

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

CUVÉE PRESTIGE

Cà del Bosco
Bollicine

IDDA ETNA BIANCO

Gaja
Vino bianco

COSTA DI ROSE

Umberto Cesari
Vino rosato

ROSÉ

Ruinart
Champagne Rosé

PERLÉ ROSÉ

Ferrari
Bollicine

SOLOSOLE

Poggio al Tesoro
Vino bianco

DOLCEACQUA GALEAE

Rossese, Ka Mancine
Vino rosso

Oyster bar

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

OSTRICHE

Fines de Claire
Cuvée Prestige
Saint-Vaast
Gillardeau

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Bulots
Clams

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
Spaccatelle, bufala e acciughe

Pranzo

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Ceviche di ricciola
Ricetta originale

Carpaccio di tonno
Melanzane, pomodoro e basilico

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

Robata and Co.

Chateaubriand pers.
di cernia nera
Minimo 2 persone

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

Rombo e zucca al peperoncino
Salsa al rosmarino

Tonno alla brace
Melanzane perline

Pescato del giorno
Secondo mercato

Verdure

Cuore di bue,
cetrioli e cipolla

5 verdure
alla brace

Carciofi e
salmoriglio

Pak-choi
al peperoncino

Tiepido di mare
Gamberi, scampi, polpo, calamari

Frittura Langosteria
Gamberi, scampi e calamari

King Crab 2007
Special Edition

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

Pasta

Paccheri con branzino,
olive, capperi e limone pers.
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

~ 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

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure il nostro menu allergeni. Saremo lieti di consigliarti nel migliore dei modi.