

LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

Lunch



LANGOSTERIA

LANGOSTERIA
BISTROT

LANGOSTERIA
CAFÉ MILANO

LANGOSTERIA
PARAGGI

LANGOSTERIA
FISHBAR COURMAYEUR



www.langosteria.com

Menu Lunch

Dalle 12.00
alle 16.00

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

UN PORTO FRANCO IN CITTÀ

Il menu del Café rappresenta l'evoluzione di Langosteria che nella sua storia ha dato sempre grande significato al luogo e al modo.

Qui, nel centro di Milano, dove si comincia presto e si finisce tardi, il senso di Langosteria per il mare e i suoi frutti resta inalterato, ma viene affiancato da altre proposte, da altri sapori, da altri orari, proprio per accontentare le esigenze di chi passa di qua e cerca un luogo accogliente, caldo, profumato dove trovare qualcosa di buono. Un porto franco, in città e nel mare di Langosteria, dove accanto alla tradizionale cucina di pesce, è possibile trovare piatti internazionali.

Crostino
burro
e acciughe
del Cantabrico

Crostino
salmone
Sockeye e
marmellata di
Tropea

Crostino
scampi e
acciughe

Crostino
gamberi rossi
e guacamole
al lime

Paleta di
Joselito
e
Pan Tomate

Parmigiano
Reggiano
di Vacche Rosse
e Gorgonzola
DOP dolce 60
giorni

OYSTER BAR



★ PLATEAU LANGOSTERIA

Assortimento di ostriche e frutti di mare, scampi, gamberi rossi, gamberi gobbetti e capesante 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

Capesante gratinate al parmigiano

New Tempura di totanetti con maionese, senape e lime

Salmone affumicato Sockeye e marmellata di Tropea

STARTERS

New Carpaccio di tonno, carciofi, pomodoro candito e dressing al lime

Tartare di salmone con mango e salsa al wasabi

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

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

Sashimi di ricciola con salsa jalapeno

★ Crudo di pesci e crostacei al naturale

New Carpaccio di scampi, puntarelle e zenzero

★ Pappa al pomodoro e vongole

Insalata di polpo, patate, olive verdi e capperi

New Calamari cacciarioli "ripieni" con melanzane, pomodoro e basilico

New Capesante alla griglia, broccolo fiolaro e salmoriglio

★ Tiepido di mare con piccole verdure

New Sauté di gamberi, cardoncelli trifolati e crumble al peperoncino

Astice alla griglia con gazpacho

★ *Signature dish*

PASTA

Linguine, vongole veraci e cime di rapa

New Insalata di spaghetti con calamari, olive e capperi

Tagliatelle, crudo di mare, bottarga ed extravergine al limone

★ Orecchiette, cicerchie e frutti di mare

Gnocchetti, gamberi rossi, fondente di melanzane, datterino giallo e basilico

MAIN COURSE

New Aragosta alla griglia con topinambur, salsa yuzu e lime

New Gamberi rossi e carciofi alla griglia con salsa amarillo

★ King crab alla catalana

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

Tonno alla griglia con puntarelle e pomodoro candito

New Rana pescatrice, capperi e limone

Baccalà Giraldo, purè di patate e salsa alla livornese

★ Frittura di calamari e gamberi rossi con maionese al wasabi

SIDES

Carciofi al lime

Misticanza di giornata

Cime di rapa, aglio, extravergine e peperoncino

Chips di patate

Pomodorini, melanzane e zucchine alla griglia

Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

