

*la Ménagère*

## DÉGUSTATION DE LÉGUMINEUSES

*Degustazione Legumes - Tasting Menu*

**\*Benvenuto dello chef**

*Little welcome from the chef*

**\*Cavolo verza marinato e grigliato, crema di patate e pinoli**

*Marinated and grilled savoy cabbage, potato purée and pine nuts (5,8,9,12)*

**\*Tarte tatin di patate zucca, funghi, tartufo nero, zucchero caramellato e formaggio raclette**

*Potato and mushroom Tarte Tatin, butternut squash, mushrooms, black truffle, caramel and raclette cheese (1,3,7,12)*

**\*Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero**

*Gnudi with ricotta and spinach, pecorino, and black truffle (1,3,7,9,12)*

**Arancia, yogurt e miele**

*Orange, yogurt and honey (1,3,7)*

80€

## DÉGUSTATION DE POISSON

*Degustazione Poisson - Tasting Menu*

**\*Benvenuto dello chef**

*Little welcome from the chef*

**\*Capesante gratinate beurre blanc, battuto di porri e dragoncello**

*Scallops au gratin, beurre blanc, chopped leeks and tarragon (1,4,7,9,12,14)*

**\*Risotto Acquerello, gamberi rossi, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone**

*Risotto Acquerello, shrimp, rema of turnip greens, anchovy colatura and lemon (2,4,7,12,14)*

**\*Filetto di Rombo,**

**guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione**

*Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with seasonal vegetables (4,12)*

**Tiramisù La Ménagère**

*Tiramisù La Ménagère (1,3,7,12)*

110€

## CRUSTACÉS CRUS ET CUITS

*Crostacei Crudi e Cotti - Raw and Cooked Seafood*

**Scampi Porcupine | 23 euro /100 gr**  
*Porcupine Spiny Lobster (2,4)*

**Gambero Viola | 21 euro/100 gr**  
*Purple Shrimps (2,4)*

**Gambero Rosso | 21 euro/100 gr**  
*Red Shrimps (2,4)*

**Mazzancolle | 21 euro/100 gr**  
*Squids (2,4)*

### OSTRICHE | OYSTERS

**Ostrica Gillardeau n.2 | 7,5€**  
*Gillardeau n.2 Oyster (4,14)*

**Ostrica Coccolos | 5€**  
*Coccolos Oyster (4,14)*

**Ostriche Gran Cru n.3 | 5,5€**  
*Gran Cru n.3 Oyster (4,14)*

## PERLES DE LA MER

*Perle del Mare - Pearls Of The Sea*

### **TRADITION ROYAL CALVISIUS | 30/50 GR | 81/134€**

**I suoi grani lucenti e cremosi dai toni dorati, concentrati di aromi marini e iodati  
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Lustrous, creamy grains with golden tones, concentrated marine and iodine flavors  
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and grated egg whites (1,3,4,7,12)*

### **SIBERIANO | 30/50 GR | 69/115€**

**E un caviale con riflessi neri e una consistenza morbida,  
il gusto iodato e potente offre una sensazione in bocca molto lunga e duratura.  
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Black highlights and a smooth texture, the powerful iodized taste offers a very long lasting mouthfeel.  
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and white grated egg (1,3,4,7,12)*

SALADE  
*Insalate - Salads*

**“Agave”**

**\*Insalata d'astice, lime, salsa al mango, cipolla e pomodoro | 31€**  
*Lobster salad, lime, mango sauce, onion and tomatoes (2,4,9,12)*

**Insalata, cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli,  
formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape | 23€**  
*Salad with Cauliflower, roman cabbage, radishes, goat cheese,  
fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,9,10)*

ENTRÉES  
*Entrée - Appetizers*

**\*Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, patata dolce e cipolla rossa | 21€**  
*Sea bream marinated with lime, ginger and chilli with sweet potato and red onion (4,9,12)*

**Cavolo verza marinato e grigliato, crema di patate e pinoli | 17€**  
*Marinated and grilled savoy cabbage, potato purée and pine nuts (5,8,9,12)*

**Steak tartare classica | 23€**  
*Classic steak tartare (1,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13)*

**Noir de bigorre al coltello servito con pane tostato e burro artigianale | 31€**  
*Sliced Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter (1,7,12)*

**\*Tarte tatin di patate, zucca, funghi, tartufo nero, zucchero caramellato e  
formaggio raclette | 23€**  
*Tarte tatin of potatoes, pumpkin, black truffle, caramelized sugar, and raclette cheese (1,3,7,12)*

**\*Capesante gratinate, beurre blanc, battuto di porri  
e dragoncello | 29€**  
*Scallops au gratin, beurre blanc, chopped leeks and tarragon (1,4,7,9,12,14)*

## PÂTES ET RISOTTO

*Pasta e Risotto - Pasta and Risotto Dishes*

**\*Risotto Acquerello, gamberi rossi, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone | 32€**  
*Acquerello risotto, red shrimp, kale cream, anchovy colatura and lemon (2,4,7,12,14)*

**Spaghetti aglio olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 21€**  
*Spaghetti with garlic and oil, peperoncino, parsley and roe (1,3,4,14)*

**\*Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero | 23€**  
*Gnudi with ricotta and spinach, pecorino, and black truffle (1,3,7,9,12)*

**Pappardelle al farro e cacao, ragù di cortile, pomodori secchi, crema di formaggio e mandorle | 25€**  
*Spelt and cocoa pappardelle pasta with white meat ragù, pecorino cream, sundried tomatoes and almonds (1,5,7,8,9)*

