

# LANGOSTERIA



## BISTROT

## 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



### "R"

Ruinart  
*Champagne*

### PRESTIGE

Cà del Bosco  
*Bollicine*

### LANGHE CHARDONNAY

Damilano  
*Chardonnay*

### CÔTES DE PROVENCE

Rumor  
*Vino rosato*

### PERLÈ ROSÈ

Ferrari  
*Bollicine Rosé*

### POUILLY FUMÈ

Château de Tracy  
*Sauvignon / Vino bianco*

### FIANO DI AVELLINO

Guido Marsella  
*Fiano / Vino bianco*

### HAUTES CÔTES DE NUITS

Domaine Raspiller  
*Pinot Noir / Vino rosso*

## Oyster bar

Plateau Langosteria  
*10 ostriche, 2 scampi,  
2 gamberi rossi, gamberi  
rosa, 2 capesante, tartufi  
di mare e bulots.*

### OSTRICHE

Fines de Claire  
Gillardeau  
Legris  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige

### FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi  
Scampi  
Capesante  
Bulots  
Tartufi di mare

## Bar

Toast con gamberi rossi  
*Foie gras*

Toast con tonno rosso  
*Bufala e acciughe*

Pane, pomodoro e acciughe  
*Acciughe del Cantabrico*

Ostriche in tempura **3pz**  
*Gillardeau*

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*

### Entrée

Carosello tre assaggi  
*Tonno, ricciola, gambero rosso*

Carpaccio di dentice reale  
*Con citronette e salicornia*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno e scampi  
*Coulis di datterino giallo*

Gamberi rossi  
*Indivia marinata e mimolette*

Tiepido di mare  
*Extravergine al limone*

Frittura Langosteria  
*Gamberi rossi, scampi e calamari*

King Crab 2007  
*Special Edition*

Calamari cacciaroli  
*Zucchine alla scapece*

Polpo alla griglia  
*Cipollotto e sedano croccante*

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Ventresca di tonno rosso  
*Pak-choi e salsa al peperoncino*

Gamberi reali alla catalana  
*Camone, sedano e cipolla di Tropea*

### Secondi

Baccalà e fondente di patate  
*Con salmoriglio*

Tonno rosso e scarola  
*Coulis di pomodoro arrosto*

Dentice e cardoncelli  
*Salsa al basilico*

Rombo chiodato e carciofi  
*Salsa al timo*

Gamberoni rossi alla griglia  
*Indivia marinata e salicornia*

### Pasta

Spaghetti affumicati e vongole  
*Datterino arrosto*

Orecchiette *damare*  
*Frutti di mare*

Gnocchetti con gamberi rossi  
*Datterino giallo al basilico*

Paccheri con branzino *pers.*  
*Olive e capperi (Minimo per 2)*

Linguine con astice blu  
*Astice blu di Bretagna*

### Verdure

Scarola  
strozzata

Carciofi alla griglia  
e salmoriglio

5 verdure  
alla griglia

Pak-choi  
al peperoncino