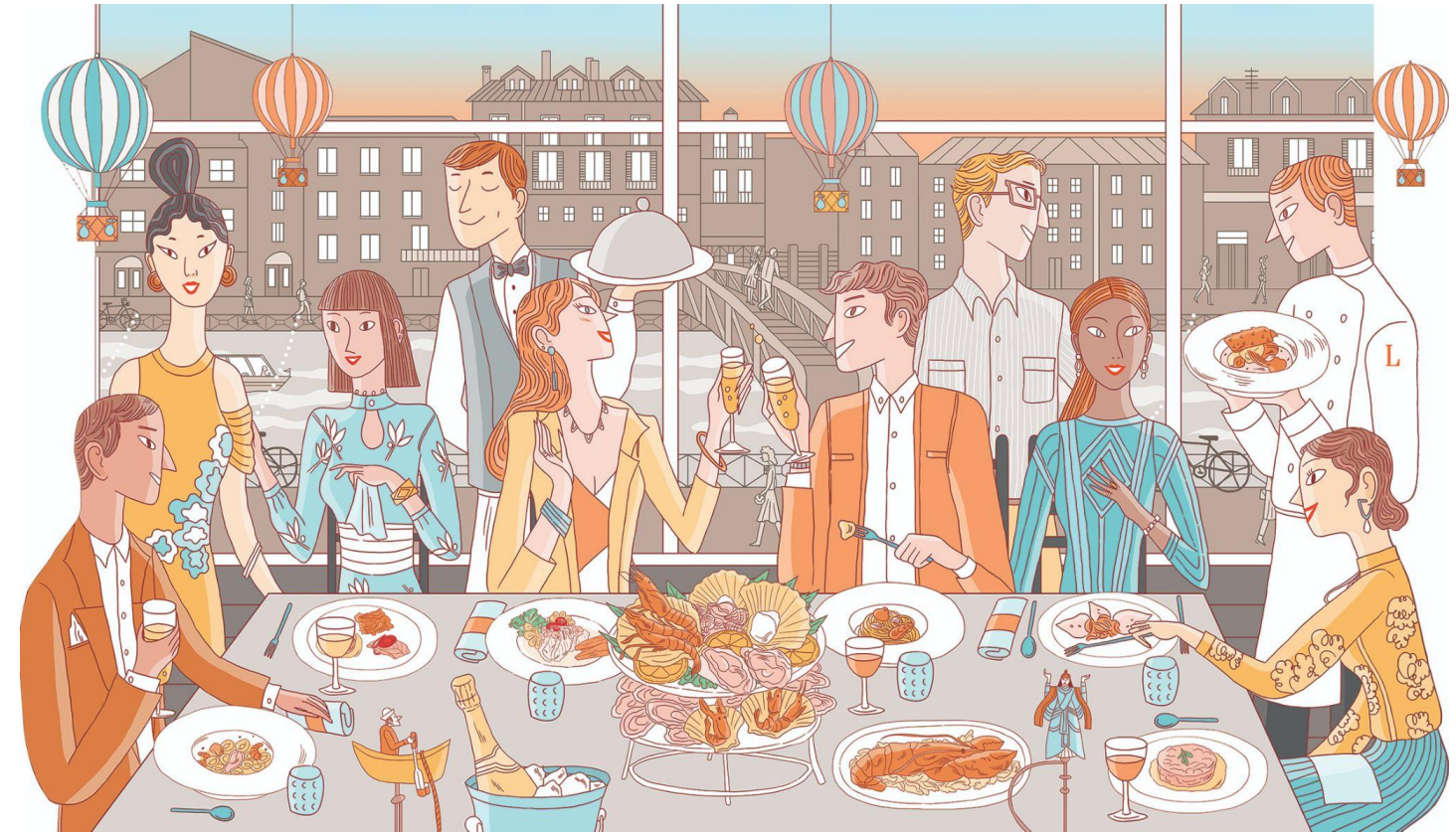


# LANGOSTERIA



## 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

## SPECIALI

Alici e zucchine in tempura con salsa al piquillo

Ceviche di ricciola  
*Ricetta originale*

Sogliola di Dover a modo mio con crema di sedano rapa e rafano

Fusillone con rana pescatrice e cipollotto al basilico

### DENTICE

con carciofi alla griglia, pinoli e olive taggiasche

### SCORFANO

con salicornia e coulis di datterino all'extra vergine d'oliva

### 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.
Cuvée Prestige	cad.

## CRUDI DI MARE

**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

## ENTRÉE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Pappa al pomodoro e vongole

Polpo alla griglia con cipollotto candito e sedano croccante

Seppie novelle e carciofi alla griglia con taggiasche e salmoriglio

**NEW** 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

## PESCI E CROSTACEI

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

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

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

Gambero reale alla griglia, friggitelli e crumble al pomodoro

King Crab 2007  
*Special edition*

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

**NEW** Rombo con zucchine trombetta e salsa al basilico

**NEW** Branzino con friarielli e salsa al peperoncino

## PASTA

Spaghetti affumicati con vongole veraci e pomodoro datterino arrosto

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

**NEW** Capunti con canocchie, datterino giallo e crumble al basilico

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

Gnocchetti con gamberi rossi e datterino giallo al basilico

**NEW** Linguine AOP con cime di rapa e crudo di scampi

### VERDURE

5 verdure  
alla griglia

Carciofi alla griglia  
con salmoriglio

Scarola  
strozzata

Friarielli al  
peperoncino

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

Coperto