

LANGOSTERIA



VINI AL CALICE

EXTRA BRUT EXTRA OLD
Veuve Cliquot

PERLÈ ROSÈ
Ferrari

ALMA NON DOSATO
Bellavista

CHARDONNAY
G. Damilano

SAUVIGNON QUINTESSENZ
Cantine Kaltern

SORÈ
Famiglia Cotarella

CORTE DEL LUPO ROSSO
Ca del Bosco



COCKTAILS

SPRITZ ZEN
Champagne, Aperol, ginger
beer, ginger

SOUTH SIDE
Tanqueray Ten gin, succo di limone,
menta, zucchero

BLOODY MARY
Ketel One Vodka, succo di pomodoro,
salsa Worcestershire, tabasco, sale

SHIBUYA
Belvedere Vodka, tè al bergamotto,
sciroppo d'agave, ginger beer, lime

AMERICANO
Campari, House Vermouth
rosso, soda

SUNSET SEA
Seedlip Grove 42, succo di lime,
cranberry, soda al pompelmo rosa

Ostriche Gillardeau
in tempura

Tempura di cacciarioli e jalapeño
con maionese al wasabi

Crostini con scampi e acciughe
del Mar Cantabrico

CAFÉ

PRANZO

SPECIALI

Tempura di alici e zucchine trombetta
Salsa tartara

Tartare di ricciola e gamberi rossi
Centrifuga al passion fruit

Spaghetti alla chitarra
Con pesto di rucola e crudo di gambero gobbetto

Ventresca di tonno con radicchio rosso in agrodolce
Olio EVO al peperoncino

SCAMPI REALI DEL MEDITERRANEO
Alla griglia

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.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi	cad.
Scampi	cad.
Capesante	cad.
Ricci di mare	cad.
Bulots	porzione
Clams	porzione
Tartufi di mare	porzione

OSTRICHE

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

CRUDO DI MARE

Sashimi di ricciola, tartare di cernia e gamberi rossi

Tagliata di orata, capperi croccanti e limone di Amalfi

NEW Carpaccio di dentice reale
Piselli novelli e salsa allo zenzero

Signature Carpaccio di tonno rosso
Salsa mediterranea

Signature Sashimi di ricciola del Mediterraneo
Salsa jalapeño

NEW Tartare di cernia e scampi
Coulis di datterino giallo

NEW Gamberi rossi
Asparagi marinati e olive taggiasche

Signature Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

ENTRÉE

Pane, pomodoro confit e acciughe del Mar Cantabrico

Signature Pappa al pomodoro e vongole

Polpo alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Capesante alla griglia
Soffice di patate e tapenade di olive

Ceviche di cernia bianca
Ricetta originale

Signature Tiepido di mare
Extravergine al limone

Gaspacho di datterino giallo con scampi arrosto

Signature Frittura Langosteria
Gamberi rossi, scampi e calamari

Gamberi reali
Chorizo e salicornia

PESCI E CROSTACEI

Triglia di scoglio con datterino confit, olive taggiasche e capperi

NEW Tonno rosso alla griglia
Zucchine alla scapece e salsa al piquillo

NEW Ricciola con pak-choi al peperoncino e battuto mediterraneo

NEW Baccalà con panzanella
Pomodoro della Costiera

Signature King Crab 2007
Special Edition

Gamberoni rossi alla griglia con asparagi bianchi e basilico

NEW Dentice con carciofi, salmoriglio e salsa ai capperi

Rombo con patate viola al limone e sauté di vongole

PASTA

Fusillone con branzino, scarola e crumble all'acciuga

Linguine con calamaretti spillo
Pomodoro piccante

NEW Tagliatelle e crudo di scampi al lime
Bottarga di tonno

Signature Orecchiette con crema di fave e frutti di mare

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino giallo al basilico

Tagliolini con scampi reali, datterino giallo confit e cipollotto

VERDURE

Cuore di bue, cetrioli e cipolla di Tropea

5 verdure alla griglia

Pak-choi al peperoncino

Radicchio in agrodolce

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

Coperto