

LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

VEUVE CLICQUOT
Extra Brut Extra Old

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige Rosé

FERRARI
Perlé Bianco

SANTA BARBARA
Tardivo ma non tardo Verdicchio

P. COSTANZO
Bianco di Sei Etna

Cà MAIOL
Molin Lugana

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

Tempura di calamari cacciaroli e
jalapeno con maionese al wasabi

Crostini con scampi e acciughe
del Mar Cantabrico

SPECIALS

Tempura di rombo e zucca con salsa alle olive taggiasche

Tartare di ricciola e gamberi rossi con guacamole al lime

Capesante alla griglia con topinambur ed extravergine al peperoncino

Linguine AOP, rossetti e limone di Amalfi

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

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

cad.
cad.
cad.
cad.
porzione
porzione
porzione

OYSTER BAR

Fines de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Belon "00"

cad.
cad.
cad.
cad.
cad.

RAW BAR

Sashimi di tonno, tartare 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

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

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

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 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

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

PASTA

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

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino 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 Baccalà con cime di rapa e ceci al rosmarino

SIDES

5 verdure alla griglia

Carciofi con salmoriglio arrosto

Cime di rapa al peperoncino

Melanzane perline in agrodolce