

LANGOSTERIA



L

Caro ospite,
se hai delle allergie
e/o intolleranze
alimentari chiedi
pure informazioni
sul nostro cibo
e sulle nostre
bevande.
Saremo lieti di
consigliarti nel
migliore dei modi.

Coperto € 5

FANTASIE DI GUSTO PER OGNI STAGIONE

di *Denis Pedron*
Executive Chef Langosteria

Il fine dining è arte. In costante movimento. Stupore a ogni piatto. Inseguimento dell'oltre. Eccellenza che solo gli ingredienti migliori sono capaci di donare.

In Langosteria, lo sappiamo bene: per noi, la massima qualità e freschezza sono un vero credo. Perché il miglior pescato merita sempre un accompagnamento di eguale livello. A ogni cambio di stagione, ecco una veste rinnovata per le nostre portate. Siano gli Specials. Siano gli altri piatti a menù. Proposte che – di mese in mese – si arricchiscono con nuovi colori.

Mutano i sapori, non la nostra fedeltà a ciò che più conta: l'assoluta freschezza conferita dalla stagionalità. È il caso del duttile radicchio: un fiore d'inverno a ritmo di swing, grazie al dolce approccio e la caratteristica nota amara sul finale.

Oppure delle cime di rapa: complementi piccanti, per i nostri primi piatti più caratteristici.

Ma anche del sedano rapa, dai tratti delicati, e della tipicità riscoperta del broccolo fiolario di Creazzo. Come, poi, non citare i funghi? Con le loro straordinarie sfaccettature: dal saporito porcino all'aristocratico ovolo buono, fino al duttile finferlo e al nobile tartufo. Tutti primi attori, mai comparse. Per aggiungere valore al fresco pescato. Il prelibato gambero rosso di Mazara: dal colore intenso e l'inconfondibile sapore, memoria delle acque da cui proviene. Oppure le capesante: altra prelibatezza del Mediterraneo e pregiato caposaldo dei nostri plateau. Come un altro "top of the list", dalla compatta consistenza e la delicata morbidezza: il Black Cod dei mari del Nord. Tutto ritorna qui in Langosteria, ma sempre e solo al momento ideale in cui va servito. Di certezza ne abbiamo solo una: il King Crab è per ogni stagione. E non mancherà mai nel nostro menù. Parola di Enrico.



OYSTER BAR



Plateau Royal

Assortimento di ostriche, crostacei e frutti di mare con astice e granchio

★ Plateau Langosteria

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

I crostacei ed i frutti di mare

Medio Grande

Ostriche (*vedi lavagna*)

Scampi

Gamberi rossi

Cappesante

Tartufi di mare

Clams

Ricci di mare

Mandorle di mare

Cannolicchi

Bulots

Secondo disponibilità di mercato troverete inoltre: limoni di mare e percebes.

APPETIZER

★ Ostriche in tempura

**Calamari fritti con jalapeno
e mostarda di pomodoro camone**

Cappesante scottate con salsa al peperoncino

Calamaretti spillo alla fiamma

Crostini con scampi e acciughe

TRA CAPESANTE E COQUILLE SAINT JACQUES



Prelibatezza dei mari europei, in grado di assumere identità differenti. Nel Mediterraneo è nota come capasanta. In Italia, il dibattito è aperto: cappa pellegrina, cozza di san Giacomo, pettine di mare, e chi più ne ha... Rimane - ovunque e per tutti - un'eccellenza gastronomica tra le più ricercate. Caposaldo dei nostri plateau, è ottima cruda ma anche gratinata. E per chi desidera di più, ne esiste una raffinata variante dalle coste della Bretagna: la divina coquille Saint Jacques. Non può essere un caso che la Venere del Botticelli proprio da lei sia fatta sorgere.

CARPACCI & TARTARE

Carosello

Assortimento di pesci e crostacei al naturale

Scampi e foie gras

Tartare di scampi con foie gras e riduzione di Sauternes

Ceviche di ricciola (20 min)

Le tre tartare

Tartare di pesci e crostacei

Tartare di ricciola con gamberi rossi

Tartare di ricciola con gamberi rossi ed extravergine al lime

Carpaccio di tonno in “insalata”

Carpaccio di tonno con falde di pomodoro, cipolle in agrodolce, capperi, taggiasche, misticanza e melograno

Carpaccio di gamberi rossi

Carpaccio di gamberi con puntarelle e pecorino Gran Nuraghe

Carpaccio di branzino

Carpaccio di branzino con salsa mediterranea e datterini gialli

Sashimi di dentice

Sashimi di dentice con salsa allo zenzero

★ Acciughe

Acciughe del mar Cantabrico con crostini al burro

Salmone Sockeye

Salmone affumicato dell'Alaska servito con mostarda di cipolle rosse e crostini al burro

Salmone Balik Zar Nikolaj

Lingotto di salmone “Balik” con il suo caviale

CEVICHE À LA LANGOSTERIA



Nuovi gusti, antiche tradizioni. Dosaggio sapiente di sapori, ponte che unisce Italia e Perù. Tutto all'insegna del più vero stile Langosteria. 20 minuti, è il tempo che esige questa portata. Domanda di essere attesa, perché l'identità del miglior pescato sia esaltata. Da una marinatura raffinata che intriga. Freschezza allo stato puro, un tripudio di bontà.

SCAMPI MATTI

Un delicato sauté.
Gli scampi rosolano
all'istante in padella.
Fuoco vivo: sigillo per
sapori e aromi.
La sapidità, la
dolcezza e il piccante
si amalgamano in un
irresistibile intingolo.



