

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

MENÙ AFTERNOON 2 / 2017
dalle 16.00 alle 19.00



OYSTER BAR



PLATEAU LANGOSTERIA

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

6 pz. 12 pz.

- Fines de Claires n° 3
- Helie St. Vaast n° 3
- Spéciales Gillardeau n° 3
- Spéciales Cuvée Prestige n° 3
- Legris n°3

SEA FOOD

- Gamberi rossi di Sicilia
- Scampi di Sicilia
- Cappesante
- Tartufi di mare
- Clams
- Amandes
- Bulot

DRINK

- Spremute di agrumi
- Succhi di frutta
- Centrifugati
- Bibite.
- Birre
- Acqua 25cl.
- Acqua 50cl.
- Selezione di tè e infusi (con assortimento di biscotti).
- Vini al calice
chiedi la nostra carta dei vini
- Aperitivo analcolico
- Aperitivo alcolico.
chiedi la nostra carta dei cocktail

- Pane, burro e acciughe del Cantabrico
- Tartare di salmone con mango e salsa wasabi.
- Salmone affumicato Sockeye con pane tostato
e marmellata di cipolle di tropea
- Tartare di tonno, taggiasche,
capperi e pomodori canditi
- Carpaccio di branzino
con bruschetta mediterranea
- Paletta di Joselito e Pan Tomate

- Torta del giorno *porz.*
- Pasticcini *cad.*
- Crostatine con frutta fresca

* DIGNITÀ DEL CAFFÈ *

- Espresso indo arabica naturale
- Espresso doppio indo arabica
naturale in tazza grande
- Caffè americano
- Espresso brasilie santos decaffeinizzato
- Espresso macchiato
- Caffè Montecarlo in vetro
- Caffè viennese
- Caffè Giamaica in filtro arabica naturale
- Orzo bio in filtro
- Espresso doppio shakerato
- Cappuccino
- Piccolo cappuccino (*Li per li*)
- Latte macchiato (*con espresso ristretto servito a parte*)
- Latte caldo
- Cioccolata in tazza

★ Signature dish

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