

# 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 alle olive taggiasche

Tartare di orata con rossetti ed extravergine al limone

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** Cernia con bieta costa e lenticchie *beluga*

**NEW** Orata con zucca al peperoncino 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*