

PER COMINCIARE / STARTERS...

Gratinato misto di mare €18

Baked Mixed Sea Food

Granchio moeca fritto €6.5

Fried Soft shell crab

Sautè di cozze di Sardegna €11

Mussels Sautè

Sautè di cozze e vongole / cannolicchi €13

Clams and mussels sautè / razor clams

Astice (metà) al vapore con crema di patate o alla catalana €8/etto

Steamed lobster (half) with potato cream or with celery, tomatoes, red onions

Bis carpaccio di pesce fresco con salsa ponzu e alga wakame €13

Fresh fish carpaccio with ponzu sauce and wakame seaweed

Polpo tiepido con rucola, patate, olio evo e limone €14

Warm octopus salad with rocket salad, potatoes, olive oil and lemon

Ostriche francesi concave fines de claire 3pz €12

French oysters 3pcs

Fiori di zucca ripieni di gamberi in pastella e vellutata €12

di salsa teriyaki

Fried fresh pumpkin flowers (shrimps filled) with teriyaki sauce

Insalata di gamberetti, avocado e arancia €13

Shrimps salad with avocado, orange and house sauce

Ostriche scottate al gratin 3pz €12

Oysters au gratin 3pcs

Insalata di mare al vapore con olio evo e limone €13

Sea food salad with evo oil and lemon

Plateau di Crudite' misto per una persona €22

Mix raw fish

Tartare di salmone in salsa soya special con rucola €12

e semi sesamo

Salmon tartar with special soy sauce, rocket salad and sesame €9

Spiedini di gamberi e calamari ai ferri

Grilled shrimps and squids skewers

RISOTTO / PASTA

Risotto al salto classico

Saute saffron risotto

Ravioloni ripieni di capesante e gamberi al pomodoro e basilico

Ravioli with scalops and shrimps filled in tomato suace

Gyoza di pollo e verdure

Ravioli with vegetables and chicken

Risotto con gamberetti, zucchine e pistacchio

Risotto with shrimps, zucchini and pistachio

Risotto allo zafferano

Saffron risotto

Garganelli al salmone

Fresh pasta with salmon

Garganelli freschi agli scampi in salsa rosè

Fresh pasta with scampi and fresh cream tomato sauce

Spaghetti all'astice (metà) con pomodorini

Pasta with half lobster, cherry tomatoes

Paccheri freschi al cacio e pepe e gamberi

Fresh short pasta with cacio cheese, black peppe and shrimps

Tagliolini freschi ai calamari e gamberetti

Fresh pasta with shrimps and squids

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga

Pasta with veraci clams and bottarga

Tagliolini al granchio e gamberi

Fresh pasta with crab and shrimps

DOPO ANCORA / AFTER AGAIN...

Gamberoni al curry con riso pilaf

Curry salse prawns with pilaf rice

Filetto di branzino alla griglia con salsa al rafano

Grilled sea bass fillet with horseradish sauce

Teneri calamari ai ferri e salsa teriyaki

Grille tender squids with teriyaki sauce

Filetto di rombo alla siciliana

Turbot filet with tomato, potatoes, olives

Grigliata mista di pesce

Grilled mixed fish

Granchio alla catalana o al vapore

Crab salad with celery and red onions or steamed

Frittura mista di pesce e verdure con salsa marinara

Mixed fried fish and vegetables with marinara sauce

Astice (intero) alla griglia o alla livornese o alla catalana

Lobster: Grilled or tamato sauce or with celery, red onion, cherry tomato salad

Tagliata di salmone scottato al sesamo e salsa teriyaki

Salmon in sesame crust with teriyaki sauce

Filetto di salmone ai ferri

Grilled salmon fillet

Guazzetto di mare con pomodorini, patate e olive

Baked mixed sea food with cherry tomatoes, potatoes and oli

Tentacolo di polpo croccante con salsa teriyaki

Crunchy octopus with teriyaki sauce





Il marchio «Natura» è un marchio registrato di proprietà di Natura S.p.A. e indica la più alta qualità garantita dal produttore. La certificazione «Natura» è rilasciata solo ai prodotti che rispettano i requisiti di qualità e sicurezza stabiliti dal regolamento (CE) n. 1831/2003. La produzione è autorizzata solo a chi ha ottenuto la certificazione «Natura».



• Lobster & More •

Fresh Seafood

Via Palermo 20 - 20121 Milano
Tel. 02 6540660 - Mob. 392 7667066
E-mail: ristorantelobster@hotmail.com







