

MENU

LADYSHIP

Sample Menu

fish menu

**Gamberi aromatizzati al sesamo
su insalatina e crema di maionese al limone**

Flavored sesame shrimp on mesclun salad
with cream lemon mayonnaise

Salmone marinato al gin con acqua di pomodoro

Marinated fresh salmon in gin and tomato water

Branzino con crema acidula di ravanello

Fillet of sea bass with radish sour cream

Crostata scomposta con crumble di nocciole e frutti di bosco

Pie with crumbled hazelnuts and seasonal berries

meat menu

Tartare di filetto di manzo e fonduta al pecorino e senape al miele

Beef tartare with pecorino cheese fondue and honey mustard

**Crema di stracciatella di bufala con pomodori
confit e crostini all'acciuga**

Cream of buffalo mozzarella with cherry tomato
confit and anchovy croutons

**Costolette d'agnello impanate al pistacchio
su letto di capponata di peperoni**

Breaded pistachio lamb ribs on bell pepper caponata

Crema catalana

Catalan cream



MENU

LADYSHIP

Sample Menu

vegetarian menu

Terrina di melanzana pomodoro basilico e gelatina all'aceto balsamico

Eggplant pie with fresh tomato, basil leaf and balsamic vinegar jelly

Tagliatelle di pomodoro risottate al parmigiano e basilico

Tomato noodles "risotto style" with parmesan cheese and fresh basil

Carciofo al sauvignon blanc su crema di pecorino

Whole artichoke cooked in sauvignon wine and pecorino cream cheese

Flan di cioccolato fondente e gelato vaniglia al miele e pinoli tostati

Dark chocolate flan with honey vanilla ice cream and toasted pine nuts

