

LANGOSTERIA



WINE BY THE GLASS

EXTRA BRUT EXTRA OLD
Veuve Clicquot

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
Ca' del Bosco

CUVÉE PRESTIGE
Ca' del Bosco

SAUVIGNON ANDRIUS
Cantina Andriano

VIRÉ CLESSÉ CHARDONNAY
Comte Lafon

VERDICCHIO SANTA BARBARA
Stefano Antonucci

CORTE DEL LUPO ROSSO
Ca' del Bosco

COCKTAILS

SPRITZ ZEN
Champagne, Aperol, ginger beer, zenzero

SOUTH SIDE
Tanqueray 10 gin, limone, zucchero, menta

BLOODY MARY
Ketel One Vodka, succo di pomodoro, salsa Worcestershire, 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 carciofi con salsa alle olive taggiasche

Tartare di tonno rosso e scampi con coulis di datterino giallo

Capesante alla griglia con topinambur al peperoncino

Linguine con canocchie e datterino giallo confit

Ventresca di tonno rosso 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

OYSTER BAR

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

RAW BAR

Sashimi di tonno, 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

TO SHARE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

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

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 giallo 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 Baccalà con cime di rapa e ceci al rosmarino

NEW Dentice reale con zucca al peperoncino e salsa al timo

NEW San Pietro con bieta costa e sauté di vongole

SIDES

5 verdure alla griglia

Carciofi con salmoriglio arrosto

Cime di rapa al peperoncino

Melanzane perline in agrodolce

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale

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