

# 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  
Gillardeau  
Legris  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige

### FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi  
Scampi  
Capesante  
Bulots  
Tartufi di mare

## 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*

### Entrée

Tre tartare di pesci e crostacei  
*Ricciola, tonno, gamberi rossi*

Tagliata di cernia bianca  
*Salsa tonnata*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno rosso e scampi  
*Salsa al lime*

Gamberi viola  
*Carpaccio di San Marzano e basilico*

Tiepido di mare  
*Extravergine al limone*

Frittura Langosteria  
*Gamberi rossi, scampi e calamari*

King Crab 2007  
*Special Edition*

Polpo alla catalana  
*Camone, sedano e cipolla di Tropea*

Capesante alla griglia  
*Lenticchie beluga e porro di Cervere*

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Gamberi reali del mediterraneo  
*Topinambur e patata dolce*

Ventresca di tonno rosso  
*Zucchine alla scapece e piquillo*

### Secondi

Baccalà e panzanella  
*Pomodoro della Costiera*

Tonno rosso alla griglia  
*Giarratana e EVO al timo*

Orata con zucca al peperoncino  
*Sauté di cardoncelli*

Rana pescatrice e patate novelle  
*Capperi e limone d'Amalfi*

Gamberoni rossi alla griglia  
*Melanzane perline e basilico*

### Pasta

Fusillone con branzino  
*Scarola e crumble all'acciuga*

Linguine con 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

Cardoncelli  
al burro di Normandia

Zucchine  
alla scapece