

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

Dinner



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI



www.langosteria.com

Menu Dinner

Dalle 19.00
alle 24.00

*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.*

UN PORTO FRANCO IN CITTÀ

Il menu del Café rappresenta l'evoluzione di Langosteria che nella sua storia ha dato sempre grande significato al luogo e al modo.

Qui, nel centro di Milano, dove si comincia presto e si finisce tardi, il senso di Langosteria per il mare e i suoi frutti resta inalterato, ma viene affiancato da altre proposte, da altri sapori, da altri orari, proprio per accontentare le esigenze di chi passa di qua e cerca un luogo accogliente, caldo, profumato dove trovare qualcosa di buono. Un porto franco, in città e nel mare di Langosteria, dove accanto alla tradizionale cucina di pesce, è possibile trovare piatti internazionali.

★
**OSTRICHE
IN
TEMPURA**



Salmone
affumicato
Sockeye e
marmellata di
cipolle di Tropea

Crostino
con scampi
e acciughe

Paletta
di Joselito
e Pan Tomate

Prosciutto crudo
Langhirano e
giardiniera di
verdure

Parmigiano
Reggiano,
Blue Stilton e
miele di castagna

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**

Cappesante gratinate al parmigiano

Calamari fritti con jalapeno e mostarda di pomodoro camone

STARTERS

Carpaccio di branzino con bruschetta mediterranea

★ **Ceviche "clasico" di pescato**

Sashimi di ricciola con salsa jalapeno

Sashimi di tonno con puntarelle, dressing di acciuga e menta

Carpaccio di dentice con gamberi rossi alla puttanesca

3 tartare di pesci e crostacei

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

Tartare di scampi con foie gras e riduzione di Sauternes

★ **Pappa al pomodoro e vongole**

Insalata di polpo e patate...

Calamari ripieni con guazzetto di datterino confit, porro e olive

★ **Tiepido di mare con piccole verdure**

Gazpacho con astice

★ *Signature dish*

PASTA

Spaghetti al "pomodoro" e basilico

Linguine, vongole e cime di rapa

Tagliatelle crudo di mare, bottarga ed extravergine al limone

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

Gnocchetti, gamberi rossi, datterino giallo e basilico

Linguine all'astice con pomodoro confit

MAIN COURSE

Scampi al basilico

Gamberi rossi alla griglia

★ **King crab alla catalana**

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

Tonno con indivia e cipollotto brasato

Baccalà con salsa tiepida alla livornese

★ **Frittura di calamari e gamberi rossi con maionese al wasabi**

Sogliola di Dover alla griglia

SIDES

Misticanza di giornata

Pack choi con aglio, olio e peperoncino

Chips di patate

Purè di patate

Pomodorini, melanzane e zucchine alla griglia

COPERTO

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

