

LANGOSTERIA



LO CHARME DEL MARE IN RIVA AL DUOMO

**Una serata in centro, un rifugio discreto, il chiarore diffuso dei raffinati dehor,
l'elettricità nell'aria.**

I posti al banco sono come il loggione della Scala, la cucina di Langosteria è un'opera. Il bar al centro della sala e quello nell'angolo producono drink affascinanti. Lo spettacolo di una serata al Café è esaltato dalla qualità del servizio, dall'attenzione ai minimi dettagli. I piatti tradizionali della casa, i crudi, il coquillage, una cantina a vista e i piatti del giorno tramite cui gli chef si confrontano con gli ingredienti di stagione.

L'esperienza in Langosteria è la massima espressione di gusto, qualità ed energia. Mettetevi comodi. E buona cena!

SPECIALS

Rombo e friggirelli in tempura con vinaigrette mediterranea

NEW Tartare di pezzogna con porcini marinati e salmoriglio

Capesante alla griglia con coulis di datterino giallo

Ventresca di tonno con scarola strozzata e salsa all'acciuga

Spaghetti affumicati con aragosta e limone di Amalfi

NEW Gallinella con salsa ai capperi di Pantelleria e patate croccanti al rosmarino

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
Belon "00"

RAW BAR

Crudo di pesci e crostacei
Sashimi di tonno, tartare di dentice, carpaccio di orata 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, asparagi marinati e salsa allo zenzero

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

NEW Calamaro nostrano alla fiamma con carciofi e olio Evo affumicato

Polpo arrosto alla paprica con soffice di patate e salicornia

Salmone Sockeye con burro salato e marmellata di Tropea

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

STARTERS

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie novelle con taggiasche, pomodoro candito e vinaigrette aromatica

NEW Sogliola di Dover a modo mio con crema di sedano rapa e rafano

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

NEW Gamberi rossi alla catalana, pomodoro camone, sedano e cipolla di Tropea

PASTA

NEW Paccheri e gambero rosso *a persona* 35
Minimo per 2

Fusillone con branzino, scarola e crumble all'acciuga 25

Orecchiette, crema di fave e frutti di mare 26

Tagliatelle, crudo di mare, bottarga di muggine ed olio EVO al limone 28

Capunti con scampi, datterino giallo confit e cipollotto al basilico 30

Linguine con astice blu *Astice Bretonne* 40

MAIN

King crab 2007
Special edition

Gamberoni rossi alla griglia con radicchio e salsa verde

Tonno alla griglia, melanzane perline e coulis di pomodoro arrosto

NEW Dentice con erbe al peperoncino e pesto di rucola

NEW Rombo con finferli in sauté e salsa al timo

SIDES

5 verdure alla griglia

Melanzane perline in agrodolce

Scarola strozzata

Finferli alla griglia