



Via Ortigara, 45/D
47921 - Rimini (RN)
+39 348 4819146
lapetitelangoustine@gmail.com



*menù pomeridiano
w. 15/19*

Entrée

Anchoas Nardin del Cantabrico..... € 19
Con burrata, pane tostato e pomodoro fresco

Alici di Cetara Armatore..... € 20
Burrata di Bufala, carciofi arrostiti sott'olio e pan pizza

Pata Negra Emiliano Garcia..... € 27 all'etto
Prosciutto iberico con pane Gattiau

Salmone affumicato Up Stream..... 170 gr € 38
Pan brioche fatto da noi e burro di Normandia

Sardoncini marinati..... € 17
Granella di nocciola, limone, pecorino e menta

La giardiniera Pisoni..... € 14
Con pane caldo

Panzanella..... € 7
Pane raffermo, tris di pomodori, sedano, petali di Tropea e lime

Insalata di mozzancole, carciofi e grana..... € 18
O bottarga

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..... € 45
La Royal di Davide Herve charente maritime (Francia) 2 pz
Ostra Regal la selection "Or" La famille Boutrais (Irlanda) 2 pz
La Pleiade Poget (Francia) 2 pz

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

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

Il Gran Plateaux..... € 36
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampetti, mozzancole
nostrane, gambero raso, canocchia nostrana, carpaccio di
seppia, triglie al rosmarino, tonno e sogliola

Il carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo..... € 20
Tartufo nero estivo, crema di mandorle, melo verde e germogli

Tartare di tonno..... € 18
In tutte le salse

Gli Scamponi crudi..... s.q - s.m
Chiedi il prezzo al personale di sala

I Carabineros 180 gr circa..... l'uno € 40

I Crostacei

Mozzancole al sale grosso..... € 20

La Canocchia al vapore..... € 18
Puntarelle e maionese di lamponi

Scampi alla buzzarra..... s.q - s.m
Chiedi il prezzo al personale di sala

Carabineros..... € 40
Aglio, olio e peperoncino

Aragosta..... € 190 al kg
Alla catalana

Astice nostrano..... € 150 al kg
Alla catalana

King crab..... € 230 al kg
Alla catalana

I nostri primi piatti

Il nostro spaghetti alla carbonara di mare..... € 18

Pacchero

all'astice (mezzo astice)..... € 24

all'aragosta..... € 190 al kg

all'astice nostrano..... € 150 al kg

al king crab..... € 230 al kg

Contorni

Pinzimonio..... € 7

La Misticanza aromatica..... € 7

Carni

Galletto ruspante alla graticola..... € 16

Le pizze

Pizza salmone affumicato Up Stream..... € 12
Squacquerone, more e misticanza

Pizza carpaccio gambero rosso..... € 14
Burrata affumicata, patata schiacciata al finocchietto e rucola

Pizza Rimini anni '80..... € 10
Sardoni marinati, conserva di pomodoro e olio al prezzemolo

Pizza mortadella..... € 10
Burrata e pistacchio

Dessert

Il Re dei gelati..... € 8
Pistacchio, fiordilatte o misto

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.