

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 rombo e carciofi con salsa alle olive taggiasche

Tartare di tonno rosso e scampi con coulis di datterino giallo

Capesante alla griglia con topinambur al peperoncino

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

Spaghetti affumicati con aragosta rosa e limone di Amalfi
Aragosta rosa del Sudafrica

SCORFANO

con datterino confit al basilico, capperi di Pantelleria 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
Belon "00"

RAW BAR

Crudo di pesci e crostacei
*Sashimi di tonno, carpaccio di orata,
tartare di 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 del Mediterraneo
con salsa jalapeño

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 paprica 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 Dentice reale con zucca al peperoncino
e salsa al timo

NEW San Pietro con bieta costa
e sauté di vongole

NEW Triglia di scoglio 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