

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!

SPECIALI

Tempura di rombo e zucca con salsa alle olive taggiasche

Tartare di dentice e scampi con salsa allo yuzu

Capesante alla griglia con topinambur al peperoncino

Ricciola del Mediterraneo con carciofi e salsa al timo

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 *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.*
Belon "00" *cad.*

CRUDI DI MARE

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

ENTRÉE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Salmone Sockeye con burro salato e marmellata di Tropea

Pappa al pomodoro e vongole

Calamaro nostrano alla fiamma con carciofi e olio EVO affumicato

Polpo arrosto alla paprica con soffice di patate e salicornia

Seppie novelle con taggiasche, pomodoro candito e vinaigrette aromatica

Frittura di gamberi rossi, scampi e calamari cacciaroli con maionese al wasabi

Gamberi rossi alla catalana, pomodoro camone, sedano e cipolla di Tropea

PESCI E CROSTACEI

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

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

Gazpacho di datterino giallo con scampi arrosto

Tonno alla griglia, melanzane perline e coulis di pomodoro arrosto

NEW Triglia di scoglio con datterino rosso confit, olive taggiasche e capperi

King crab 2007
Special edition

Gamberoni rossi alla griglia con radicchio e salsa verde

NEW Dentice reale con zucca al peperoncino e salsa al timo

NEW San Pietro con indivia belga e sauté di vongole

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

NEW Gnocchetti con scampi, triglie e datterino giallo confit

VERDURE

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

Coperto