIMONE

CONTORNI

IL GRAND PINZIMONIO — € 24
SELEZIONE DI VERDURE E FRUTTA SCELTA DI STAGIONE

IL PINZIMONIO...ETTO — € 12

LA MISTICANZA AROMATICA — € 12
SELEZIONE DI ERBE SPONTANEE E GERMOGLI DELL'ALTO ADIGE FRUTTI DI BOSCO, MELA VERDE IN OSMOSI,CETRIOLI, LIMONE CANDITO E RAVANELLI.

DESSERT

IL RE DEI GELATI — € 9
CHIEDI I GUSTI AL PERSONALE DI SALA

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 APPOSITA DOCUMENTAZIONE SCRITTA. IL PERSONALE DI SALA NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ PER CONTAMINAZIONE DA GLUTINE O ALTRE ALLERGIE.