

# 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*

### ROSÉ

Bellavista  
*Bollicine rosè*

### PERLÉ BIANCO

Ferrari  
*Bollicine*

### MONTIANO

Famiglia Cotarella  
*Merlot / Vino rosso*

### CHABLIS 1ER CRU

O. Leflaive  
*Chardonnay / Vino bianco*

### TARDIVO MA NON TARDO

Santa Barbara  
*Verdicchio / Vino bianco*

### VITE MARITATA

I Borboni  
*Asprinio di Aversa / Vino bianc*

### CHIANTI CLASSICO

Riecine  
*Sangiovese / Vino rosso*

CORAVIN® *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, gamberi rosa,  
2 capesante, 2 tartufi e bulots.*

### OSTRICHE

Fines de Claire  
Special Gillardeau  
Saint-Vaast  
Cuvée Prestige  
Belon

### FRUTTI DI MARE

Gamberi rossi  
Scampi  
Capesante  
Bulots  
Tartufi di mare

## Bar

Tiradito di ricciola  
*Mais bianco e patata dolce*

Tempura di calamari e jalapeño  
*Mostarda di pomodoro camone*

Seppie novelle alla griglia *2pz*  
*Paprika e lime*

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  
*Tonno, cernia e gamberi rossi*

Tagliata di dentice reale  
*Radicchio tardivo, capperi e limone*

Sashimi di ricciola  
*Salsa jalapeño*

Tartare di tonno rosso e scampi  
*Puntarelle, acciughe del Cantabrico*

Gamberi rossi  
*Mimolette, taccole e lime*

### Secondi

Baccalà e cardoncelli  
*Crema di cicerchie*

Tonno rosso con carciofi ripieni  
*Salsa al pecorino Gran Nuraghe*

Dentice reale con  
patate e verze  
*Bagnetto verde*

Cernia con cime di rapa  
e peperoncino  
*Sauté di vongole*

Gamberoni rossi alla griglia,  
con melanzana perlina  
*Salsa al chorizo*

### Verdure

Cuore di bue,  
cetrioli e cipolla

5 verdure  
alla griglia

Purè di patate  
arrosto

Cime di rapa  
AOP

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 di Castelluccio e cavolo nero*

Gazpacho con scampi arrosto  
*Datterino giallo*

Ricciola del Mediterraneo  
*Pak-choi e shiitake*

Gamberi reali  
*Zucca al peperoncino*

### Pasta

Fusilloni con branzino e scarola  
*Crumble all'acciuga*

Orecchiette *damare*  
*Sauté di frutti di mare*

Spaghettoni acciughe, limone  
e burro di Normandia  
*A modo mio*

Linguine, vongole e  
calamaretti spillo  
*Bottarga di muggine*

Gnocchetti di zucca  
con gamberi rossi  
*Burro e salvia*