

The background is a dense, artistic arrangement of watercolor-style botanical illustrations. It features a variety of flowers including blue delphiniums, orange lilies, red and pink spiky flowers, blue chrysanthemums, and small white and yellow blossoms. Green foliage, including ferns and broad leaves, is interspersed among the flowers. The overall style is soft and painterly, with delicate lines and subtle color washes.

MOI
JE
JOUÉ

la Ménagère



BRASILE !LA RISERVA DE TIERRA!

70%ARABICA / 30% ROBUSTA | 40€/1KG in Chicchi - in whole beans

Una miscela superiore di origini brasiliane, Arabica naturale e semi-lavato e Robusta lavato "Conillon"; Una miscela di qualità superiore dal sapore raffinato. L'equilibrio perfetto tra note aromatiche, corposita e gusto morbido. Tostatura lenta e gentile, area aromatica decisa. Note aromatiche di Cioccolato fondente, nocciole, canna da zucchero. Dalle 8 alle 16 (From 8am to 4pm)

Espresso Lavazza <i>Lavazza espresso</i>	2,50 €	Cioccolata Calda <i>Hot chocolate without lactose or gluten</i>	6,00 €
Decaffeinato <i>Decaf espresso</i>	2,50 €	Chai Cappuccino <i>Black tea cappuccino</i>	6,00 €
Caffè d'Orzo <i>Decaf barley espresso</i>	2,50 €	Matcha Cappuccino <i>Green tea matcha cappuccino</i>	6,00 €
Macchiato <i>Espresso & a bit of milk</i>	2,50 €	Gold Cappuccino <i>Tumeric, ginger, pepper, and honey infusion cappuccino</i>	6,00 €
Macchiato <i>Espresso & milk, large cup</i>	3,00 €	Pink Cappuccino <i>Beetroot, ginger, and nutmeg cappuccino</i>	6,00 €
Espresso Doppio <i>Double espresso</i>	4,00 €	Chai Latte <i>Black tea latte</i>	6,00 €
Latte Caldo Con Cacao <i>Hot milk with cocoa</i>	2,50 €	Matcha Latte <i>Green tea matcha latte</i>	6,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4,00 €	Gold Latte <i>Tumeric, ginger, pepper, and honey infusion latte</i>	6,00 €
Caffè Latte <i>Caffè latte</i>	4,50 €	Pink Latte <i>Beetroot, ginger, & nutmeg latte</i>	7,00 €
Marocchino <i>Espresso, milk, & cacao</i>	4,50 €	Chai Mocaccino <i>Hot chai with milk foam & cream</i>	7,00 €
Mocaccino <i>Espresso, chocolate, milk, & cacao</i>	5,00 €	Matcha Mocaccino <i>Hot matcha with milk foam & cream</i>	7,00 €



CAFÉ FILTRE

Caffè Filtrato // Filtered coffee

AMERICAN BUNN

Il filtro classico 100%arabica
Medium | 5,00 € Large | 6,00 €

SLOW CAFFÈ

Tierra brasilie 100%arabica
Tierra colombia 100% arabica

Chemex / French Press

Medium (Per 1, For 1) | 7,00 € Large (Per 2, For 2) | 12,00 €

CAFÉ FROID

Caffetteria Fredda // Iced Coffee

Iced Caffè <i>Americano with ice</i>	5,50 €	Iced Pink Latte	7,00 €
Iced Latte <i>Espresso, milk, & ice</i>	5,50 €	Frozen Cappuccino	7,00 €
Espresso Shakerato <i>Shaken espresso, no sugar</i>	5,50 €	Iced Chai Mocaccino	7,00 €
Iced Mocaccino	6,00 €	Iced Matcha Mocaccino	7,00 €
Iced Chai Latte	7,00 €	Frozen Cappuccino <i>Blended espresso, milk, & whipped Cream</i>	7,00 €
Iced Matcha Latte	7,00 €	Frozen Cappuccino <i>Blended chocolate, espresso, milk, & whipped Cream</i>	8,00 €
Iced Gold Latte	7,00 €		

