

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

Dark chocolate 72%... e passion fruit

Abbinamento consigliato: Ben Ryé Passito di Pantelleria

Tiramisù

Abbinamento consigliato: Muffato della Sala

Cheesecake ai lamponi

Abbinamento consigliato: Moscato rosa

Pan di spagna al cioccolato, crema pasticcera, fragoline e zenzero

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti

Torta del giorno

Pasticceria assortita

Frutta esotica e di stagione

Frutta gelato

Sorbetti

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
CAFÈ MILANO

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
Moscato d'Asti ml. 375	2018	Saracco	Piemonte
Moscato Rosa ml. 375	2016	Franz Haas	Alto Adige
Muffato della Sala ml. 500	2014	Castello della Sala	Umbria
Ben Ryé Passito di Pantelleria ml. 375	2016	Donnafugata	Sicilia
Sauternes ml. 375	2014	Rieussec	Francia
Château d'Yquem ml. 375	1987		Francia
Château d'Yquem ml. 750	1989		Francia