

LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

VEUVE CLICQUOT
Extra Brut Extra Old

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige Rosé

FERRARI
Perlé Bianco

DAMILANO
Chardonnay 2017

SANTA BARBARA
Tardivo ma non tardo Verdicchio

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

Tempura di calamari cacciaroli e
jalapeno con maionese al wasabi

Crostini con scampi e acciughe
del Mar Cantabrico

SPECIALS

Alici e asparagi in tempura con vinaigrette mediterranea

NEW Tartare di pezzogna con porcini marinati e salmoriglio

Salpicon di mare
Insalata di mare alla madrileña

Linguine con canocchie e datterino giallo confit al basilico

Ventresca di tonno con scarola strozzata e salsa all'acciuga

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

NEW Sashimi di tonno, tartare di cernia e battuto di scampi

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

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 cacciarioli 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 cacciarioli

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

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

PASTA

Fusillone con branzino, scarola e crumble all'acciuga

Orecchiette con crema di fave e frutti di mare

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

Capunti con scampi, datterino giallo confit e cipollotto

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino al basilico

Linguine con astice blu
Astice Bretonne

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