EXTRAS 1,00 €

Latte: Soya, Avena, Mandorla, Senza Lattosio
Milk: Soy, Oat, Almond, Lactose Free

Sciropo: Caramello, Vaniglia
Syrups: Caramel, Vanilla



THÉ CHAUD & INFUSIONS

Tè Caldi & Infusi // Hot Teas | 6,00 €

Tè Verde Special Jasmin
Miscela te verdi e fiori freschi, Green tea with dried flowers

Tè Nero English Breakfast
Te nero spezzato gusto forte e deciso Spicy black tea

Tè Verde Marrakech Mint
Tè verde alla menta, Sweet green tea and nanah mint

Tè Bianco Pai Mu Tan
Ricco di antiossidanti e povera di caffeina Rich in antioxidants, low in caffeine

Tè Verde Romeo e Giulietta
Papaya, fragola, e petali di rosa Green tea, papaya, strawberry, & rose

Infuso Arancio Vaniglia Cannella
Miscela di karkade, scorza di arancio, rosa canina karkade, orange peel, rose hips. Caffeine-free

Tè Earl Grey Imperiale
Tè nero al bergamotto Black tea with Calabrian bergamot

Tisana Ginger Lemongrass
Lemon grass, radice di ginger, scorze d'arancio e aroma di limone Lemon grass, ginger, orange peel

Finocchio e Liquirizia
Tisana con semi di finocchio e radice di liquirizia Herbal tea with fennel & liquorice root

Tisana Rosa Canina e Mirtillo
a base di rosa canina e bacche di mirtillo dog rose and blueberry fruit blend

Camomilla Capolini interi di matricaria camomilla
Whole flower heads of matricaria chamomilla



Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

HUÎTRES & PETIT PLATE

Ostriche e Piccoli Piatti // Oysters & Small Plates

6 Ostriche / 12 Ostriche | 27,00 € / 54,00 €
6 Oysters / 12 Oysters

Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino con mais e mango | 21€
Sea bream marinated with lime, ginger and chilli with corn and mango

Noir de Bigorre al Coltello
Servito con Pane Tostato e Burro Artigianale | 31,00 €
Chopped Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter

Selezioni di formaggi Toscani | 21,00 €
Selection of Tuscan cheeses

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali // Main Dishes

Spaghetti alla chitarra ai tre pomodori, basilico, spuma di aglione, e peperone crusco | 21,00 €
Spaghetti alla chitarra, tomatoes, basil, aglione foam, & pepper powder

Risotto Acquerello, gamberi rosa, crema di zucchine e limone | 25,00 €
Risotto Acquerello, shrimp, zucchini cream, and lemon

Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e tartufo nero | 23,00 €
Ricotta and spinach gnudi, pecorino cheese and black truffle

Ravioli con farina di grano saraceno, melanzane, robiola di capra, pomodorino secco e pesto di rucola | 23,00 €
Buckwheat flour ravioli, eggplant, goat cheese, sundried tomatoes, and arugula pesto

Agnolotti del plin Ripieni di salsiccia e verdure di campo, ristretto di carne, crema al cavolo nero e formaggio | 21,00 €
Filled ravioli with sausage and vegetables, meat jus, black kale cream, cheese

Linguine al carbone vegetale al burro e acciughe, mollica frita, alga nori e limone | 19,00 €
Vegetable charcoal linguine with butter and anchovies, bread crumbs, nori algae, and lemon

Filetto di rombo, guazzetto alla mediterranea e servito con verdure di stagione | 32,00 €
Mediterranean Turbot fillet served with seasonal vegetables

Guancia di maiale brasata e arrostita, purea di carote affumicata e funghi | 32,00 €
Braised and roasted pork cheek, smoked carrot puree, and mushrooms

Filetto alla rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 45,00 €
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle



BOULANGERIE, BURGER, TOAST & FRITES

Hamburger, Panini, Toast // Burgers, Sandwiches, Toasts

Hamburger di Manzo La Ménagère con bacon, lattuga, pecorino, burro al tartufo e patate | 22,00 €
Beef Burger La Ménagère with bacon, lettuce, pecorino cheese, truffle butter, & french fries

