

LANGOSTERIA



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI



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.

MENÙ 1/2018

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

Calamaretti spillo, crema di fagiolo zolfino e broccolo fiolaro

Carpaccio di San Pietro, puntarelle, pomodoro confit e taggiasche

Ostriche in tempura

Scampi arrostiti e gazpacho

 Aragosta con radicchio tardivo in agrodolce

Bigoli integrali cacio e pepe con tartare di gamberi rossi

Meringata ai frutti di bosco

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

al kg 90

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

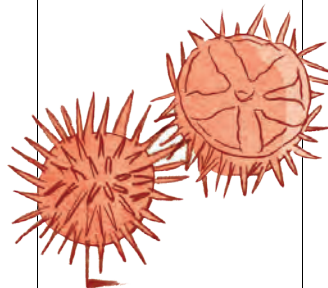
Linguine con aragosta e pomodoro confit

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

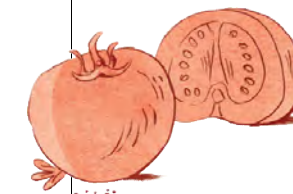
Sogliola in tempura, cavolo romanesco marinato e salsa di stracciatella e acciuga

★ 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

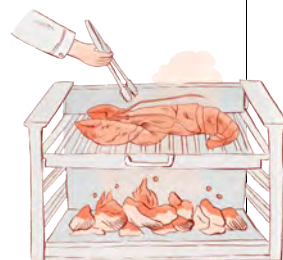
🔥 **Aragosta con puntarelle e purè al peperoncino**

🔥 **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 1/2018