

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

Tempura di triglia e zucca con salsa al piquillo

Tartare di ricciola e gamberi rossi con guacamole al lime

Capesante alla griglia con topinambur ed extravergine al peperoncino

Ventresca di tonno con cime di rapa e acciughe del Mar Cantabrico

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Minimo per 2

ROMBO CHIODATO

con salsa ai capperi 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	<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>
Belon "00"	<i>cad.</i>

RAW BAR

Crudo di pesci e crostacei
Sashimi di di tonno, carpaccio di orata, tartare cernia 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

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

Battuto di gamberi rossi, asparagi marinati e salsa allo zenzero

Tartare di scampi e foie gras con riduzione di Sauternes

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

NEW Calamaro nostrano alla fiamma con carciofi e olio EVO affumicato

Polpo arrosto alla paprika 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

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

PASTA

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

Fusillone con branzino, scarola e crumble all'acciuga

Linguine con vongole e cime di rapa al peperoncino

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 al basilico

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 San pietro con bieta costa e sauté di vongole

NEW Dentice reale con broccolo romanesco e salsa al timo

NEW Triglia con datterino rosso confit, olive taggiasche e capperi

SIDES

5 verdure alla griglia

Carciofi con salmoriglio arrosto

Cime di rapa al peperoncino

Melanzane perline in agrodolce

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

Coperto