Hamburger di manzo con formaggio cheddar, jalapeno caramellato, salsa di cetrioli e patate | 22,00 €
Beef Hamburger, cheddar cheese, caramelized jalapeno, pickle sauce & french fries

Hamburger vegano e patate | 20,00 €
Vegan burger & french fries

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore francese e gruyère | 22,00 €
Croque Monsieur with french ham and gruyère

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore francese, gruyère e tartufo | 26,00 €
Croque Monsieur, french ham, gruyère, and truffle

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio, uovo pochè e patate dolci fritte | 20,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, poached egg, & sweet potato fries

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio e patate dolci fritte | 18,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & sweet potato fries

Pane integrale tostato con hummus di ceci, uovo pochè croccante, avocado, spinaci e patate dolci fritte | 20,00 €
Crunchy poached egg, wholemeal bread, chickpea hummus, avocado, spinach, & sweet potato fries



ACCOMPAGNEMENT

Contorni // Sides

Verdura di Stagione Seasonal vegetables | 13,00 €

Purea di Patate Classica Classic potato puree | 8,00 €

Purea di Patate e Tartufo Truffle potato puree | 15,00 €

Purea di Patate Joue de Bœuf Meat jus potato puree | 10,00 €

Purea di Patate Jalapeño e Lime Jalapeño and Lime potato puree | 10,00 €

Patate Fritte * French Fries | 8,00 €

Patate Americane Fritte * Sweet Potato Fries | 8,00 €

Patate Fritte, Formaggio e Tartufo French Fries, Cheese and Truffle | 15,00 €



* Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi reg.Ce n 852/04). In caso di mancanza di adeguati prodotti freschi potremmo utilizzare surgelati di qualità. Possono essere presenti allergeni. Per tanto se hai allergie alimentari o intolleranze, chiedi informazioni al nostro staff sulla eventuale presenza di allergeni negli alimenti (regolamento ue 1169/2011)

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

SALADE

Insalate // Salads

“Dalia”

Insalata dell’Orto con Pollo Grigliato, Avocado, Pomodori Secchi, Salsa allo Yogurt e Cipolla Croccante | 19,00 €
Mixed leaf salad, grilled chicken, avocado, dried tomatos, yogurt sauce and crunchy onions

“Panzanella di gamberi”

Pane raffermo, pomodori, cetrioli, cipolla, gamberi e basilico | 21,00 €
Crispy bread, tomatoes, cucumbers, onion, shrimp, and basil

“Cavolo Merenda”

Insalata e Lattughino, Tarassaco, Foglie di Senape e Ricotta di Mandorle Vegana | 15,00 €
Mixed leaf salad, dandelion, mustard leaves, vegan almond ricotta



DESSERT

I Dolci // Desserts

Pancake al cioccolato e banana | 13,00 €
Pancake with chocolate and banana

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d’acero | 13,00 €
Pancake with berries and maple syrup

Tarte Crema Patiscera e Lampone | 10,00 €
Custard and Raspberry Tarte

Tarte Citron | 12,00 €
Lemon Tarte

Carrot Cake | 10,00 €
Carrot Cake



GLACES

Gelati // Ice Cream

Gelato fiordilatte, amarene e croccante al cioccolato bianco | 8,00 €
Fiordilatte ice cream, black cherries, white chocolate crumble

Gelato al caffè e crumble al cioccolato e sale | 8,00 €
Coffee ice cream, chocolate and salt crumble

Sorbetto La Ménagère | 8,00 €
La Ménagère sorbet

NOTRE BRUNCH

Il Nostro Brunch // Our Brunch Menu

Dalle 12.00 fino alle 15.00 // From 12:00 to 3:00pm
Disponibile il Sabato e la Domenica // Available on Saturday & Sunday

Caffè, spremuta, aqua, pancake, pane integrale tostato con uovo poché, hummus di ceci, avocado e spinaci, dolce del giorno | 30,00 €

