

# LANGOSTERIA



## Cocktails

### SORRENTO

London dry gin, sherry fino, *peschiole*.

### POMODORO & MEZCAL

Tomates d'Amalfi, épices, citron vert, mezcal.

### DOLCEAMARO

Campari, gin, moscato, parfum d'agrumes.

### SPRITZ ZEN

Aperol, Franciacorta, ginger beer, gingembre.

### PASSIONADE

Rhum, Franciacorta, passion fruit, sirop d'origan, verjus.

### ROSE GALANTE

Gin, blanche de Normandie, verjus, framboises & hibiscus.

## Vini al calice

### CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco  
*Bollicine*

### CHARDONNAY

Damilano  
*Vino bianco*

### ROSSO DI MONTALCINO

Biondi Santi  
*Vino rosso*

### BLANC DE BLANCS / ROSÉ

Ruinart  
*Champagne*

### CHABLIS

Jean-Pierre Grossot  
*Vino bianco*

### CHOREY-LES-BEAUNE

D. MALLARD & FILS  
*Vino rosso*

## Bar à huîtres

Plateau Langosteria  
*10 huîtres, 6 crustacés de Sicile, clams, praires, amandes et bulots*

Huître Perle Noire n.3  
*Cadoret*

Huître Régal n.3  
*Famille Boutrais*

Huître La Lune n.3  
*Cadoret*

Langoustine  
*de Sicile*

Gambero rosso  
*de Sicile*

## à partager

King Crab sandwich avec avocat et cornichons  
*Chips de pommes de terre*

Riz croustillant à la milanese  
*Avec gambero rosso*

Pain, tomates et anchois  
*Mer Cantabrique*

Tacos de thon rouge  
*Sauce méditerranée*

Frittura di calamari  
*Moutarde de tomates*

Bruschetta San Marzano  
*Avec ricotta salée*

## Pranzo

### Entrées

Sashimi de sériole  
*Sauce jalapeño*

Carpaccio de bar de ligne  
*À la siciliana*

Tagliata de daurade royale  
*Tomates et basilic*

Les trois tartares  
*Poissons et crustacés*

Gamberi rossi de Sicile  
*Câpres et citron vert*

Salade de thon rouge  
*Crudités et huile au citron cédrat*

Salade de la mer  
*Vinaigrette au champagne*

Seppia e piselli  
*Seiche rôtie et petit pois*

Poulpe de Galice au charbon  
*Pommes de terre et paprika*

Mazzancolle à la catalana  
*Crevettes rose de Sicile*

### Secondi

Châteaubriand de mérout pers.  
noir au charbon  
*Minimum 2 personnes*

Thon rouge au charbon  
*Oignons nouveau, datterino jaune*

Daurade Royale gratinée  
*Poivrons et vongole veraci*

Homard bleu nature  
*Huile citronnée, piment fermenté*

### Pasta

Paccheri avec bar de ligne pers.  
câpres, olives et citron  
*Minimum 2 personnes*

Spaghetti fumées et vongole  
*Datterino rôties*

Agnolotti au mérout noir  
*Sauce cacciucco*

Tagliatelle Langoustines royales  
*Oignons nouveau et basilic*

### Signature

Carpaccio de thon rouge  
*Aubergines et San Marzano*

Tartare de langoustines  
*Foie gras et Sauternes*

Tiepido di mare  
*Langoustines, gambero rosso, poulpe et seiche*

King Crab 2007  
*Special Edition*

Linguine avec homard bleu  
*Homard bleu de Bretagne*

Frittura Langosteria  
*Mayonnaise au wasabi*

### Verdure

Poivrons corno di bue rôtis    Aubergines perline rôties    Courgettes à la scapece    5 légumes au charbon