

# LANGOSTERIA

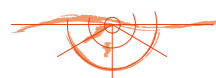


LANGOSTERIA

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 il nostro  
menu allergeni.  
Saremo lieti  
di consigliarti nel  
migliore dei modi.*

## IL SENSO DI LANGOSTERIA

Langosteria è cambiata in questi dieci anni, ma solo architettonicamente.

Nel suo cuore, nel suo significato, è rimasta la stessa del primo giorno, quando il sogno di creare un luogo unico a Milano, un luogo dove non si avvertisse neanche un grado di separazione tra ospitalità e cucina, è diventato realtà. Langosteria è così perché non è solo un ristorante ma un sogno realizzato e quindi porta con sé la gratitudine per chi lo ha reso possibile, il cliente.

In questo menu troverete la storia di Langosteria, una storia di mare. Come in un racconto di Conrad o di Melville, verrete accompagnati in un viaggio dove i migliori frutti del mare, dai crostacei ai grandi pesci, dai pesci di scoglio alle ostriche, rappresentano il meglio dai mari del mondo. Potrete scegliere o farvi accompagnare nella scelta, ma alla fine troverete, comunque, un approdo sicuro per i vostri desideri.

## TASTING MENU

### PRIMA VOLTA DA NOI

**Pappa al pomodoro con sauté di vongole**

**Tartare di ricciola e gamberi rossi con extravergine al lime**

**La nostra frittura**

**Tiepido di mare**

**King crab alla catalana**

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

**Sorbetto al limone**

*Il menu si intende per tutti i commensali*

### ...E POI

**Bon bon di capesante e verza in agrodolce**

**Ceviche di ricciola e gamberi rossi**

**Sogliola in tempura, cavolo romanesco marinato  
e salsa di stracciatella e acciughe**

**Baccalà mantecato, panissa frita e tiepido al pomodoro**

**🔥 Aragosta alla brace con carciofi e salsa yuzu**

**Gnocchetti integrali con scampi e coulisse di cime di rapa**

**Panettone e salsa inglese**

*Il menu si intende per tutti i commensali*

🌟 *Signature dish*

🔥 *Robata grill*

*Coperto € 5*

### QUESTIONE DI FEELING...

Cambio d'abito. Esattamente come un vestito, ogni ingrediente si sposa alla perfezione a una specifica stagione. Così nascono i nostri menù del mese: sempre diversi, ugualmente sorprendenti. "Prima volta da noi?" Se non sapete quale prelibatezza gustare per prima, lasciatevi guidare in un percorso di gusto. E non dimenticate di domandare al sommelier i migliori vini da abbinare alle vostre scelte.

## 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*

## PASTA

**Linguine con vongole, calamaretti spillo e bottarga di muggine**

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

**Mezzo pacchero, branzino, carciofi e limone**

**Tagliatelle con cime di rapa, acciughe e tartare di scampi**

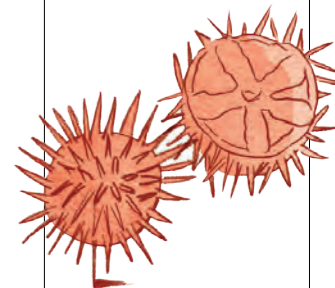
**Linguine con aragosta e pomodoro confit**

**Tagliolino "tiepido" ai ricci di mare**

*Secondo disponibilità del prodotto fresco*

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

TAGLIOLINO  
"TIEPIDO" AI  
RICCI DI MARE



Un piatto unico, che solo Langosteria è in grado di offrirvi. È, allo stesso tempo, volutamente semplice ed estremamente complesso. Nulla vi è aggiunto, più di quanto sia necessario. Così i nostri chef riescono a esaltare al massimo il sapore del riccio di mare. Una delicatezza che vi offriamo fresca, come appena pescata. E da gustare intensamente, appena servita. Per tutto godere di un'esperienza sensoriale avvolgente.



