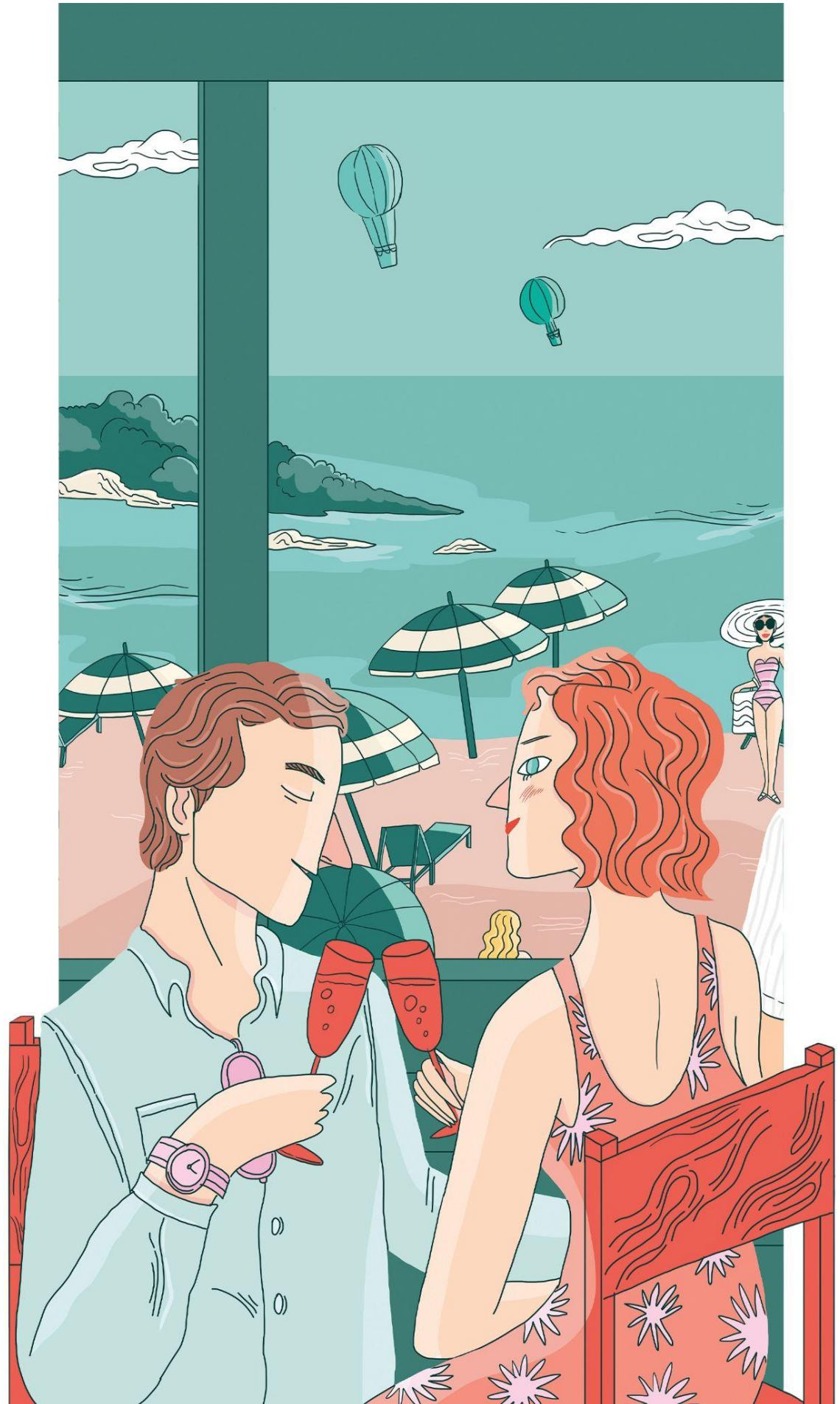


LANGOSTERIA



Cocktails

CHANDON GARDEN SPRITZ

Chandon Brut, bitter
all'arancia Valencia, erbe
e spezie, rosmarino.

