

# LANGOSTERIA BISTROT



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA  
BISTROT

LANGOSTERIA  
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA  
PARAGGI



[www.langosteria.com](http://www.langosteria.com)

## Menu

*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.*

## 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 secondi 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 cappesante 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

Tartare di gamberi gobbetti, cavolo viola e dressing al passion fruit

★ **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 2 / 2017