Colori e tradizioni del Nuovo Mondo si rinnovano all'ombra della Madonnina. La naturale pregiata freschezza della ricciola incontra la dolce semplice delicatezza della patata americana, connubio tra ingredienti capaci di sprigionare un vero tripudio di sapori. Esplosione di gusto, che si accompagna a un altro classico autunnale: il mais bianco. Ideale trait d'union tra culture gastronomiche così distanti, eppur vicine. Per un piatto che si completa con l'inconfondibile firma - in rosso - di Langosteria.

## CARPACCI & TARTARE

### ★ Carosello di pesci e crostacei

**Tartare di scampi con foie gras e riduzione di Sauternes**

**3 tartare di pesci e crostacei al naturale**

**Tartare di ricciola con cavolo rosso in agrodolce e dressing al passion fruit**

### ★ Ceviche di ricciola e gamberi rossi con patata americana e mais bianco

**Sashimi di tonno marinato con misticanza, cipolle in agrodolce, capperi, taggiasche e melograno**

**Sashimi di dentice con carciofi al lime e pepe di Sichuan**

### ★ Carpaccio di gamberi rossi, taccole e pecorino Gran Nuraghe

**Carpaccio di San Pietro, puntarelle, pomodoro confit e taggiasche**

**Salmone affumicato Sockeye con marmellata di cipolle di Tropea**

## STARTERS

### ★ Pappa al pomodoro e vongole

**Cappesante, cime di rapa e crema di lenticchie**

**Baccalà mantecato, panissa frita e tiepido al pomodoro**

**Seppie novelle con tortino di cardi gobbi al parmigiano e oro di Sarawak**

### 🔥 Polpo con porro di Cervere e pomodoro confit

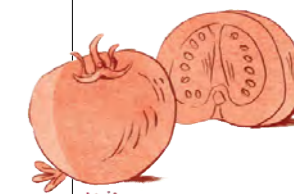
**Sogliola in tempura, cavolo romanesco marinato e salsa di stracciatella e acciuga**

### ★ Tiepido di mare con scampi, gamberi rossi, polpo e calamari cotti poché con extravergine al limone

**Scampi arrostiti e gazpacho**

**Prosciutto Joselito Gran Reserva e pan tomate**

## GAZPACHO



Non prendetevela con il cameriere. Non è colpa sua se la zuppa è arrivata fredda in tavola. Chiedete lumi allo chef, che custodisce il segreto di questa cremosa esplosione di gusto. Piatto originario della Spagna, è quotidianamente reinventato nelle cucine di Langosteria. Il segreto del suo successo? Sta tutto nelle materie prime. Con un tocco finale d'autore, dai piccanti contorni.

## MAIN COURSE

**Aragosta**  
alla catalana  
alla parigina

**Scampi reali al ghiaccio**

**Scampi “matti” in sauté con peperoncino e basilico**

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

**Sogliola di Dover**  
alla mugnaia  
alla griglia

★ **King crab alla catalana**

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

### ROBATA GRILL

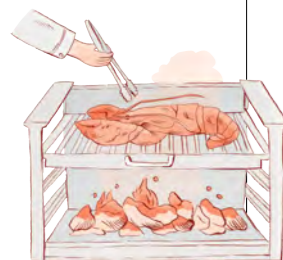
🔥 **Aragosta con puntarelle e purè al peperoncino**

🔥 **King crab, chips di topinambur e salsa con yuzu e lime**

🔥 **Gamberoni rossi e pak choi**

🔥 **Tonno con radicchio tardivo in agrodolce**

### 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.

★ *Signature dish*

🔥 *Robata grill*

## OYSTER BAR



### PLATEAU ROYAL

King crab e astice al vapore con assortimento di ostriche e frutti di mare, scampi, gamberi rossi, gamberi gobbetti e cappesante al naturale

★ **PLATEAU LANGOSTERIA**

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

### I crostacei ed i frutti di mare

Scampi  
Gamberi rossi  
Cappesante  
Tartufi di mare  
Clams  
Ricci di mare  
Mandorle di mare  
Bulots

### APPETIZER

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

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

★ **Ostriche in tempura**

**Bon bon di cappesante e verza in agrodolce**

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.

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

**MENÙ 2/2017**