

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

CUVÉE PRESTIGE

Ca' Del Bosco
Bollicine

PERLÉ ROSÉ

Ferrari
Bollicine Rosé

SORÈ

Famiglia Cotarella
Vino rosato

SONDRAIA

Poggio al Tesoro
Viognier / Vino bianco

VIRÉ CLESSÉ

Comte Lafon
Chardonnay / Vino bianco

PIAN DI STIO

San Salvatore
Fiano / Vino bianco

ST. DANIEL

Colterenzio
Pinot nero / 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	cad.
Gillardeau	cad.
Legris	cad.
Saint-Vaast	cad.
Cuvée Prestige	cad.

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi	cad.
Scampi	cad.
Capesante	cad.
Bulots	porz.
Tartufi di mare	porz.

Bar

Bao di King Crab
Al vapore

Tempura di calamari e jalapeño
Mostarda di pomodoro camone

Ostriche Gillardeau **2pz**
In ceviche

Pane, pomodoro e acciughe
Acciughe del Cantabrico

Crostini con salmone Sockeye **2pz**
Burro e marmellata di Tropea

Pranzo

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi rossi, scampi e calamari

King Crab 2007
Special Edition

Entrée

Carosello tre assaggi
Ricciola, cernia, gambero rosso

Tagliata di cernia bianca
Salsa tonnata

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Tartare di tonno e scampi
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi
Taccole al lime e mimolette

Polpo alla catalana
Camone, sedano e cipolla di Tropea

Seppie novelle alla Nizzarda
Patate, fagiolini, olive e acciughe

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

Salpicon di gamberi reali
Aceto di champagne

Ventresca di tonno rosso
Caponata al basilico

Secondi

Baccalà e panzanella
Pomodoro della Costiera

Tonno rosso alla griglia
Zucchine alla scapece e piquillo

Cernia con patate e taggiasche
Salsa al rosmarino

San Pietro con fagiolini stringa
Salsa al limone di Amalfi e capperi

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

Fagiolini stringa
al burro di Normandia

Radicchio
in agrodolce