DOLCE ESTATE

Ketel One Vodka, Campari,
miele salato, soda al
pompelmo.

SPICY MARGARITA

Tequila Casamigos, sciroppo
d'agave, succo di lime,
jalapeño.

TROPICAL

Rum bianco speziato,
frutto della passione,
succo d'ananas.

SHIBUYA

Belvedere Vodka, tè al
bergamotto, agave, ginger
beer, succo di lime.

LA PREMIER

Villa Ascenti Gin, Belsazar
vermouth dry, salvia,
capperi.

Vini al calice



"R"

Ruinart
Champagne

ROSÉ

Ruinart
Champagne Rosé

CUVÉE PRESTIGE

Cà del Bosco
Bollicine

ALMA ROSÉ

Bellavista
Bollicine

LANGHE Chardonnay

Damilano
Vino bianco

Û PORTUFIN

I Coppelli
Vino bianco

COSTA DI ROSE

Umberto cesari
Vino rosato

CUVÉE MARGOT

O. Leflaive
Vino rosso

Oyster bar

Plateau Langosteria
*10 ostriche, 2 gamberi rossi,
2 scampi, 2 mazzancolle,
gamberi rosa, clams e bulots*

OSTRICHE

Fines de Claire *cad.*
Cuvée Prestige *cad.*
Saint-Vaast *cad.*
Gillardeau *cad.*

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi *cad.*
Scampi *cad.*
Clams *porz.*
Bulots *porz.*

Bar

Riso croccante alla milanese
Gambero rosso

Ostriche in tempura
Maionese al pomodoro

Frittura di calamari
Mostarda di pomodoro camone

Focaccia con acciughe
Pomodoro candito e stracciatella

Toast con carpaccio di tonno
Spaccatella, bufala e acciughe

Pranzo

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Ceviche di ricciola
Ricetta originale

Carpaccio di tonno
Melanzane, pomodoro e basilico

Tiepido di mare
Gamberi, scampi, polpo, calamari

Frittura Langosteria
Gamberi, scampi e calamari

King Crab 2007
Special Edition

Entrée

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Tartare di tonno
Coulis di datterino giallo

Carpaccio di dentice reale
Lime e salicornia

Gamberi rossi
Zucchine marinate e mimolette

Carosello di pesci e crostacei
Dentice, ricciola, tonno, scampi

Baccalà e panzanella
Pomodoro della Costiera

Salpicon di mare
Insalata di mare alla madrileña

Polpo alla brace
Cipollotto e pomodoro candito

Gazpacho con scampi arrosto
Gazpacho di datterino giallo

Gambero reale alla catalana
Pomodoro camone, sedano e cipolla

Robata and Co.

Chateaubriand di *pers.*
cernia nera
Minimo 2 persone

Gambero reale alla brace,
asparagi e salmoriglio
Gambero reale di Sicilia

Rombo con pak-choi
Salsa al peperoncino

Tonno alla brace
Melanzane perline

Pescato del giorno
Secondo mercato

Pasta

Paccheri con branzino, *pers.*
olive, capperi e limone
Minimo 2 persone

Pansoti di Santa
Margherita
Con salsa agli scampi

Tagliatelle *damare*
Frutti di mare

Gnocchetti con gamberi rossi
Datterino rosso

Linguine con astice blu
Astice blu di Bretagna

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla brace

Carciofi e
salmoriglio

Pak-choi
al peperoncino

~ Prodotto abbattuto a bordo dai nostri pescherecci.

* Prodotto abbattuto conformità legge n. 853/2004 per prevenire rischio di Anisakidiosi.

° Il prodotto fresco potrebbe essere abbattuto a -18° per conservarne la qualità.

🌿 Alternativa vegetariana