

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 bulo

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 mérou *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 mérou noir
Sauce cacciucco

Tagliatelle Langoustines royales
Oignons nouveaux 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 *corn* Aubergines perline Courgettes à la 5 légumes
di bue rôtis rôties scapece au charbon