

LANGOSTERIA BISTROT

Lunch



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI

LANGOSTERIA
FISHBAR COURMAYEUR



www.langosteria.com

Menu

BUSINESS LUNCH, EASY CHIC

La semplicità di una pausa conviviale, l'attenzione per un business lunch di valore. Benvenuti nel nuovo Langosteria Bistrot. Easy nei tratti, superiore nel gusto, curato in ogni dettaglio. Dinamico ed elegante, sempre chic. Spazi rinnovati, risposta a un'esigenza d'intima ricercatezza. Quella stessa che è nel cuore e negli occhi di chi, prima di esser cliente, è innanzitutto un amico. Fine dining tagliato su misura: specificatamente per tutti, pensato proprio per te. A soddisfare sfizi e suscitare emozioni. Partendo dall'amore al particolare: nella presenza e nel servizio. Fedeltà assoluta alla promessa di Langosteria: passione per l'eccellenza, la migliore qualità, sapori autentici. Un nuovo look prende il posto di quel che l'ha preceduto. L'anima, no: quella non cambia mai.

*Caro ospite,
se hai delle
allergie
e/o intolleranze
alimentari chiedi
pure il nostro
menu allergeni.
Saremo lieti
di consigliarti nel
migliore dei modi.*

Toast con salmone Sockeye, burro salato e marmellata di Tropea

Toast con tonno, spaccatelle, bufala e acciughe

Toast di gamberi rossi e foie gras

JOSELITO'S

Prosciutto "Joselito" Gran Reserva

Paleta di "Joselito"

Serviti con pan tomate

Parmigiano Reggiano DOP Riserva e Gorgonzola DOP piccante

OYSTER BAR



★ PLATEAU LANGOSTERIA

Assortimento di ostriche e frutti di mare, con gamberi rossi, scampi e capperante al naturale

PLATEAU "BISTROT"

King Crab, astice, scampi, mazzancolle, gamberi e bulot cotti al vapore

APPETIZER

★ Pane, burro e acciughe del Cantabrico

Alici fritte e salsa tartara

New Merluzzo in tempura con maionese al dragoncello

New Piadina, salmone affumicato Sockeye, creme fraiche e capperi

STARTERS

Carpaccio di branzino con pomodoro confit, olive, capperi e pinoli

Tartare di orata, lenticchie di Castelluccio ed extravergine al rosmarino

★ Ceviche "clasico" di ricciola con patata americana e mais

New Tagliatella di calamari, gamberi rossi e dressing al passion fruit

Sashimi di ricciola con salsa jalapeno

Sashimi di tonno, carciofi al lime e pecorino Gran Nuraghe

★ Crudo di pesci e crostacei al naturale

3 tartare di pesci e crostacei

★ Pappa al pomodoro e vongole

Baccalà mantecato, tiepido ai tre pomodori e panissa frita

Polpo, patate, extravergine, prezzemolo e limone

★ Tiepido di mare con piccole verdure

New Capperante alla griglia con cime di rapa e sauté di lenticchie

Calamari cacciaroli "ripieni" con caponata di melanzane

New Sauté di gamberi, salicornia e crumble al peperoncino

★ *Signature dish*

PASTA

Fusilli alla puttanesca con tonno in tartare

★ Orecchiette, cicerchie e frutti di mare

Tagliatelle, crudo di mare, bottarga ed extravergine al limone

New Paccheri con rana pescatrice alla livornese

Gnocchetti con gamberi rossi, fondente di melanzane e datterino giallo

Linguine all'astice con pomodoro confit e basilico

MAIN COURSE

Gamberoni rossi alla griglia, pak choi e salsa al rocoto

Astice alla griglia, patate arrosto e maionese allo yogurt

★ King crab alla catalana

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

Polpo alla griglia, pomodorini datterino e basilico

Tonno alla griglia e scarola strozzata

★ Frittura di calamari e gamberi rossi con maionese al wasabi

New Rana pescatrice, capperi e limone

New Baccalà "Giraldo" con ceci ed extravergine al timo

Sogliola di Dover alla griglia

Branzino al forno (varie preparazioni)

Branzino alla griglia

Qualità certificata: prodotto allevato in mare aperto, Sardegna

SIDES

Misticanza di giornata

Caponata di verdure

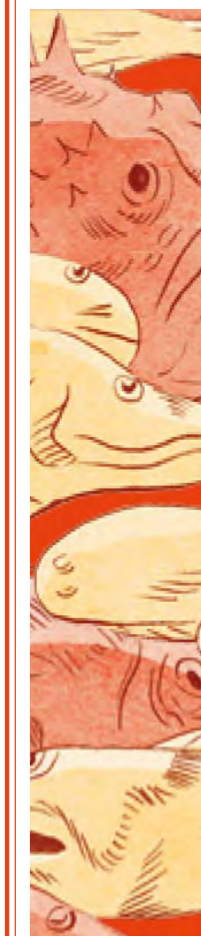
Chips di patate

Cime di rapa, aglio, extravergine e peperoncino

Pomodorini, melanzane e zucchine alla griglia

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