



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



La Petite Langoustine

*menu pomeridiano
h. 15/19*

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

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

Salmon 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 zest di limone

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

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

Caviare

Caviare Prunier selezione Caviar House 20 gr € 60

Caviare Oscietra selezione Caviar House 30 gr € 135

Caviare Beluga selezione Caviar House 30 gr € 230

Crudità del Mare

Degustazione di ostriche € 45
La Royale 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 € 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 estivo, 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 € 42

I Crostacei

Mazzancolle al sale grosso € 24

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

Aragosta € 190 al kg
alla catalana

Astice nostrano € 150 al kg
alla catalana

King crab € 240 al kg
alla catalana

I nostri primi piatti

Pacchero
all'astice (mezzo astice) € 26

all'aragosta € 190 al kg

all'astice nostrano € 150 al kg

al king crab € 240 al kg

I contorni

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

Pinzimonio...etto € 12

Insalata di carciofi € 9

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

Le Carni

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

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
spremuta, 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

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
dall'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 vs 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.