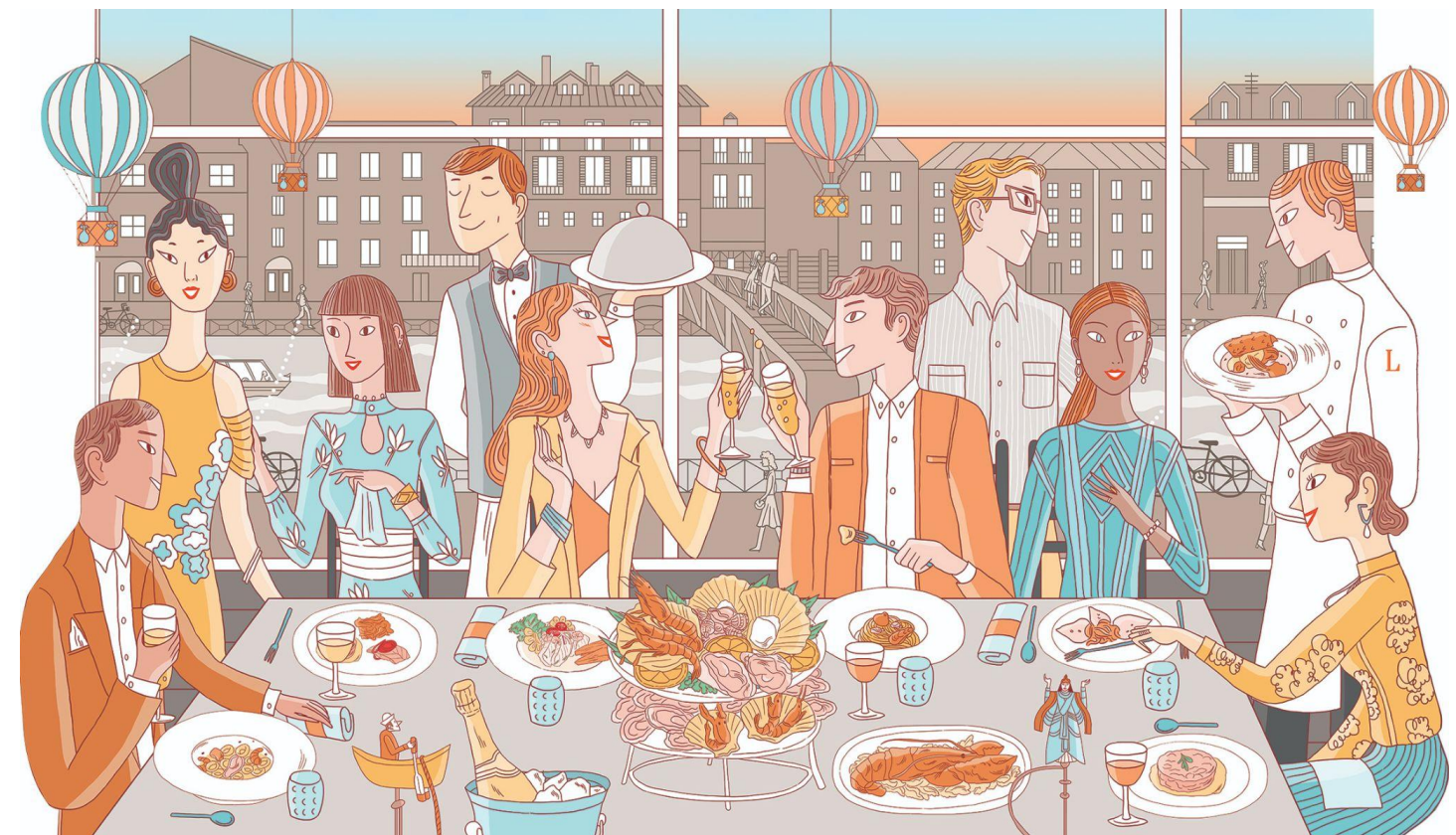


LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

RUINART
"R"

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige Rosé

FERRARI
Perlé Bianco

ALAIN GRAS
Saint Romain Chardonnay

FAMIGLIA COTARELLA
Soente Viognier

CA' DEL BOSCO
Corte del Lupo Rosso

COCKTAILS

SPRITZ ZEN
Rivisitazione dello Spritz con note orientali.

SOUTH SIDE
Gin sour della periferia di Chicago.

BLOODY MARY
Dedicato alla Pickford o Maria I d'Inghilterra.

SHIBUYA
Rivisitazione del classico Moscow Mule.

AMERICANO
Il Re indiscusso dell'aperitivo.

SUNSET SEA
L'analcolico che vi riporta in riva al mare.

Ostriche Gillardeau
in tempura

Focaccina con tonno, scarola
e pomodoro confit

Bonbons di baccalà
e zola

BISTROT

SPECIALS

Orata e asparagi in tempura con vinaigrette mediterranea

Tartare di ricciola e scampi con centrifuga JYC

Ventresca di tonno con friarielli e coulis di datterino arrosto

Polpo alla griglia con cipollotto candito e sedano croccante

Fusilloni con cozze, zucchine trombetta e cacio

PESCATO DEL GIORNO

PLATEAU LANGOSTERIA

6 ostriche Fines de Claire, 4 ostriche Spéciales de Claire, 2 scampi, 2 gamberi rossi, gamberi rosa, 2 capesante al naturale, 2 tartufi, 2 clams e bulots

SEAFOOD

Gamberi rossi
Scampi
Capesante
Ricci di mare
Bulots
Clams
Tartufi di mare

OYSTER BAR

Fines de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Cuvée Prestige

RAW BAR

NEW Sashimi di tonno, tartare di ricciola e battuto di gamberi rossi

Tagliata di orata con capperi croccanti e limone di Amalfi

Carpaccio di tonno, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

Sashimi di ricciola mediterranea con salsa jalapeno

NEW Tartare di cernia e scampi, pomodoro candito e bottarga di Favignana

NEW Battuto di gamberi rossi con porcini marinati al peperoncino

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

TOAST

Toast con salmone
Sockeye

Toast con tonno, bufala
e acciughe

Toast con gamberi rossi
e foie gras

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Calamari cacciarioli con zucchine alla scapece

Calamaretti spillo all'assassina

Frittura di gamberi rossi, scampi e calamari cacciarioli con maionese al wasabi

STARTERS

Pappa al pomodoro e vongole

NEW Baccalà con panzanella e pomodoro della Costiera

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

Tiepido di mare con scampi, gamberi rossi, polpo e calamari cacciarioli

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

Gambero reale alla catalana con pomodoro camone, sedano e cipolla di Tropea

PASTA

Spaghetti affumicati con vongole e datterini arrostiti

Tagliatelle, crudo di mare, bottarga di muggine ed olio EVO al limone

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

NEW Paccheri con branzino, capperi, olive e limone
Minimo per 2 *a persona*

Linguine con astice blu
Astice Bretonne

MAIN

King crab 2007
Special edition

Battuto di scampi alla griglia con soffice di patate e tapenade di olive verdi

Tonno alla griglia, scarola strozzata e coulis di pomodoro arrosto

NEW San Pietro con carciofi e salsa al timo

NEW Orata con pak-choi in agrodolce e salsa al lemongrass

SIDES

5 verdure alla griglia

Pak-choi al peperoncino

Scarola strozzata

Indivia belga

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

Coperto