

LANGOSTERIA



Cocktails

SPRITZ ZEN

Champagne Cocktail
Champagne, Aperol,
ginger beer, zenzero.

SOUTH SIDE

Tanqueray Gin, succo di
limone, menta, scorza di
limone, zucchero.

BLOODY MARY

Ketel One vodka, pomodoro,
salsa Worcestershire, tabasco,
sale e pepe.

AMERICANO

Campari, vermouth rosso
Belsazar, splash soda, scorza
di limone, arancia.

SHIBUYA

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

SUNSET SEA

Analcolico
Succo pompelmo rosa, limone,
agave, cranberry, mirtilli, menta.

Vini al calice



"R"

Ruinart
Champagne

PERLÉ ROSÉ

Ferrari
Bollicine Rosé

CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco
Bollicine

LANGHE

Damilano
Chardonnay / Vino bianco

QUINTESENZ

Cantine Kaltern
Sauvignon / Vino bianco

VIRÉ CLESSÉ

Comte Lafon
Vino bianco

SORÈ

Famiglia Cotarella
Vino rosato

ÉCLAT DE CALCAIRE

P.V.Girardin
Pinot Noir / Vino rosso

Oyster bar

Plateau Langosteria
*10 ostriche, 2 scampi,
2 gamberi rossi, gamberi
rosa, 2 capesante,
2 tartufi e bulots*

OSTRICHE

Fines de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Cuvée Prestige

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Capesante
Bulots
Tartufi di mare

Signature

King Crab 2007
Special Edition

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi rossi, scampi e calamari

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Pane, pomodoro e acciughe
Acciughe del Cantabrico

Pranzo

Entrée

Carosello tre assaggi
Tonno, branzino, gambero rosso

Calamari cacciaroli
Zucchine alla scapece

Tagliata di orata
Capperi e limone di Amalfi

Polpo alla griglia
Cipollotto e sedano croccante

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Ventresca di tonno rosso
Pak-choi e salsa al peperoncino

Gamberi rossi
Indivia marinata e mimolette

Gamberi reali alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Secondi

Tonno rosso e scarola
Coulis di pomodoro arrosto

Tagliatelle con crudo di mare
Bottarga di muggine

Rombo e broccolo fiolaro
Sauté di vongole

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino giallo al basilico

Dentice e zucchine trombetta
Salsa ai tre pomodori

Paccheri con branzino
Olive e capperi (Minimo per 2)

Gamberoni rossi alla griglia
Indivia marinata e salicornia

Spaghetti affumicati e aragosta
Limone di Amalfi

Astice blu alla catalana
Astice blu di Bretagna

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Verdure

Scarola
strozzata

Pak-choi
AOP

Carciofi e
salmoriglio

5 verdure
alla griglia