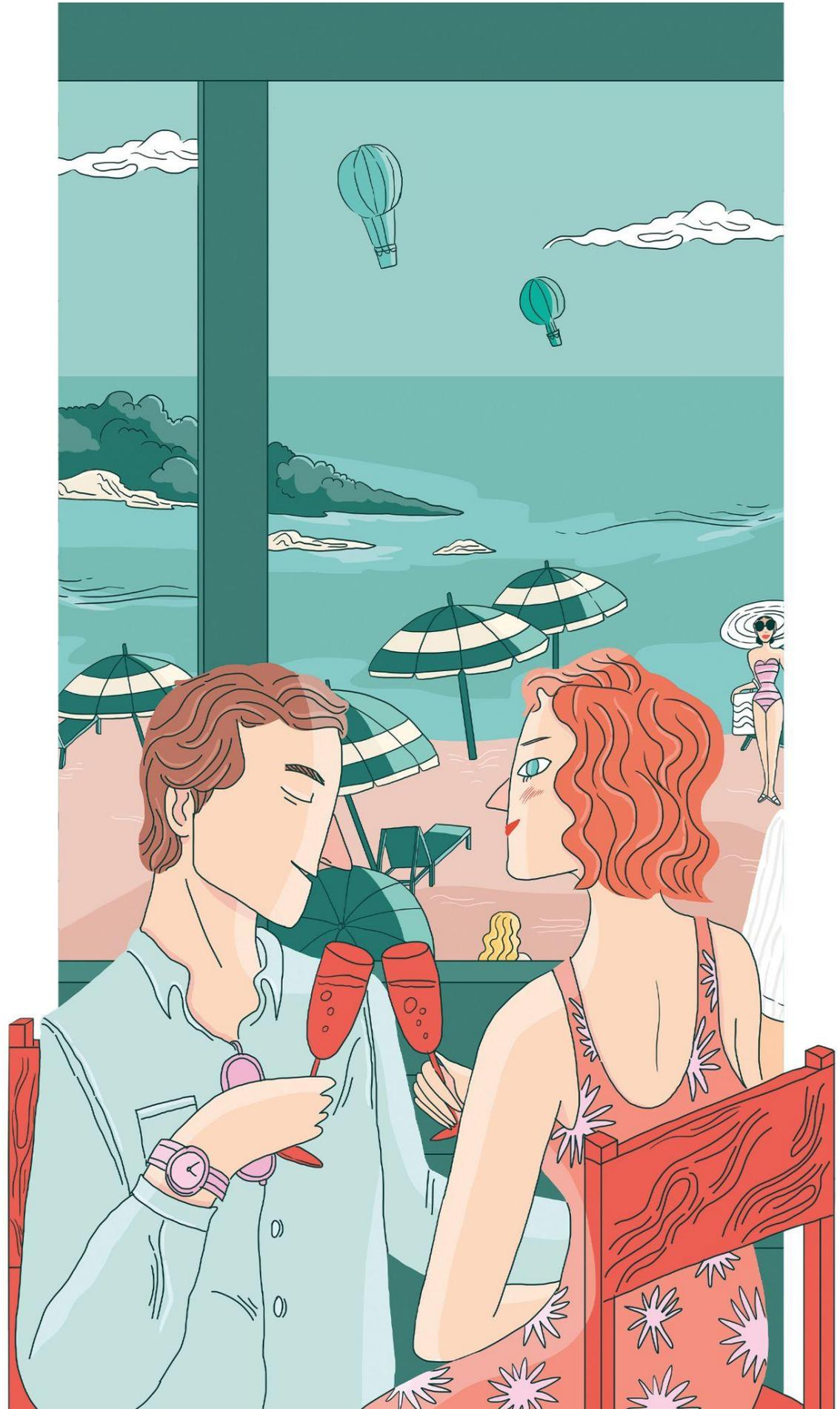


# LANGOSTERIA



## 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<sup>\*</sup>  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno<sup>\*</sup>  
*Coulis di datterino giallo*

Carpaccio di dentice reale<sup>\*</sup>  
*Citronette e salicornia*

Gamberi rossi<sup>\*</sup>  
*Indivia marinata e mimollette*

Carosello di pesci e crostacei  
*Dentice<sup>\*</sup>, ricciola<sup>\*</sup>, tonno<sup>\*</sup>, scampi<sup>\*</sup>*

Baccalà e panzanella  
*Pomodoro della Costiera*

Salpicon di mare  
*Insalata di mare alla madrileña*

Polpo<sup>\*</sup> alla brace  
*Cipollotto e pomodoro candito*

Gazpacho con scampi<sup>\*</sup> arrosto  
*Gazpacho di datterino giallo*

Gambero reale<sup>\*</sup> alla catalana  
*Pomodoro camone, sedano e cipolla*

### Robata and Co.

Chateaubriand di <sup>pers.</sup>  
dentice reale<sup>\*</sup>  
*Minimo 2 persone*

Gambero reale<sup>\*</sup> alla brace,  
asparagi e salmoriglio  
*Gambero reale di Sicilia*

Rombo<sup>\*</sup>, vongole e carciofi  
*Carciofi di Bretagna*

Tonno<sup>\*</sup> alla brace  
*Melanzane perline*

Pescato del giorno  
*Secondo mercato*

### Pasta

Tagliatelle con crudo di  
mare e bottarga  
*Bottarga di muggine*

Spaghetti con calamaretti<sup>\*</sup>  
spillo dell'Adriatico  
*Pomodoro piccante*

Pansoti di Santa Margherita  
*Con salsa agli scampi<sup>\*</sup>*

Gnocchetti con gamberi rossi<sup>\*</sup>  
*Datterino rosso*

Linguine con astice blu  
*Astice blu di Bretagna*

### Signature

Pappa al pomodoro  
*Con vongole veraci*

Ceviche di ricciola<sup>\*</sup>  
*Ricetta originale*

Tiepido di mare  
*Gamberi<sup>\*</sup>, scampi<sup>\*</sup>, polpo<sup>\*</sup>,  
calamari<sup>\*</sup>*

Frittura Langosteria  
*Gamberi<sup>\*</sup>, scampi<sup>\*</sup> e calamari<sup>\*</sup>*

Tartare scampi<sup>\*</sup> e foie gras  
*Riduzione di Sauternes*

King Crab<sup>\*</sup> 2007  
*Special Edition*

### Verdure

Cuore di bue,  
cetrioli e cipolla

5 verdure  
alla brace

Carciofi e  
salmoriglio

Pak-choi  
al peperoncino

<sup>\*</sup> Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci.

<sup>\*</sup> Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi.

<sup>\*</sup> Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità.

 Alternativa vegetariana