

# LANGOSTERIA



## IN CUCINA, COME A CASA

**Un'atmosfera accogliente, il piacere della condivisione.**

Una casa raffinata che riprende lo spirito della primissima Langosteria con in più tutta l'esperienza e il savoir faire maturati negli anni. Gli interni, progettati da Dimore Studio, ricreano il feeling di una abitazione degli anni '70, uno spazio intimo e riservato, 'domestico' e al contempo sofisticato.

L'esperienza ha nella condivisione il suo elemento caratterizzante con piatti della tradizione di Langosteria che si alternano a continue novità.

“Langosteria Cucina rappresenta l'occasione per il Gruppo di proseguire nella sua continua evoluzione, avendo la possibilità di sperimentare nuovi prodotti e tecniche, restando fedeli alla filosofia gastronomica che ha permesso a tantissime persone di affezionarsi al nostro brand.”

*Enrico Buonocore*

*Cucina*

## In Cucina

Scampi di Sicilia  
*Porcini e Gran Nuraghe*

Carpaccio di branzino  
*Ovuli, extravergine e limone*

Chateaubriand di cernia nera  
*Alla brace*

Tempura di seppie  
*Zucca e salsa tartara*

Guancia di tonno rosso  
*Bietoline e chimichurri*

Pasta mista e aragosta  
*Salsa ai tre pomodori*

*per persona*  
*Il menù si intende per tutto il tavolo.*

## Oyster Bar

Ostriche Selection d'Or  
*La Famille Boutrais*

Ostriche "Peter Pan"  
*David Hervé*

Ostriche Gillardeau  
*La Famille Gillardeau*

Caviale Imperiale *50 gr*  
*Con blinis e panna acida*

Gamberi rossi  
*Sicilia*

Scampi  
*Sicilia*

## Signature

Pane, burro e acciughe  
*Mar Cantabrico*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di scampi e foie gras  
*Riduzione di Sauternes*

Frittura Langosteria  
*Maionese al wasabi*

Tiepido di mare reale  
*Extravergine al limone*

King Crab 2007  
*Special Edition*

## Antipasti

Tonno tonnato  
*Carpaccio di tonno rosso*

Tartare di ricciola  
*Citronette al fico d'india*

Carpaccio di branzino  
*Ovuli, extravergine e limone*

Scampi di Sicilia  
*Porcini e Gran Nuraghe*

Gambero rosso  
*Sedano e bottarga di Favignana*

Calamaretti spillo all'assassina  
*Pomodoro piccante*

Tempura di canocchie  
*Friggitelli e mostarda di camone*

Polpo di Galizia alla brace  
*Chorizo e chips di patate viola*

Guancia di tonno rosso  
*Bietoline e chimichurri*

Amarcord  
*Cocktail di scampi*

*5 antipasti in degustazione per tutti commensali, a persona*

*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione*

## Secondi

King Crab alla brace  
*Salsa al limone e zenzero*

Astice blu di Bretagna  
*Alla catalana*

Chateaubriand di cernia nera  
alla brace  
*Minimo per due*

Triglia arrosto e cavolo nero  
*Bagnacauda*

## Pasta

Linguine, acciughe e lime  
*Caviale Imperiale*

Pasta mista e aragosta  
*Salsa ai tre pomodori*

Risotto al limone d'Amalfi  
e crudo di gamberi  
*Minimo per due*

Ravioli di dentice reale  
*Brodetto di scampi*

## Cocktails

### FRENCH KISS

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

### GOLDEN

Bourbon, albicocca, aceto  
di calamansi e limone

### PEACH DILL

Champagne, aneto  
e pesca

### SPICY TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, agave  
e jalapeño

### MEDITERRANEO SBAGLIATO

Campari, gin, rosmarino  
e champagne

### EVERGREEN

Vodka, miele al pimiento, lime  
e passion fruit

### MAKAI FIZZ

Rum, succo di lime,  
ananas e basilico

### PALOMA ALL'ITALIANA

Campari, finocchietto, pompelmo  
e soda

## Vini

**VIELLES VIGNES 2009**  
Philippe Lancelot

**BOURGOGNE CHARDONNAY**  
Château de Meursault

**SAUVIGNON QUARZ**  
Cantina Terlano

**LIRAC ROSE**  
Romain Le Bar



MAGNUM

Coperto