Coffee, orange juice, water, pancake, poached egg with whole wheat toast, chickpea hummus, spinach and avocado, & dessert of the day

Caffè, spremuta, aqua, pancake, avocado toast con salmone marinato pomodori secchi e pistacchio, pasta, dolce del giorno & Calice di Trento Doc | 35,00 €
Coffee, orange juice, water, pancake, avocado toast with marinated salmon sundried tomatoes, and pistacchio, pasta & Dessert of the day & a flute of Trento Doc

BOISSON

Aqua/Water

Aqua Panna San Pellegrino 0,75lt	4.00 €
Aqua Panna San Pellegrino 0,50lt	3.00 €
Pierrier 0,33LT	5.00 €

Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €
Tonica Rovere San Pellegrino	5.00 €
Tonica Agrumi San Pellegrino	5.00 €
Chinotto San Pellegrino	5.00 €
Arancia San Pellegrino	5.00 €
Limonata San Pellegrino	5.00 €
Ginger Beer San Pellegrino	5.00 €
Bitter San Pellegrino	5.00 €

Crodino	5.00 €
Kinley Ginger Ale	5.00 €
Tassoni Cedrata	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

JUS

Succhi // Juices

Ace, ananas, mirtillo, pesca, albicocca	5.00 €
Choose one:	
Ace, pineapple, blueberry, peach, or apricot	

Succo di pomodoro	5.00 €
Tomato juice	

Spremuta d'arancia	6.00 €
Orange Juice	

Spremuta di pompelmo	6.00 €
Grapefruit Juice	

VIN AU VERRE

Vino al Calice // Wines by the glass

Calice Champagne

Auguste Huiban - Blanc de Noir | 15,00 €

Calice Trento Doc

Mas dei Chini | 13,00 €

Calice Prosecco

Biancavigna - Prosecco Bio Brut | 10,00 €

Calice Vino Rosso - Red Wine

Tormaresca - Fichimori | 10,00 €
 Tenuta Casenuove - Chianti Classico | 10,00 €
 Chateau St. Barbe - Bordeaux Superiore | 10,00 €
 Clavesana - Barolo Terra | 15,00 €

Calice Vino Bianco - White Wine

Cantina Aia Vecchia - Vermentino Toscano | 10,00 €
 Torre Rosazza - Pinot Grigio | 10,00 €
 Cave De Ribeauville - Sylvaner | 10,00 €
 Paulinshof - Riesling Trocken | 10,00 €

Calice Vino Rosato - Rosè Wine

Tormaresca - Calafuria | 10,00 €
 D. de l'Amargue - Cotes de Provence | 10,00 €

APÉRITIF

(Designed in House)

SPRITZ "LA MÉNAGÈRE" | 13€
 Martini Riserva Speciale Bitter, Prosecco,
 Perrier Soda

GARIBALDI "LA MÉNAGÈRE" | 13€
 Campari, Prosecco, Arancia Pressata

CHINOTTO AMERICANO | 13€
 Rinomato Chinotto, Martini Bitter Riserva, Martini
 Vermouth, San Pellegrino Chinotto

NEGRONI CLASSICO | 13€
 Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter Riserva,
 Martini Vermouth

ITALIAN HIGHBALL | 13€
 Vermouth o Amaro, Perrier Soda

CLASSIQUE
COCKTAILS

(Designed in House)

LIMONCELLO GIN FIZZ | 13€
 Bombay Dry Gin, Essentiae Lunae Limoncello, Perrier,
 Limone, Albume
*Bombay Dry Gin, Essentiae Lunae Limoncello, Perrier,
 Limon, Egg White*

MÉNAGÈRE MULE | 13€
 42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime
42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime

MANDARETTO SOUR | 13€
 House Amaretto, Angostura Bitter, Limone, Albume
House Amaretto, Angostura Bitter, Lemon, Egg White

AGAVE MARGARITA | 13€
 Cazadores Blanco Tequila, House Liq. Arancia, Agave, Lime
Cazadores Blanco Tequila, House Orange Liq., Agave, Lime

