

# LANGOSTERIA



## WINE BY THE GLASS

**VEUVE CLICQUOT**  
Extra Brut Extra Old

**CA' DEL BOSCO**  
Cuvée Prestige Rosé

**CA' DEL BOSCO**  
Vintage Collection Satèn

**CANTINA ANDRIANO**  
Sauvignon Andrius

**COMTE LAFON**  
Viré Clessé

**STEFANO ANTONUCCI**  
Verdicchio Santa Barbara

**CA' DEL BOSCO**  
Corte del Lupo Rosso

## COCKTAILS

**SPRITZ ZEN**  
Champagne, Aperol, ginger beer, zenzero

**SOUTH SIDE**  
Tanquery 10 gin, limone, zucchero, menta

**BLOODY MARY**  
Ketel One Vodka, succo di pomodoro, salsa  
Worchestershire, limone, tabasco, sale, pepe

**SHIBUYA**  
Belvedere Vodka, tè al bergamotto, sciroppo  
d'agave, ginger beer, succo al lime

**AMERICANO**  
Belsazar Rosso, Bitter Campari, Soda

**WINTER KISS**  
Seedlip Grove 42, sciroppo d'agave, lampone,  
Tè al bergamotto, lime

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 triglia e zucca con salsa alle olive taggiasche

Tartare di orata con rossetti ed extravergine al limone

Capesante alla griglia con topinanbur al peperoncino

Tagliolini con totanetti, datterino giallo confit e crumble al basilico

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	cad.
Scampi	cad.
Capesante	cad.
Ricci di mare	cad.
Bulots	porzione
Clams	porzione
Tartufi di mare	porzione

### OYSTER BAR

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

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

## 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** Cernia con bieta costa e lenticchie *beluga*

**NEW** Orata con zucca al peperoncino 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

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

Coperto