

LANGOSTERIA



Cocktails

SORRENTO

London dry gin, sherry fino, *peschiale*.

POMODORO & MEZCAL

Tomates d'Amalfi, épices, citron vert, mezcal.

DOLCEAMARO

Campari, gin, moscato, parfum d'agrumes.

SPRITZ ZEN

Aperol, Franciacorta, ginger beer, gingembre.

PASSIONADE

Rhum, Franciacorta, fruit de la passion, sirop d'origan, verjus.

ROSE GALANTE

Gin, blanche de Normandie, verjus, framboises & hibiscus.

Vini al calice

PERLE NERO

Ferrari
Bollicine

CORTE DEL LUPO

Ca' del Bosco
Vino bianco

ROSSO DI MONTALCINO

Biondi Santi
Vino rosso

BLANC DE BLANC / ROSÉ

Ruinart
Champagne

CHABLIS

Jean-Pierre Grossot
Vino bianco

CHOREY-LES-BEAUNE

D. Mallard & Fils
Vino rosso

Bar à huîtres

Plateau Langosteria
10 huîtres, 6 crustacés de Sicile, clams, praires, amandes, bulots

Huître Régal n.3
Famille Boutrais

Huître La Lune n.3
Cadore

Oursins
Galicia

Langoustine
de Sicile

Gambero rosso
de Sicile

à partager

King Crab sandwich
avocat et cornichons
Chips de pommes de terre

Riz croustillant à la milanese
Avec gambero rosso

Pain, tomates et anchois
Mer Cantabrique

Tacos de thon rouge
Sauce méditerranéenne

Frittura di calamari
Moutarde de tomates

Bruschetta San Marzano
Avec ricotta salée

Pranzo

Entrées

Sashimi de sériole
Sauce jalapeño

Carpaccio de coquilles
Saint Jacques
Oursin de Galice

Tagliata de daurade royale
Porcini et citron vert

Les trois tartares
Poissons et crustacés

Gamberi rossi de Sicile
Câpres et gingembre

Salade de thon rouge
Crudités et huile au citron cédrat

Tempura de turbot et oignons nouveaux
Sauce tartara

Poulpe de Galice au charbon
Pommes de terre et paprika

Chipirones farçis tradition
Courge et piment

Mazzancolle rôties
Topinambour et olives taggiasche

Secondi

Châteaubriand de mérou *pers.*
noir au charbon
Minimum 2 personnes

Thon rouge au charbon
Artichaut et thym

Bar de ligne
Cime di rapa et piment

Homard bleu nature
Huile citronnée, piment fermenté

Pasta

Paccheri au bar de ligne *pers.*
câpres, olives et citron
Minimum 2 personnes

Spaghetti fumés au vongole
Datterino rôties

Agnolotti au mérou noir
Sauce cacciucco

Tagliatelle et langoustines royales
Oignons nouveaux et basilic

Signature

Carpaccio de thon rouge
Aubergines et San Marzano

Tartare de langoustines
Foie gras et Sauternes

Tiepido di mare
Langoustines, gambero rosso, poulpe et seiches

King Crab 2007
Special Edition

Linguine au homard bleu
Homard bleu de Bretagne

Frittura Langosteria
Mayonnaise au wasabi

Verdure

Radicchio
trevisano rôti

Courgettes
à la scapece

5 légumes
au charbon

Porcini
sauté