MAPLE OLD FASHIONED | 13€
 Angel's Envy Bourbon, Angostura Bitter, Sciroppo Di Acero
Angel's Envy Bourbon, Angostura Bitter, Maple Syrup

LUCANO SOUR | 13€
 Lucano Anniversario, Orange Bitter, Limone, Zucchero, Albume
Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon, Sugar, Egg White

CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 13€
 42 Below Vodka, Essentiae Lunae Caffè, Amaro Caramellato,
 Espresso
42 Below Vodka, Essentiae Lunae Caffè, Caramelized Amaro, Espresso

COCKTAILS SANS
ALCOOL

(No Alcol Cocktail // Mocktails)

GARIBALDI 00 | 10€
 Martini Vibrante - Arancia Pressata
Martini Vibrante - Pressed Orange

PALOMA 00 | 10€
 Martini Floreale, Agave, Passion Fruit, Soda Pompelmo Rosa
Martini Floreale - Agave - Passion Fruit - Pink Grapefruit Soda

CENTRIFUGES

Centrifughe // Pressed Juices

IPERICO | 8,00 €
 Arancia, lime, ananas
Orange, lime, pineapple

CLIVIA | 8,00 €
 Sedano, pompelmo, mela
Celery, grapefruit, apple

BEGONIA | 8,00 €
 Carota, mela, zenzero
Carrot, apple, ginger

SMOOTHIES

Frullati // Smoothies

PROTEA | 8,00 €
 Ananas, passion fruit, latte di cocco
Pineapple, Passionfruit, coconut milk

MAGOLIA | 8,00 €
 Mango, pesca, latte di avena
Mango, Peach, Oat Milk

IRIS | 8,00 €
 Frutti Di bosco, yogurt, banana
Wild Berries, yogurt, banana

BIÈRES PRISE

Birre Alla Spina // Beers on Tap

ANGELO PORETTI Lager 4 Luppoli
 | Alc. 5,5%
 Lt. 0,2 | 5,50 €
 Lt. 0,5 | 7,50 €

ANGELO PORETTI Blanche 7 Luppoli
 | Alc. 5,3%
 Lt. 0,2 | 5,50 €
 Lt. 0,5 | 7,50 €

ANGELO PORETTI Ipa 9 Luppoli
 | Alc. 5,9%
 Lt. 0,2 | 5,50 €
 Lt. 0,5 | 7,50 €

BIÈRES DANS
BOUTEILLE

Birra in Bottiglia // Bottled Beers

Hoppy Blonde Ale Zago | Alc 4,8%
 Lt. 0,5 | 8,00 €

Hoppy Red Ale Zago | Alc 5,2%
 Lt. 0,5 | 8,00 €



VODKA

Grey Goose	12€
Altamura	12€
Belvedere	12€
Beluga	12€
Ketel One	12€
Winestillery	12€
Vka Organic	12€

GIN

Bombay Sapphire Gin	13€
Beefeater London Dry	13€
Tanqueray	14€
Malfy Original	14€
Plymouth	14€
Gin Del Professore	15€
Hendrick's	15€
Tanqueray Ten	15€
Gin Mare	15€
Engine	15€
Elephant	15€
Bombay Premier Cru	15€
Monkey 47	15€
Oxley	15€
Roku	15€
Costiera	15€
Kinobi	15€
Canaima	15€

TUSCANY GIN

Sabatini	14€
Gin Arte	14€
Ginepraio	14€
Ginepraio Mediterranean	15€
Gin's	15€
Arama	15€
Winestillery Dry	15€
Winestillery Old Tom	15€

TEQUILA

Blanco	
Espolon	10€
Patron	12€
Don Julio	12€
Altos Plata	12€
Mijenta	12€
Casamigos	14€
Reposado	
Cazadores	12€
Patron	14€
Don Julio	14€
Altos Plata	14€
Mijenta	14€
Anejo	
Patron	16€
Fortaleza	20€

