

DULCIS IN FUNDO...

Per concludere al meglio una cena sontuosa non resta che il più dolce dei sigilli. Una nota golosa. Quella tentazione capace di aggiungere magia all'incanto della serata. E allora, sfogliate la nostra carta alla scoperta del dessert che più vi corrisponde. L'accompagnamento ideale quando le luci si fanno soffuse. Piacere condiviso o capriccio scelto per sé.

Per un assaggio all'insegna della dolcezza. Delicatezza inebriante, quanto la passione che monta a ogni affondo di cucchiaino. La creatività al potere. Tra seducenti sfumature di cacao e gli special di giornata. Studiati mix di concordanze o contrasti che allietano l'umore e la tavola. Profumi e sapori che appagano. E conducono a navigare verso nuovi orizzonti del gusto. Come nel caso del nostro signature: L'Agostin.

Una base di Pandolce. La morbida consistenza del gelato al Mascarpone. La più nobile tra le creme: la Chantilly. Un mix impreziosito dalle amarene di Cantiano: nota di rosso che colora, completa e conquista.

Per un dolce apostrofo. Da cui, ora, non vi rimane che lasciarvi sedurre...



LANGOSTERIA

Via Savona, 10 - Milano

LANGOSTERIA BISTROT

Via privata Bobbio, 2 - Milano

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

Galleria del Corso, 4 - Milano

LANGOSTERIA PARAGGI

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



FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse e Gorgonzola DOP dolce 60 giorni

DESSERT

L'Agostin

Pandolce, gelato al mascarpone, chantilly e amarene di Cantiano

Abbinamento consigliato: Moscato rosa Rosatum

La nostra cassata

Abbinamento consigliato: Ben Rye

Dark chocolate 72%... e passion fruit

Abbinamento consigliato: Don Px Pedro Ximénez

Tiramisù

Abbinamento consigliato: Ben Ryé

Millefoglie con frutti di bosco e crema chantilly

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti

Namelaka (Cilindro al cioccolato, con mousse al lime e polvere di peperone crusco)

Abbinamento consigliato: Moscato Rosa Rosatum

Frutta gelato

Sorbetti

Frutta esotica e di stagione

Special

DIGNITÀ DEL CAFFÈ

Espresso indo arabica naturale

Espresso doppio indo arabica naturale in tazza grande

Caffè americano

Espresso brasiliano santos decaffeinizzato

Cappuccino

Selezione di tè ed infusi

VINI DA DESSERT

LANGOSTERIA
BISTROT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
Moscato d'Asti ml. 375	2017*/18	Saracco	Piemonte
Moscato Rosa, Rosatum ml. 500	2013	Colterenzio	Alto Adige
Verduzzo Friulano ml. 500	2015*/16	Marco Sara	Friuli
Aur Traminer Passito ml. 375	2013	Ronco del Gelso	Friuli
Arrocco ml. 375	2012	Fattoria Zerbina	E. Romagna
Grechetto Muffo ml. 375	2015	Sergio Mottura	Lazio
Ben Ryé Passito di Pantelleria ml. 375	2016	Donnafugata	Sicilia
Malvasia delle Lipari Passito "Terza Espressione" ml. 375	2014	Az. Agr. A. Pinnata	Sicilia
La Magendia ml. 375	2011	Clos Lapeyre	Francia
Sauternes ml. 375	2014	Rieussec	Francia
Don Px Pedro Ximénez, Gran R. ml. 375	1987	Bodegas	Spagna
Don Px Pedro Ximénez, Gran R. ml. 750	1987	Bodegas Toro Albalá	Spagna