

LANGOSTERIA BISTROT



El Chapo



Spritz & Zen



Milano New York



Berries Jewel



Passion Dreams



Sunset Sea



Aribot



*Americano,
a modo mio*



Shiruya



Chicago Sour



Funny Dream



Edelflower Touch

LANGOSTERIA

Via Savona, 10

LANGOSTERIA BISTROT

Via privata Bobbio, 2

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

Galleria del Corso, 4

LANGOSTERIA PARAGGI

Via Paraggi a Mare, 1
Santa Margherita Ligure (GE)

LANGOSTERIA FISHBAR COURMAYEUR

Plan Checrouit, 9
Courmayeur (AO)



www.langosteria.com

Cocktail list powered
by Raise the Bar

MIXOLOGIST 1 / 2018

EL CHAPO

Mezcal, Bitter Campari, Vermouth bianco, Gocce di Grapefruit bitter, Succo di lime, Sciroppo di agave



SPRITZ ZEN

Veuve Clicquot Rosè, Aperol, Ginger beer, Zenzero



MILANO NEW YORK

Bitter Campari, St Germain, Vermouth rosso, Orange Bitter, Lemon Bitter, Rosmarino, Top di soda



BERRIES JEWEL

Gin Old Tom, Tonic agrumata, Bitter mandarino, Bitter Chocolate e Chili, Elixir vegetal Chartreuse, Pepe del Nepal, Lemongrass



PASSION DREAMS

Gin Giapponese, Purea di passion fruit, Lime, Zenzero, Ginger beer



SUNSET SEA

Spremuta di limone, Succo di pompelmo, Sciroppo di agave, Succo di Cranberries



ARIBOT

Chivas Regal, Chai tea syrup, Lime fresco, Vermouth bianco, Ginger beer



AMERICANO A MODO MIO

Bitter Le Vaglie, Vermouth Rosso Campari, Ginrosa Rhubarb, Bitter aromatizzanti, Ginger beer, Pepe di Timut



SHIBUYA

Vodka Belvedere, Té al Bergamotto, Sciroppo d'Agave, Ginger beer, Succo di lime



CHICAGO SOUR

Knob Creek Bourbon, Succo di Limone, Zucchero liquido, Chambord, Velluto al lime



FUNNY DREAM

Purea di passion fruit, Succo di pompelmo rosa, Cranberry juice, Ginger Ale



EDELFLOWER TOUCH

Gin Tanqueray Ten, Bitter al pompelmo rosa, Essenza di bergamotto, St. Germain, Bordiga Bitter



BITES

OYSTER BAR

Fines de Claire n°3

Spécial Regal n°3

Helie St. Vast n°3

Spécial Gillardeu n°3

Tarbouriech Italia n°3

Assortimento ostriche

★ **Oyster tempura**
Oyster ceviche

Crostini burro e acciughe del Cantabrico

Crostino con salmone Sockeye, burro e marmellata di Tropea

Crostini con gamberi rossi e guacamole al lime

Crostino con scampi, acciughe del Cantabrico e perle di Balik