MEZCAL

Del Meguey Vida	12€
Meteoro	12€
Perro De Sa Juan Espadin	12€
Montelobos Espadin	12€
Casamigos	15€

RUM

Clairin Communal	10€
Flor De Cana 4	10€
Bacardi Anejo 4	10€
Bacardi Reserva 8	12€
Santa Teresa 1796	12€
Pyrat Reserve Xo	12€
Kraken Spiced	12€
La Hechicera	12€
Matusalem 15y	12€
Zacapa 23 Y	15€
Zacapa Xo	21€

SCOTCH WHISKY

Dewar's 12y Whisky	10€
Johnnie Walker Black L.	10€
Naked	12€
Talisker 10y	12€
Laphroaig 10y	12€
Aberfeldy 12y	12€
The Craigellachie 13y	12€
Aultmore 12y	14€
The Glenlivet 15y	14€
Lagavulin 16y	16€
Aberfeldy 21y	20€
Caol Ila 18y	25€
Johnnie Walker Blue L.	25€

IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	10€
Glendalough Double Barrel	12€

BOURBON WHISKEY

Bulleit	10€
Bulleit 10y	12€
Angel's Envy	12€
Woodford Reserve	12€
Knoob Creek	12€
Maker's Mark	12€
Mitcher's Small Batch	14€

RYE WHISKEY

Bulleit	10€
Mitcher's Straight	14€

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	14€
Yukisato Single Grain	14€
Hibiki Harmony	16€

GRAPPA

Nardini Bianca	6€
Lucano Barocca	6€
Nardini Extra Fina	7€
Le 18 Lune Stravecchia	7€
Nardini Riserva 7y	9€
Nardini Riserva 15y	10€

EXTRA SPIRITS

Junmai Shu Sake	8€
Junmai Ginjo Sake	8€
Brandy Nardini	8€
Leblon Cachaca	10€
Abelha Silver Cachaca	10€
Waqar Pisco	10€
Remy Martin Vsop	10€
Martell Vs Cognac	12€

VEREMOUTH & SHERRY

Noilly Prat Dry	6€
Tio Pepe Fino Sherry	6€
Punt E Mes	6€
9 Di Dante Inferno	6€
Martini Riserva Speciale Rubino	6€
Martini Riserva Speciale Ambrato	6€
Mancino Amaranto	6€
Mancino Secco	6€
Mancino Ambrato	6€
Mancino Sakura	7€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Valdespino Amontillado Dry Tio Diego	8€
Valdespino El Candado Pedro Eximenez	8€

AMARO & LIQUEURS

St-Germain	6€
China Martini	6€
Italicus Bergamotto	6€
Acqua Di Cedro Nardini	6€
Disaronno	6€
Essentiae Lunae Coffee	6€
Essentiae Lunae Limoncello	6€
Cotsworlds Crema Di Whiskey	6€
Averna	6€
Fernet Branca	6€
Montenegro	6€
Amaro Nardini	6€
Angostura	6€
Amaro Del Ciclista	6€
Vignale	6€
Tattico	6€
Santoni	6€
Arama	6€
Cynar	6€
Lucano	6€
Winestillery Slow	8€

BITTER & APERITIF

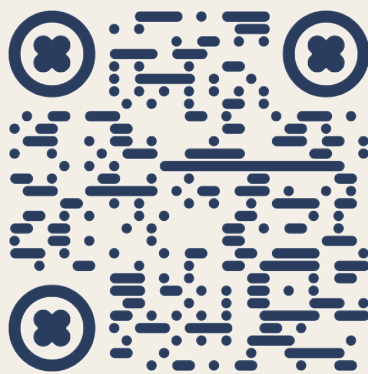
Lillet Bianco	6€
Martini Riserva Speciale Bitter	6€
Vetz	6€
Savoia	8€
Winestillery Bitter	8€
Cordusio	8€



la Ménagère



**SEE YOU
FOR THE
NEXT
EDITION!**



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



Share the memories you've made with us! @la_menagere

• Via de' Ginori, 8/R, 50123 Firenze FI | 055 075 0600 | www.lamenagere.it •