

## 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: Sherry Pedro Ximénez

## Sfogliatina alle mele e salsa al tè verde

Abbinamento consigliato: Calvados du Pays d'Auge oltre 6 anni

## Creoso al limone, cialda alla camolilla e salsa alla menta

Abbinamento consigliato: Muffato della sala

## La nostra cassata

Abbinamento consigliato: Ben Ryè 2016

## Torta del giorno

## 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  
BISTROT

Denominazione	Anno	Azienda Vinicola	Provenienza
<b>Moscato d'Asti</b> ml. 375	2017*/18	Saracco	Piemonte
<b>Moscato Rosa, Rosatum</b> ml. 500	2013	Colterenzio	Alto Adige
<b>Verduzzo Friulano</b> ml. 500	2016	Marco Sara	Friuli
<b>Aur Traminer Passito</b> ml. 375	2013	Ronco del Gelso	Friuli
<b>Arrocco</b> ml. 375	2016	Fattoria Zerbina	E. Romagna
<b>Muffato della Sala</b> ml. 500	2013*/14	Castello della Sala	Umbria
<b>Ben Ryè Passito di Pantelleria</b> ml. 375	2016	Donnafugata	Sicilia
<b>Malvasia delle Lipari Passito "Terza Espressione"</b> ml. 375	2014	Az. Agr. A. Pinnata	Sicilia
<b>Sauternes</b> ml. 375	2015	Rieussec	Francia
<b>Don Px Pedro Ximénez, Gran R.</b> ml. 375	1990	Bodegas Toro Albalà	Spagna