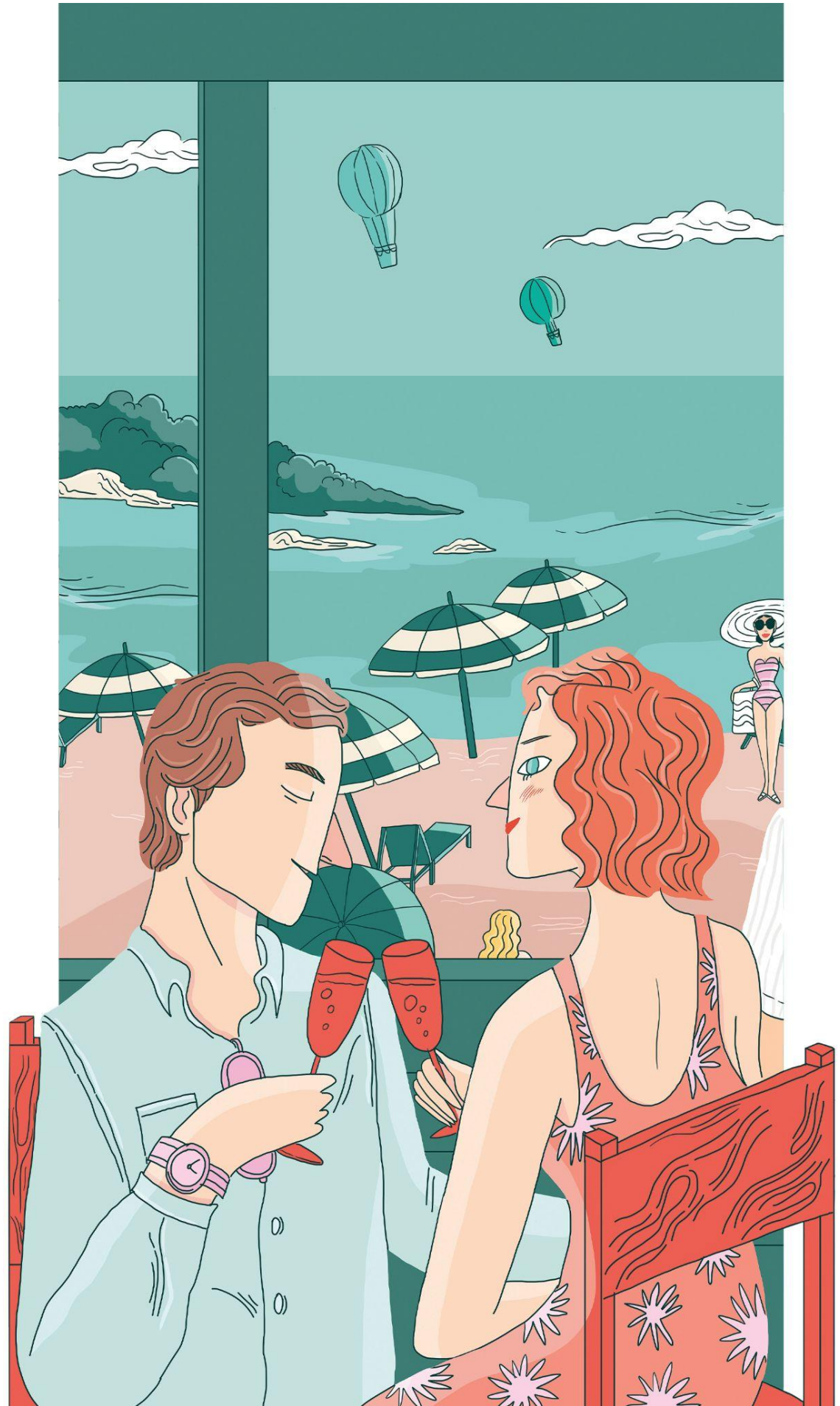


LANGOSTERIA



Cocktails

CHANDON GARDEN SPRITZ

Chandon Brut, bitter
all'arancia Valencia, erbe
e spezie, rosmarino.

DOLCE ESTATE

Ketel One Vodka, Campari,
miele salato, soda al
pompelmo.

SPICY MARGARITA

Tequila Casamigos, sciroppo
d'agave, succo di lime,
jalapeño.

TROPICAL

Rum bianco speziato,
frutto della passione,
succo d'ananas.

SHIBUYA

Belvedere Vodka, tè al
bergamotto, agave, ginger
beer, succo di lime.

LA PREMIER

Villa Ascenti Gin, Belsazar
vermouth dry, salvia,
capperi.

Vini al calice

"R"

Ruinart
Champagne

LANGHE CHARDONNAY

Damilano
Vino bianco

WHISPERING ANGEL

Château d'Esclans
Vino rosato

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Ca' del Bosco
Bollicine

Û PORTUFIN

I Coppelli
Vino bianco

CUVÉE MARGOT Pinot noir

O. Leflaive
Vino rosso

Oyster bar

Plateau Langosteria
*10 ostriche, 2 gamberi rossi,
2 scampi, 2 mazzancolle,
gamberi rosa, clams e bulots*

OSTRICHE

Fines de claire
Cuvée prestige
St. Vaast
Gillardeau

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Clams
Bulots

Bar

Riso croccante alla milanese
Gambero rosso

Ostriche in tempura

Maionese al pomodoro

Frittura di calamari

Mostarda di pomodoro camone

Toast con carpaccio di tonno

Spaccatella, bufala e acciughe

Focaccia con acciughe

Pomodoro candito e stracciatella

Pranzo

Entrée

Sashimi di ricciola^{*}
Salsa jalapeño

Tartare di tonno^{*}
Coulis di datterino giallo

Carpaccio di dentice reale^{*}
Citronette e salicornia

Gamberi rossi^{*}
Indivia marinata e mimollette

Carosello di pesci e crostacei
Dentice^{}, ricciola^{*}, tonno^{*}, scampi^{*}*

Baccalà e panzanella
Pomodoro della Costiera

Salpicon di mare
Insalata di mare alla madrileña

Polpo^{*} alla brace
Cipollotto e pomodoro candito

Gazpacho con scampi^{*} arrosto
Gazpacho di datterino giallo

Gambero reale^{*} alla catalana
Pomodoro camone, sedano e cipolla

Robata and Co.

Chateaubriand di ^{pers.}
dentice reale^{*}
Minimo 2 persone

Gambero reale^{*} alla brace,
asparagi e salmoriglio
Gambero reale di Sicilia

Rombo^{*}, vongole e carciofi
Carciofi di Bretagna

Tonno^{*} alla brace
Melanzane perline

Pescato del giorno
Secondo mercato

Pasta

Tagliatelle con crudo di
mare e bottarga
Bottarga di muggine

Spaghetti con calamaretti^{*}
spillo dell'Adriatico
Pomodoro piccante

Pansoti di Santa Margherita
Con salsa agli scampi^{}*

Gnocchetti con gamberi rossi^{*}
Datterino rosso

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Ceviche di ricciola^{*}
Ricetta originale

Tiepido di mare
Gamberi^{}, scampi^{*}, polpo^{*},
calamari^{*}*

Frittura Langosteria
Gamberi^{}, scampi^{*} e calamari^{*}*

Tartare scampi^{*} e foie gras
Riduzione di Sauternes

King Crab^{*} 2007
Special Edition

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla brace


Carciofi e
salmoriglio

Pak-choi
al peperoncino

^{*} Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci.

^{*} Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi.

^{*} Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità.

 Alternativa vegetariana