

LANGOSTERIA



Menù Degustazione

Tartare di dentice reale
Pomodoro della costiera

Tempura di branzino e salvia
Salsa tartara

Scampi di Sicilia
Zucchine e pecorino

Polpo di Galizia alla brace
Chorizo e chips di patate viola

Chateaubriand di cernia nera
Alla brace

Conchiglioni con aragosta
Datterino giallo

Il menù degustazione si intende per tutti i commensali, a persona

Antipasti

Tonno tonnato
Carpaccio di tonno rosso

Calamari nostrani alla brace
Alla nizzarda

Tiradito di ricciola
Alla mediterranea

Tempura di cernia e salvia
Salsa tartara

Tartare di dentice reale
Pomodoro della Costiera

Polpo di Galizia alla brace
Chorizo e chips di patate viola

Scampi di Sicilia
Zucchine e pecorino

Ventresca di tonno rosso
Erbette e chimichurri

Gambero rosso
Sedano croccante e bottarga

Carosello di crostacei arrosto
Con guacamole

5 antipasti in degustazione per tutti commensali, a persona 85 euro.

Secondi

King Crab alla brace
Salsa al limone e zenzero

Linguine con le sarde
Caviale Imperiale

Astice blu di Bretagna
Alla catalana

Conchiglioni con aragosta
Datterino giallo

Chateaubriand di cernia
nera alla brace
Minimo per due

Risotto al pomodoro, crudo
di scampi e limone
Minimo per due

Ricciola di fondale al vapore
Baby verdure e bernese

Ravioli di melanzane
Crudo di gamberi al lime

Pasta

Oyster Bar

Signature

Caviale Imperiale *50 gr*
Con blinis e panna acida

Pane, burro e acciughe
Mar Cantabrico

Ostriche Selection d'Or
La Famille Boutrais

Calamaretti all'assassina
Pomodoro piccante

Ostriche "Peter Pan"
David Hervé

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Ostriche Gillardeau
La Famille Gillardeau

Frittura Langosteria
Maionese al wasabi

Gamberi rossi
Sicilia

King Crab 2007
Special Edition

Scampi
Sicilia

Scampi Reali
Al ghiaccio

Cocktails

FRENCH KISS

Vodka, liquore di banana con
limone, carota, timo e mango

MEDITERRANEO SBAGLIATO

Campari, gin al rosmarino
e champagne

POMODORO & MEZCAL

Pomodoro datterino
e mezcal

UKIYO

Champagne, gin, yuzu
e avocado

MAGNOLIA

Vodka e sommacco, calvados,
lamponi e lemongrass

MAKAI FIZZ

Rum, succo di lime,
ananas e basilico

SPICY TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, agave
e jalapeño

CAMPARI SHAKERATO

Campari, gin e scorza
d'arancia

Vini



MAGNUM

LES MI-COTES

Maurice Choppin

CHARDONNAY TSCHAUPP

Tenuta Schweitzer

FREESTYLER

Jc's Own

LIRAC ROSÉ

Romain Le Bar