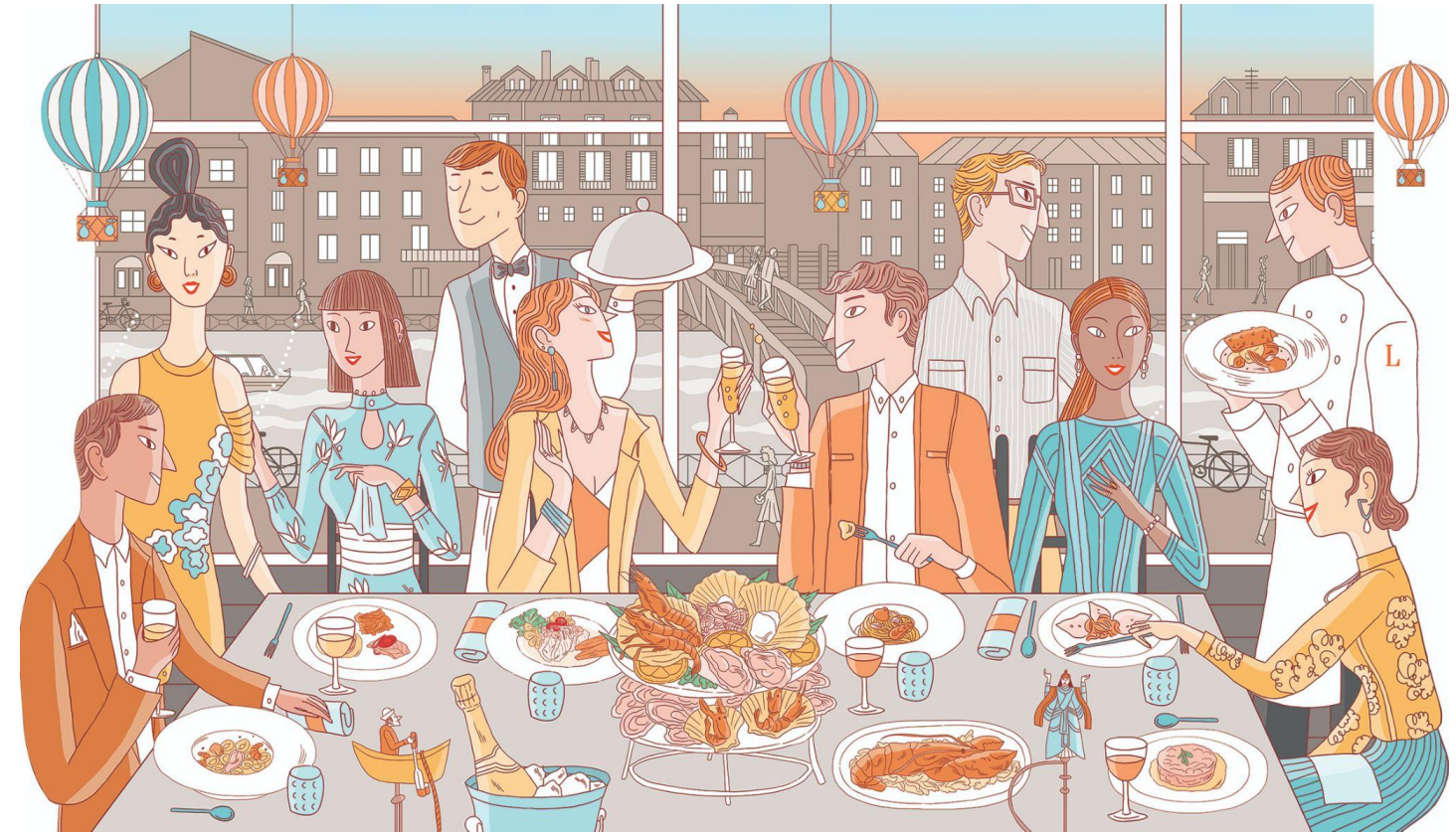


LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

RUINART
"R"

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige Rosé

FERRARI
Perlé Bianco

CUSUMANO
Alta Mora Etna Bianco

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 Gillaudeau
in tempura

Focaccina con tonno, scarola
e pomodoro confit

Bonbons di baccalà
e zola

SPECIALS

Rombo e asparagi in tempura con vinaigrette alla mediterranea

Ceviche di ricciola con patata dolce e mais croccante

Calamari cacciaroli con zucchine alla scapece

Linguine con astice blu di Bretagna

Minimo per 2

DENTICE IN CROSTA DI SALE

Con pomodoro san marzano

ROMBO STECCATO ALLA GRIGLIA

Con carciofi e salsa al timo

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	<i>cad.</i>
Scampi	<i>cad.</i>
Capesante	<i>cad.</i>
Ricci di mare	<i>cad.</i>
Bulots	<i>porzione</i>
Clams	<i>porzione</i>
Tartufi di mare	<i>porzione</i>

OYSTER BAR

Fines de Claire	<i>cad.</i>
Gillardeau	<i>cad.</i>
Legris	<i>cad.</i>
Saint-Vaast	<i>cad.</i>
Cuvée Prestige	<i>cad.</i>

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 rosso, melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico

Sashimi di ricciola del Mediterraneo con salsa jalapeño

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

NEW Battuto di gamberi rossi con indivia marinata e mimolette

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

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

Calamaretti spillo all'assassina

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

STARTERS

Pappa al pomodoro e vongole

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

NEW Capesante alla griglia con topinambur e salmoriglio

NEW Baccalà con pak-choi e lenticchie Beluga

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

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 *a persona*
Minimo per 2

Linguine con cime di rapa, peperoncino e crudo di scampi

MAIN

King Crab 2007
Special edition

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

NEW Gambero reale alla griglia con friggirelli e crumble al pomodoro

NEW San Pietro con carciofi alla griglia e salsa al lemongrass

NEW Branzino con zucca mantovana e salsa al rosmarino

Tonno alla griglia, scarola strozzata e coulis di pomodoro arrosto

SIDES

5 verdure
alla griglia

Pak-choi
al peperoncino

Scarola
strozzata

Radicchio tardivo
in agrodolce

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

Coperto