

LANGOSTERIA BISTROT



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI



www.langosteria.com

Menu

*Caro ospite,
se hai delle
allergie
e/o intolleranze
alimentari chiedi
pure informazioni
sul nostro cibo e
sulle nostre
bevande.
Siamo preparati
per consigliarti nel
migliore dei modi.*

CASUALMENTE CHIC, MAI SCONTATO.

Il senso di Langosteria per la tavola (e per il mare) trova nel Bistrot una sintesi più pop, nel significato più alto del termine. Normalmente, un bistrot è il locale più informale che si affianca al ristorante principale, un locale "minore", questo invece, di Langosteria, è il fratello minore. Che cosa cambia?

Ai fini del gusto e del sapore assolutamente nulla e quindi troverete tutto il meglio di Langosteria, in un menu meno impegnativo nella proposta, ma ricco nel gusto, perché questo è un Bistrot particolare, dove quasi non vi accorgete della differenza con Langosteria.

Come tutti i secondo è svelto e pronto a cogliere le esigenze di chi magari vuole un piatto veloce per poi schizzare via. Ma, questa è ancora una differenza rispetto ai soliti "bistrot", la velocità non toglierà mai niente al gusto. Provate.

☆
**OSTRICHE
IN
TEMPURA**



"Toast" con
salmone
Sockeye e
marmellata di
cipolle di Tropea

"Toast" con
tonno,
spaccatelle,
bufala e
acciughe

"Toast" di
gamberi rossi
e foie gras

Prosciutto
Joselito
Gran Reserva
e pan tomate

Prosciutto crudo
Langhirano e
giardiniera di
verdure

OYSTER BAR



☆ **PLATEAU LANGOSTERIA**

Assortimento di ostriche e frutti di mare,
con gamberi rossi, scampi e cappelletti al naturale

PLATEAU CONTINENTALE

Astice e mazzancolle al vapore con ostriche,
gamberi gobbetti e assortimento di frutti di mare

APPETIZER

☆ **Pane, burro e acciughe del Cantabrico**

Lumache di mare a modo mio

Tempura di alici e salsa tartara

STARTERS

Carpaccio di branzino con bruschetta mediterranea

Tartare di salmone con mango e salsa al wasabi

☆ **Ceviche "clasico" di pescato**

Sashimi di tonno, taccole al lime e dressing al pomodoro candito

Tartare di ricciola, avocado, chips di patate viola e salsa al pompelmo

☆ **Crudo di pesci e crostacei al naturale**

Insalata di baccalà alla ligure

☆ **Tiepido di mare con piccole verdure**

Sautè di vongole e bottarga

Calamari cacciaroli, pomodoro stufato e peperoncino

☆ **Pappa al pomodoro e vongole**

Polpo alla catalana

☆ *Signature dish*

PASTA

Bigoli, acciughe ed alici..

Fusilli con tartare di tonno, pomodoro, olive e capperi

☆ **Orecchiette con crema di fave, crostacei e frutti di mare**

Linguine all'astice con pomodoro confit e basilico

Tagliatelle, gamberi rossi, zenzero e fiori di zucca

MAIN COURSE

Gamberi rossi con pomodoro confit e basilico

Astice alla griglia, patate al rosmarino e maionese allo yogurt

☆ **King crab alla catalana**

King crab al vapore, julienne di verdure e salsa allo zenzero

Tonno con indivia e cipollotto brasato

Baccalà croccante con mash di patate e crema di piselli

☆ **Frittura di calamari e gamberi rossi con maionese allo zafferano**

Polpo al grill con concassè di datterini e basilico

Branzino al forno (varie preparazioni)

Branzino alla griglia

Qualità certificata: prodotto allevato in mare aperto, Sardegna

SIDES

Misticanza di giornata

Caponata di verdure

Chips di patate

Pomodorini, melanzane e zucchine alla griglia

Puré di patate

COPERTO

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

CATCH OF THE DAY



SCORFANO
ORATA
GALLINELLA
DENTICE
PEZZOGNA
ROMBO
SAN PIETRO

*Secondo
disponibilità di
mercato in varie
preparazioni*

MENÙ 1 / 2017