



LADY RESTAURANT
SPECIALITÀ PESCE & CRUDITÈ DI MARE

MENÙ A LA CARTE

Tra modernità e tradizione,
tra passato e futuro
è Lady Restaurant.
I più autentici sapori della
cucina di pesce
rifioriscono arricchiti da
nuove sfumature: leggere o
intense, mediterranee o
orientali, antiche o
contemporanee.

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni piatti / ingredienti presenti in menu sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla, o alalunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

La pasta "BENEDETTO CAVALIERI" che somministriamo, è prodotta con semola di altissima qualità che richiede tempi di cottura che variano dai 18/20 min. Inoltre realizziamo una cottura al "dente" in quanto, una pasta cotta secondo questo metodo sarà ben digeribile poichè la rete di glutine riuscirà a trattenere al proprio interno l'amido, rendendolo pertanto gradualmente assimilabile ed evitando così picchi glicemici durante la digestione.

I valori economici esposti in € nel presente menù sono comprensivi di coperto, tasse e servizio.

Crudità di mare

Le Nostre Ostriche

- Ostrica Marquise de Bonsonge "Fabien Fonteneau". 3
- Ostrica Utah Beach "Monsier J.P. Guernier". 4
- Ostrica Bannow Bay "Maison Boutrais" Regal. 4
- Ostrica Marennes d'Oléron "David Hervè" Royale. 5
- Ostrica La Perla del Delta "Tarbouriech Riserva Italia". 6

Le Tartare

- Salmone "Ora King". 15
- Ricciola "Hamachi". 16
- Tonno Rosso "Belfagò" 17
- Capasanta "Atlantica". 18

I Plateau & Sashimi

- Lady's Sashimi (15 fette tra Pesci e Crostacei pregiati, secondo mercato). 22
- Lady's Plateau Crudità (misto di Crudità, secondo mercato). 35
- Lady's Plateau Caviar (misto di Crudità + 10g caviale Baerii, secondo mercato). 55
- Lady's Plateau Royale (misto di Crudità X 2, degustazione ostriche: 2 di ogni varietà disponibile, N° 1 astice blu al vapore). 180

Le Crudità al pezzo

- Gamberi Rossi di Mazara. 4
- Gamberi Viola di Santa Margherita. 4
- Scampi Sicilia. 5
- Ricci di mare. 4

Antipasti Mare

- Lady's Antipasto(8 assaggini, secondo mercato, minimo per 2 persone). 18
- Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro. 15
- Selezione di Affumicati: Tonno, Spada e Salmone. 15
- Insalata tiepida di Mare (polpo, seppia, mazzancolle, cozze e vongole). 17
- Polpo arrostito, sorbetto di carota e miele d'arancio. 18
- Moscardini laccati in salsa di pomodorini ciliegini. 15
- Alici impanate con pane Panko alla Milanese. 15
- Code di Mazzancolle con fagioli cannellini e zafferano. 16

Primi Piatti Mare

La Pasta "Benedetto Cavalieri" che somministriamo è prodotta con semola di altissima qualità, la quale richiede tempi di cottura che variano dai 18/20min.

- Paccheri "Benedetto Cavalieri" ai Frutti di Mare. 16
- Calamarata "Benedetto Cavalieri" con crema allo Zafferano e Mazzancolle. 16
- Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" alle Vongole Veraci. 17
- Mini eliche integrali bio "B.Cavalieri" con cime di rapa, stracciatella e gamberi rossi. 18
- Linguine "Benedetto Cavalieri" all' Astice Blu (minimo per 2 persone). 22

Primi Piatti Terra

- Penne rigate "B.Cavalieri" al pomodorino "Piennolo del Vesuvio" D.O.P. 12

Secondi Piatti Mare

- Frittura Mista (calamari, alici, triglie, gamberi, merluzzetti secondo mercato). 18
- Grigliata mista di mare. 22
- Grigliata di crostacei. 27
- Tagliata di tonno rosso "Belfagò". 20
- Astice Blu alla Catalana. 40
- Trancio del Pescato (Es. branzino, orata, dentice, ombrina secondo mercato). 24

Lady's Creation's

- Ricciola "Hamachi" in ceviche, brunoise di pomodorini e jalapeno. 18
- Capesante scottate con cremoso di patate viola e caviale. 22
- Baffa di Salmone "Ora King" cotta a 42°, salsa di soia e semi di sesamo .20
- Crudo di Gamberi rossi con gelato di Bufala Campana D.O.P. 24
- Baccalà in oliocottura, salsa olandese agli scampi e terra di olive verdi. 24
- Scaloppa di Rombo pescato arrostito, con spadellata di carciofini. 25
- Gamberoni in sfoglia "Spring Roll" con salsa piccante all'orientale. 20
- Mix di crostacei e molluschi scottati con olio di sesamo e dashi allo yuzu. 32

Secondi piatti terra

- Filetto di manzo "Black Angus Heritage" ai ferri. 25
- Hamburger di Angus, pane integrale, maionese, misticanza e patatine fritte. 18

Contorni

- Misticanza di Campo. 4
- Patatine fritte. 4
- Patate al Forno. 7

Dessert

Sorbetti alla frutta di nostra produzione. 5

Dessert al piatto. 8

Beverage & Soft drinks

Acqua Naturale 50cl. 3

Acqua Naturale 75cl. 4

Acqua Frizzante 50cl. 3

Acqua Frizzante 75cl. 4

Coca Cola, Zero in vetro 33cl. 4

Acqua tonica "Fever-Tree" 20cl. 3

Birra "Bomber beer" 33cl. 4

Caffè, Decaffeinato, Orzo. 2