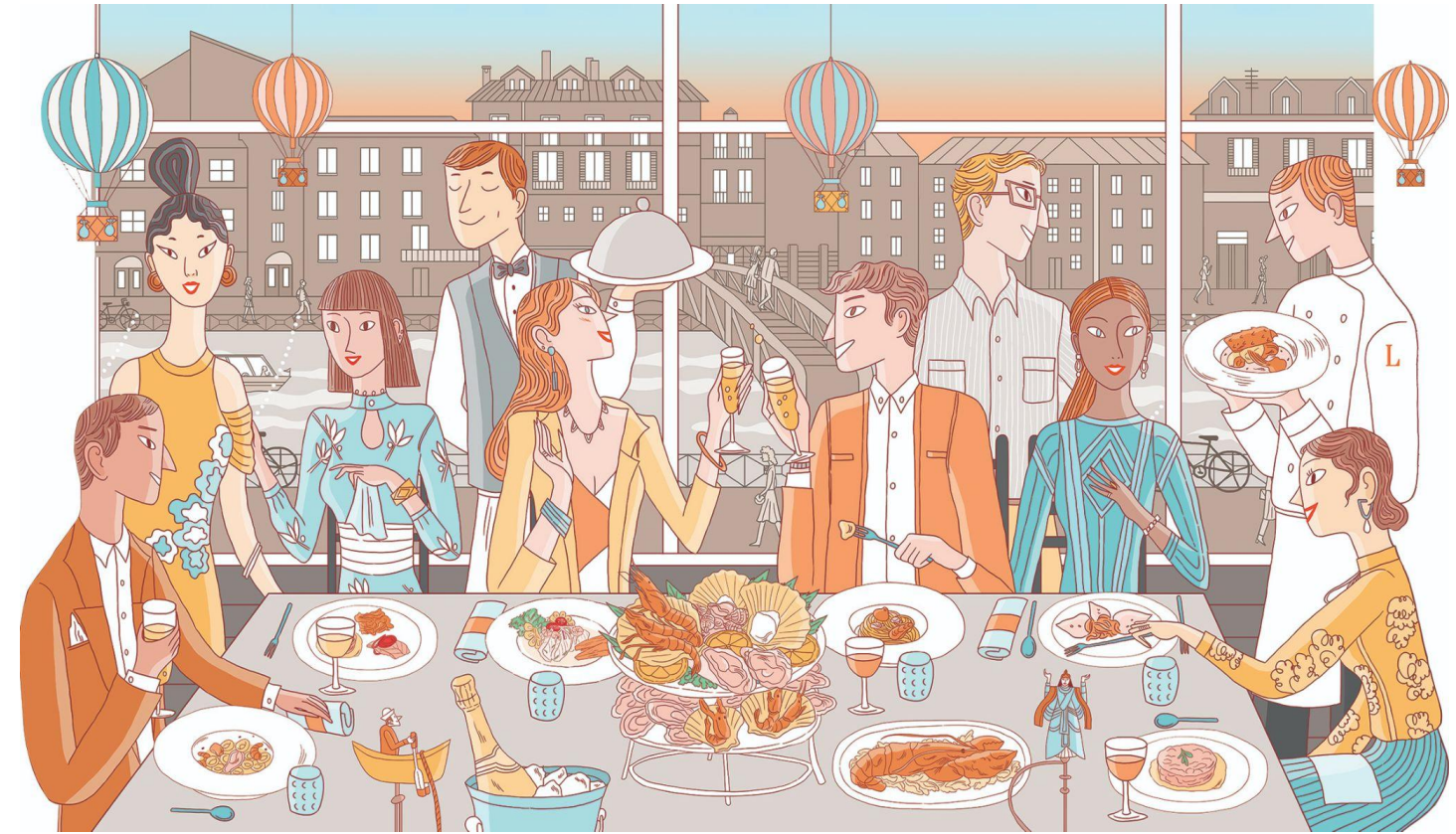


LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

"R"
Ruinart

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
Ca' del Bosco

PERLÉ BIANCO
Ferrari

ALTA MORA ETNA BIANCO
Cusumano

SOENTE VIOGNIER
Famiglia Cotarella

CORTE DEL LUPO ROSSO
Ca' del Bosco

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 rosso,
scarola e pomodoro confit

Bonbons di baccalà
e zola

SPECIALS

Dentice reale e friggirelli in tempura con vinaigrette mediterranea

Tartare di ricciola, gamberi rossi e salsa al lime

Ventresca di tonno rosso con friarielli e salsa al peperoncino

Spaghetti con triglie, San Marzano e crumble al basilico

ROMBO

con indivia in agrodolce e salsa al piquillo

ORATA

con battuto di pomodoro al basilico, capperi e olive taggiasche

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

OYSTER BAR

Fines de Claire

Gillardeau

Legris

Saint-Vaast

Cuvée Prestige

RAW BAR

NEW Sashimi di tonno rosso, tartare di ricciola 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 del Mediterraneo con salsa jalapeño

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 rosso,
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

Capesante di Bretagna alla griglia con topinambur e salmoriglio

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 Polpo alla griglia con cipollotto candito e sedano croccante

NEW Carbonaro dell'Alaska, fondente di patate viola e olio EVO al basilico

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

PASTA

NEW Paccheri con branzino, capperi, olive e limone *a persona*
Minimo per 2

Spaghetti affumicati con vongole veraci e datterino arrosto

Capunti con canocchie, datterino e crumble al basilico

Tagliatelle con crudo di mare, bottarga di muggine ed olio EVO al limone

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

Linguine AOP con cime di rapa e crudo di scampi

MAIN

King Crab 2007
Special edition

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

NEW Gambero reale alla griglia con friggirelli e crumble al pomodoro

NEW San Pietro con carciofi e salsa al timo

NEW Dentice con pak-choi in agrodolce e salsa al peperoncino

Tonno rosso alla griglia, scarola strozzata e coulis di pomodoro arrosto

SIDES

5 verdure alla griglia

Pak-choi in agrodolce

Scarola strozzata

Friarielli al peperoncino

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