

# 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 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 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