**\*Ravioli ripieni di rombo, salsa bouillabaisse, salicornia e dragoncello | 31,00 €**  
*Ravioli pasta filled with Turbot fish, bouillabaisse sauce, samphire, tarragon (1,2,3,4,7,9,12,14)*

## PLATS PRINCIPAUX

*Piatti Principali - Main Courses*

**\*Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 45€**  
*Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)*

**\*Wagyu marinato alla soia bianca, cipollotto catanese cotto alla brace e contorni di stagione | 72€**  
*Wagyu marinated in white soy, grilled Catanese spring onion and side dishes (1,6,9,12)*

**\*Filetto di rombo, guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione | 36€**  
*Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with seasonal vegetables (4,12)*

**\*Zuppa di pesce al finger lime e zenzero con molluschi e crostacei e cialda croccante | 47€**  
*Shellfish and crustaceans soup, finger lime, ginger and crunchy sheet bread (1,2,4,6,7,9,10,12,14)*

**\*Rollè di faraona e fegatino, crema di topinambur, ristretto di carne affumicato e porro grigliato | 38€**  
*Guinea fowl and chicken livers Rollè, sunchoke cream, smoked meat demiglace and grilled chicken (7,9)*

**Entrecôte Black angus con purea di topinambur e melanzana arrostita al sesamo | 42€**  
*Black Angus Entrecôte, sunchoke purea, sesame roasted eggplant (6,7,11)*

## A PARTAGER

*Per Due Persone - For Two*

**300 gr Tartare di Limousine classica al gueridon | 52€**  
*300 gr Steak tartare au gueridon (1,3,7,10,12)*

**\*Chateaubriand con salsa bernese e contorno di stagione | 85€**  
*Chateaubriand with béarnaise sauce and seasonal side dish (3,12)*

**\*Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni | 96€**  
*Wellington fillet with sauces and side dishes (1,3,7,10,1)*

## ACCOMPAGNEMENT

*Contorni - Sides*

**Verdure di stagione | 13€**  
*Seasonal Vegetables*

**Purea di patate classica | 8€**  
*Classic potato purée (7,12)*

**Purea di patate e joue  
de boeuf | 10€**  
*Potato purée with joue de boeuf (7,12)*

**Purea di patate jalapeno e lime | 10€**  
*Potato purée with jalapeno e lime (7,12)*

**Purea di patate e tartufo | 15€**  
*Potato purée with truffle (7,12)*

## DESSERT

*Dolci - Desserts*

**\*Bigné con crema e pralinato alla nocciola, panna e gelato al caffè  
(per due persone) | 30€**  
*Cream puff with hazelnut praline, whipped cream and coffee ice cream  
(for two people) (1,3,7)*

**\*Mousse al cioccolato, whisky e caramello con gelato alla nocciola | 15€**  
*Chocolate mousse, whisky, caramel and hazelnut ice cream (1,3,5,7,8)*

**Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15€**  
*Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)*

**Arancia, yogurt e miele | 15€**  
*Orange, yogurt and honey (1,3,7)*

**Tiramisù La Ménagère | 15€**  
*Tiramisù La Ménagère (1,3,7,12)*

## VINS DOUX

*Vini Dolci - Sweet Wines*

<b>Francia</b> <i>France</i>	<b>Chateau Roumieu</b>	Sauternes	Semillon Sauvignon	79,00 € / 12,00 €
<b>Piemonte</b> <i>Piemonte</i>	<b>Gianni Doglia</b>	Moscato D'Asti DOCG	Moscato Bianco	45,00 € / 8,00 €
<b>Toscana</b> <i>Tuscany</i>	<b>Caparsa</b>	Vin Santo del Chianti Cl 2001	Sangiovese	95,00 € / 12,00 €
<b>Umbria</b> <i>Umbria</i>	<b>Marchesi Antinori</b>	Muffato della Sala 50cl 2022	Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling	90,00 € / 13,00 €
<b>Marche</b> <i>Marche</i>	<b>Umani Ronchi</b>	Maximo Marche IGT Sauvignon 0,375L	Sauvignon Blanc	66,00 € / 10,00 €

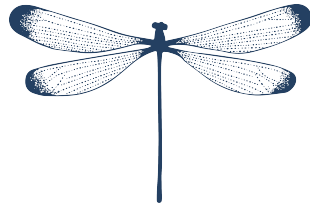
**Acqua Panna 0,75 cl**  
*Panna Water 0,75 cl*  
4,00 €

**Acqua San pellegrino 0,75cl**  
*San Pellegrino Water 0,75 cl*  
4,00 €

**Caffè Espresso**  
*Espresso coffee*  
2,50 €

**Coperto**  
*Cover Charge*  
5,00 €

# la Ménagère



## ALL II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (estratto All. II)

ANNEX II - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (excerpt All. II)

1. **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.**  
*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof.*
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.** | *Crustaceans and shellfish products.*
3. **Uova e prodotti a base di uova.** | *Eggs and egg products.*
4. **Pesce e prodotti a base di pesce.** | *Fish and fish products.*
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.** | *Peanuts and peanut products.*
6. **Soia e prodotti a base di soia.** | *Soybeans and soybean products.*
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).** | *Milk and milk products (including lactose).*
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**  
*Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.*
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.** | *Celery and celery products.*
10. **Senape e prodotti a base di senape.** | *Mustard and products made from mustard.*
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** | *Sesame seeds and products made from sesame seeds.*
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**  
*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.*
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.** | *Lupins and lupin products.*
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.** | *Molluscs and mollusc products.*

---

*\*Prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in loco. (Mediante abbattimento della temperatura ) nel rispetto delle procedure di autocontrollo alimentare ai sensi del D. reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 231/2017 , Reg.Ce 853/2004*