

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
Cocchi, splash soda, scorza
di limone, arancia.

SHIBUYA

Belvedere Vodka, agave, tè al
bergamotto, ginger beer,
succo di lime.

SUNSET SEA

Analecolico
Succo pompelmo rosa, limone,
agave, cranberry, mirtillo, menta.

Vini al calice



"R"

Ruinart
Champagne

PERLÈ BIANCO

Ferrari
Bollicine

ORAHONA

Concaentosa
Vermentino / Vino bianco

ROSSO DI MONTALCINO

Biondi Santi
Sangiovese / Vino rosso

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

Cà del Bosco
Bollicine Rosé

MOSS BLANC


Cantine Santa Barbara
Verdicchio / Vino bianco

SOENTE

Famiglia Cotarella
Viognier / Vino bianco

HAUTES CÔTES DE NUITS

Domaine Raspiller
Pinot Noir / Vino rosso

 *Langosteria ha scelto la tecnologia Coravin per preservare la qualità dei propri vini in mescita.*

Oyster bar

Plateau Langosteria
*10 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi
rossi, 4 gamberi rosa, 2 capesante,
clams, tartufi di mare e bulots.*

OSTRICHE

Fines de Claire
Gillardeau
Legris
Saint-Vaast
Cuvée Prestige

FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi
Scampi
Capesante
Bulots
Clams
Tartufi di mare

Toast con gamberi rossi
Foie gras

Toast con tonno rosso
Bufala e acciughe

Toast con salmone Sockeye
Burro e marmellata di Tropea

Ostriche in tempura **2pz**
Gillardeau

Crostini scampi e acciughe **2pz**
Acciughe del Cantabrico

Pranzo

Signature

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Sashimi di ricciola
Salsa jalapeño

Carpaccio di tonno rosso
Melanzane, pomodoro e basilico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Pane, pomodoro e acciughe
Acciughe del Cantabrico

Tiepido di mare
Extravergine al limone

Frittura Langosteria
Gamberi rossi, scampi e calamari

King Crab 2007
Special Edition

Entrée

Carosello tre assaggi
Tonno, ricciola, gambero rosso

Tagliata di dentice reale
Salicornia e salmoriglio

Ceviche di ricciola
Ricetta originale

Tartare di cernia e scampi
Coulis di datterino giallo

Gamberi rossi
Puntarelle e mimolette

Calamari cacciaroli
Zucchine alla scapece

Polpo arrosto
Cipollotto e sedano croccante

Capesante alla griglia
Topinambur e salmoriglio

Gazpacho con scampi arrosto
Datterino giallo

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

Rombo chiodato e carciofi
Salsa al timo

Orata e cime di rapa
Salsa al peperoncino

Gamberoni rossi alla griglia
Porcini e salsa al basilico

Spaghetti con cime di rapa
Tartare di scampi

Orecchiette *damare*
Frutti di mare

Gnocchetti e 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

Cime di rapa
al Peperoncino

Carciofi grigliati
e salmoriglio

5 verdure
alla griglia