

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



EXTRA BRUT EXTRA OLD

Veuve Clicquot
Champagne

61 NATURE

Berlucchi
Bollicine

MACON IGÉ

O. Leflaive
Chardonnay / Vino bianco

SORÈ

Famiglia Cotarella
Vino rosato

PERLÉ ROSÉ

Ferrari
Bollicine Rosé

AMRITÀ

Mario Schiopetto
Chardonnay / Vino bianco

STEFANO ANTONUCCI

Santa Barbara
Verdicchio / Vino bianco

CORTE DEL LUPO ROSSO

Ca' del Bosco
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
Ricciola, cernia, gambero rosso

Tagliata di orata
San Marzano e indivia belga

Carpaccio di tonno rosso
Salsa mediterranea

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Gamberi rossi
Asparagi marinati e taggiasche

Polpo alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Ricciola alla griglia
Pak-choi e battuto mediterraneo

Gaspacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Gamberi reali
Chorizo e salicornia

Ventresca di tonno rosso
Melanzane affumicate al basilico

Secondi

Baccalà e panzanella
Pomodoro della Costiera

Tonno rosso alla griglia
Zucchine alla scapece e piquillo

Orata con taccole al lime
Bottarga di muggine

Dentice con porro di Cervere
Salsa bernese

Gamberoni rossi alla griglia
Melanzane perline

Pasta

Fusillone con branzino
Scarola e crumble all'acciuga

Linguine e calamaretti spillo
Pomodoro piccante

Orecchiette damare
Sauté di frutti di mare

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino giallo al basilico

Tagliolini con scampi reali
Datterino confit e cipollotto

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla griglia

Pak-choi
al peperoncino

Radicchio
in agrodolce