

LANGOSTERIA BISTROT



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI

LANGOSTERIA
FISHBAR COURMAYEUR



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.*

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, e 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

OYSTER BAR



★ **PLATEAU LANGOSTERIA**

Assortimento di ostriche e frutti di mare,
con gamberi rossi, scampi e cappelletti 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**

Tempura di alici e salsa tartara

Baccalà fritto e salsa barbecue

STARTERS

Carpaccio di branzino con bruschetta mediterranea

Tartare di salmone con mango e salsa al jalapeno

★ **Ceviche "clasico" di pescato**

Sashimi di tonno, pecorino Gran Nuraghe, puntarelle e pomodoro candito

Tartare di ricciola, avocado, chips di patate viola e salsa al pompelmo

Tartare di gamberi bianchi, asparagi e dressing al lime

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

Cappelletti al grill con cime di rapa, acciughe e rocoto

★ **Tiepido di mare con piccole verdure**

Sautè di vongole, sedano croccante e crumble al timo

Calamari cacciaroli, pomodoro stufato e peperoncino

★ **Pappa al pomodoro e vongole**

Polpo alla catalana

★ *Signature dish*

PASTA

Pasta spezzata, cozze, fagioli zolfini e cacio

Bigoli ai 5 cereali, branzino, limone e capperi

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

Linguine all'astice con pomodoro confit e basilico

Gnocchi, scampi, cavolo viola e bottarga

MAIN COURSE

Gamberi rossi, melanzane in agrodolce e mentuccia

Astice alla griglia, patate e maionese allo yogurt

★ **King crab alla catalana**

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

Cube roll di tonno e scarola strozzata

Baccalà con ceci e olio al rosmarino

★ **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

Purè 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 1 / 2018