



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.

Cucina rigorosamente in espresso.

Non possiamo garantire la presenza di tutti i prodotti segnalati in carta, poiché facendo acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato.

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.

A tutela della Vostra salute, secondo il regolamento CE853/2004 e successive

integrazioni, Vi informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica attraverso il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura.

Vi preghiamo di segnalare al personale di sala se avete allergie o intolleranze alimentari.

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

CRUDITÀ DI MARE

OSTRICA CONCAVA SPECIALE "DANIEL SORLUT"	3
OSTRICA CONCAVA IRLANDESE "MUIRGEN"	4
OSTRICA CONCAVA "CAESAR OYSTER"	5
OSTRICA CONCAVA "TSARSKAYA"	5
LADY'S SASHIMI (assortimento di 15 fette tra pesci & crostacei pregiati a seconda del mercato giornaliero)	22
LADY'S PLATEAU CRUDITÀ (misto di crudità a seconda del mercato giornaliero)	32
LADY'S PLATEAU CRUDITÀ ROYALE (misto di crudità, degustazione ostriche: 2 per ogni varietà disponibile, n° 1 Chela di King Crab al vapore, n° 1 Astice Blu a vapore a seconda del mercato giornaliero)	160

TARTARE

SALMONE "ORA KING"	14
RICCIOLA "HAMACHI"	15
TONNO ROSSO "BLUEFIN"	15
CAPASANTA "ATLANTICA"	16

CRUDITÀ AL PEZZO

SCAMPI	4 cad.
GAMBERI ROSSI	3 cad.
GAMBERI VIOLA IMPERIALI	3 cad.
RICCI DI MARE	4 cad.

ANTIPASTI MARE

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO E BURRO	15
POLPO NOSTRANO ARROSTITO CON CREMA GHIACCIATA DI CAROTA E MIELE D' ARANCIO	16
SPADA, TONNO E SALMONE AFFUMICATI	15
INSALATA DI MARE (polpo, seppia, cozze, mazzancolle)	14
ALICI DI LAMPARA ALLA MILANESE DI PANE PANKO	14
MOSCARDINI AFFOGATI NELLA SALSA DI POMODORO	14
MAZZANCOLLE CON PASSATINA DI CANNELLINI E ZAFFERANO	14
LADY'S ANTIPASTO (8 assaggi di antipasti mare secondo mercato giornaliero, minimo per 2 persone)	16

ANTIPASTI TERRA

BATTUTA AL COLTELLO DI MANZO RAZZA PIEMONTESE "FASSONA"	14
---	----

PRIMI PIATTI MARE

PACCHERI "B.CAVALIERI" AI FRUTTI DI MARE	15
SPAGHETTONI "B.CAVALIERI" ALLE VONGOLE VERACI	15
CALAMARATA "B.CAVALIERI" CON MAZZANCOLLE E CREMA ALLO ZAFFERANO	15
MINI ELICHE INTEGRALI BIO "B.CAVALIERI" CON CIME DI RAPA, GAMBERI ROSSI E STRACCIATELLA	18
LINGUINE "B.CAVALIERI" ALL'ASTICE BLU (minimo per 2 persone)	20

PRIMI PIATTI TERRA

PENNE RIGATE "B.CAVALIERI" AL POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP	12
---	----

SECONDI PIATTI MARE

GRIGLIATA MISTA MARE	20
GRIGLIATA DI CROSTACEI	25
FRITTURA MISTA (Calamari, Alici, Triglie, Moscardini, Merluzzetti, Gamberi a seconda del mercato giornaliero)	17
BISTECCA DI PESCE SPADA AI FERRI	16
TAGLIATA DI TONNO ROSSO SCOTTATO	18
ASTICE BLU ALLA CATALANA	32
TRANCIO DEL PESCATO (Branzino, Orata, Dentice, Ombrina, Morone a seconda del mercato giornaliero)	20

LADY'S CREATION'S

CAPELANTE ALLA PIASTRA CON CREMOSO DI PATATE VIOLA "VITELLOTTE" E CAVIALE	20
CRUDO DI GAMBERI ROSSI CON GELATO DI BUFALA CAMPANA D.O.P	20
SEPPIA ALLA PLANCIA CON GELATO DI PISELLI, POLVERE DI OLIVE	20
INSALATINA TIEPIDA DI KING CRAB CON MAIONESE ALLO YUZU E MISTICANZA	25
BAFFA DI SALMONE ROSSO "SOCKEYE" COTTO A 42° , RIDUZIONE DI SOIA E SESAMO	18
SCALOPPA DI ROMBO ARROSTITO CON CARCIOFINI SALTATI	22
TARTARE DI BACCALA, SORBETTO AL MAIS E ALBICOCCA	20
GAMBERONI IN PASTA SPRING ROLL CON SALSA COCKTAIL 2.0	20

SECONDI PIATTI TERRA

FILETTO DI MANZO "ANGUS HERITAGE" AI FERRI	24
LADY'S BURGER DI "BLACK ANGUS" , PANE AL SESAMO, MISTICANZA E PATATINE FRITTE	15

CONTORNI

MISTICANZA DI CAMPO	4
MIX DI VERDURE GRIGLIATE	7
PATATINE FRITTE	4
PATATE AL FORNO	7

DESSERT

SORBETTI ALLA FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE	5
DESSERT AL PIATTO	8

BEVERAGE & SOFT DRINKS

ACQUA "LEVISSIMA" NATURALE 50cl	2
ACQUA "LEVISSIMA" FRIZZANTE 50cl	2
ACQUA "LEVISSIMA" NATURALE 75cl	3
ACQUA "LEVISSIMA" FRIZZANTE 75cl	3
COCA COLA, COCA ZERO IN VETRO 33cl	4
ACQUA TONICA "FEVER-TREE" 20cl	3
CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	2



MENÙ
DEGUSTAZIONE
ESCLUSIVO X
DOM PERIGNON 2009

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTI

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA CON BRODO

FREDDO DI POMODORI CAMONE

CANNELLONE DI AGRUMI FARCITO CON SCAMPI CRUDI

POKER DI OSTRICHE

PRIMO PIATTO

LINGUINE ARTIGIANALI "BENEDETTO CAVALIERI" CON CARPACCIO DI
CAPESANTE ALLA FAVA TONKA E CAVIALE BELUGA

SECONDO PIATTO

RICCIOLA "HAMACHI" ALLA BRACE, POLVERE DI CAPPERI E POMODORINI

DESSERT

DESSERT A SCELTA TRA LE PROPOSTE DEL NOSTRO PASTRY CHEF

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

MENÙ PER 2 PERSONE

COMPENSIVO DI N°1 BOTTIGLIA DI DOM PERIGNON 2009

€ 300,00



LADY RESTAURANT
VIA FOSSARMATO 7/A
27100 PAVIA
0382/483609-334/9011303
www.ladyrestaurant.it
CHIUSO IL LUNEDÌ SERA E IL MARTEDÌ TUTTO IL GIORNO