La scarpetta è
d'obbligo. Studiata
follia, per un piatto
fuori dalle righe.
Da consumare
rigorosamente
dimenticando
forchetta e coltello.
Per tornare un po'
fanciulli. Per godere
al meglio di questa
naturale festa del
gusto.

STARTERS

Calamari cacciaroli

Calamari scottati con carciofi al lime

Polpo alla brace

Polpo alla brace con crema di ceci,
falde di pomodoro e olio "saporito"

Cappesante

Cappesante in sauté con cime di rapa e acciughe

Baccalà "Giraldò"

Baccalà alla brace con purea di patate e salmoriglio

Tiepido di mare

Scampi, gamberi, polpo e calamari cotti poché
con extravergine al limone

Scampi "Matti"

Scampi del Mediterraneo in sauté con peperoncino e basilico

Aragosta in gazpacho

Aragosta al vapore e gazpacho

TASTING OF 3

Tartare di scampi e foie gras

Cappesante in sauté con cime di rapa e acciughe

King crab alla catalana

per tutti i commensali

SOUPS

★ Pappa al pomodoro e vongole

Crema di cicerchie e calamaretti spillo

Crema di fagioli, cavolo fiolaro e king crab

PASTA

Spaghetti al “pomodoro” e basilico

Linguine con vongole, calamaretti spillo
e bottarga di muggine

★ Orecchiette con crema di fave, crostacei
e frutti di mare

Tagliatelle con scampi e cipollotto

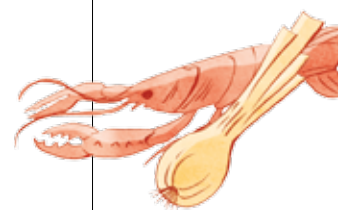
Gnocchetti con gamberi rossi
e fondente di melanzane al basilico

Paccheri con aragosta e confit

Tagliolino “tiepido” ai ricci di mare
Secondo disponibilità del prodotto fresco

TAGLIATELLE SCAMPI E CIPOLLOTTO

Il piatto in cui la dolcezza del mare si fonde con quella della terra. Pensiero stupendo, che la tecnica dei nostri chef riesce ulteriormente a esaltare.



La selezione delle materie prime: solo scampi provenienti dalle cristalline acque siciliane al largo di Mazara del Vallo abbinati al cipollotto più fresco, quello baby. Qualità assoluta, per un'unione all'insegna della massima leggerezza. Il delicato gusto, che una sapiente e rapida cottura dona. Una prima scelta avvolgente.

ROBATA GRILL

Dal Giappone, ecco la più naturale delle cotture. Brace che riporta alla memoria i sapori dell'estate, in un istante. La sabbia, i crostacei migliori, i molluschi più freschi, una delicata brezza di appetitosi profumi. Croccanti e succulenti delizie dal morbido cuore. Tutto è pronto, lasciatevi tentare.



FRIED FISH

Scampi, gamberi rossi e calamari cacciaroli

King crab con vinaigrette ai capperi

Baccalà con maionese al wasabi

Aragosta

Alla catalana

🔥 Alla brace

Alla parigina

Scampi reali

Al ghiaccio

🔥 Alla brace

Gamberoni rossi

🔥 Gamberoni rossi e carciofi alla brace

Vapore di crostacei

King crab, scamponi e gamberoni rossi
con verdure al vapore e salsa piri piri

KING CRAB

★ King crab alla catalana

King crab al vapore con pomodoro camone,
sedano croccante ed un velo di cipolla di Tropea

King crab al vapore

Con extravergine al limone

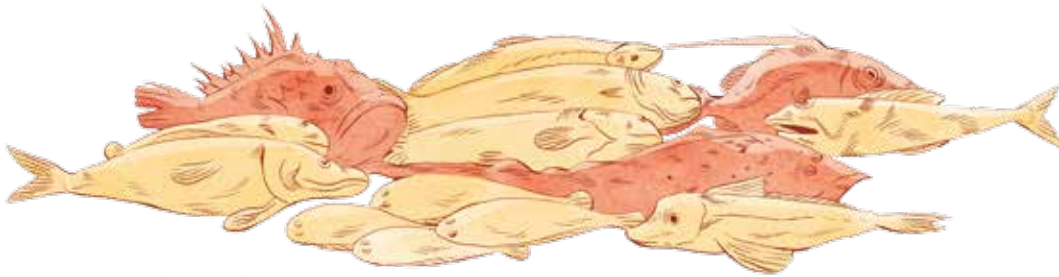
🔥 King crab alla brace

CATCH OF THE DAY

Branzino
Scorfano
Orata

Gallinella
Dentice
Pezzogna

Rombo
Cernia
San Pietro




Il nostro personale sarà lieto di informarvi
Pescato di giornata in varie preparazioni


Pescato del giorno

Filetto in varie preparazioni

Sogliola di Dover

 Alla brace
Alla mugnaia

Tonno

 Trancio di tonno alla brace con trevisana in agrodolce

King cod

Lingotto di black cod con salsa agli 8 ingredienti

BLACK COD



Black Cod, Gindara, Carbonaro nero d'Alaska: identità e nomi diversi, per un'unica eccellenza proveniente dai mari del Nord. È chiamato pesce burro, per la sua compatta e delicata morbidezza. Un vero Nobel dell'oceano. Servito semplicemente, ma con ben 8 ingredienti... "Top of the list".



LANGOSTERIA

Via Savona, 10

LANGOSTERIA BISTROT

Via privata Bobbio, 2

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

Galleria del Corso, 4



www.langosteria.com