

LANGOSTERIA



IN CUCINA, COME A CASA

Un'atmosfera accogliente, il piacere della condivisione.

Una casa raffinata che riprende lo spirito della primissima Langosteria con in più tutta l'esperienza e il savoir faire maturati negli anni. Gli interni, progettati da Dimore Studio, ricreano il feeling di una abitazione degli anni '70, uno spazio intimo e riservato, 'domestico' e al contempo sofisticato.

L'esperienza ha nella condivisione il suo elemento caratterizzante con piatti della tradizione di Langosteria che si alternano a continue novità.

“Langosteria Cucina rappresenta l'occasione per il Gruppo di proseguire nella sua continua evoluzione, avendo la possibilità di sperimentare nuovi prodotti e tecniche, restando fedeli alla filosofia gastronomica che ha permesso a tantissime persone di affezionarsi al nostro brand.”

Enrico Buonocore

Cucina

In Cucina

Pappa al pomodoro
Con vongole veraci

Tartare di gambero rosso
Cavolo nero toscano

Carpaccio di capesante
Ricci di Galizia e lime

Tempura di calamari nostrani
Maionese alle olive

Calamaretti spillo all'assassina
Pomodoro piccante

Chateaubriand di cernia nera
Alla brace

Linguine e rossetti
Caviale Imperiale

Torta della nonna
Ricetta originale

per persona
Il menù si intende per tutto il tavolo.

Oyster Bar

Ostriche Selection d'Or
La Famille Boutrais

Ostriche "Peter Pan"
David Hervé

Ostriche Poget
Maison Poget

Caviale Imperiale 50 gr
Con blinis e panna acida

Gamberi rossi
Sicilia

Scampi
Sicilia

Signature

Pane, burro e acciughe
Mar Cantabrico

Tartare di scampi e foie gras
Riduzione di Sauternes

Frittura Langosteria
Maionese al wasabi

Linguine e ricci di mare
Ricci di Galizia

Tiepido di mare reale
Extravergine al limone

King Crab 2007
Special Edition

Antipasti

Carpaccio di tonno rosso
Salsa tonnata

Tagliata di branzino
Carciofi e pecorino

Carpaccio di capesante
Ricci di Galizia e lime

Scampi di Sicilia
Friggitelli marinati

Tartare di gambero rosso
Cavolo nero toscano

Baccalà mantecato
Hummus di zucca e peperoncino

Tataki di ricciola
Finferli e chips di castagna

Tempura di calamari nostrani
Maionese alle olive

Polpo di Galizia alla brace
Chorizo e chips di patate viola

Guancia di tonno rosso
Cime di rapa e chimichurri

5 antipasti in degustazione per tutti commensali, a persona

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

Secondi

King Crab alla brace
Salsa al limone e zenzero

Carabineros Gordo alla brace
Salmoriglio e melanzane perline

Ricciola di fondale
Pil pil e cavolo romanesco

Chateaubriand di cernia nera
alla brace
Minimo per due

Pasta

Linguine e rossetti
Caviale Imperiale

Paccheri con aragosta
Cipollotto e datterino giallo

Orecchiette, cozze e cacio
Scampi arrosto

Risotto al limone di Amalfi
e crudo di gamberi rossi
Minimo per due

Cocktails

FRENCH KISS
Vodka, liquore di banana con limone,
carota, timo e mango

GOLDEN
Bourbon, albicocca, aceto
di calamansi e limone

THE WOOD
Mezcal ai porcini, Campari, vermouth
vaniglia e cioccolato

SPICY TOMMY'S MARGARITA
Tequila, succo di lime, agave
e jalapeño

MEDITERRANEO SBAGLIATO
Campari, gin, rosmarino
e champagne

EVERGREEN
Vodka, miele al pimento, lime
e passion fruit

MAKAI FIZZ
Rum, succo di lime,
ananas e basilico

PALOMA ALL'ITALIANA
Campari, finocchietto, pompelmo
e soda

Magnum by the glass

BOLLICINE
BB 14
Bellavista

VINO BIANCO
VIDONIA
Suertes del Marqués

VINO ROSSO
VOLNAY
Domaine Maxime Boillot

CHAMPAGNE
LES GALIPES DE COULOMMES
Jean Servagnat

VINO BIANCO
MACON IGÉ
Domaine Leflaive

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

Coperto