

la Ménagère

HORS-D'ŒUVRE

(Piccoli Piatti - Small Bites)

I FRITTI

(Fried Bites)

***Polpette di mortadella e tartufo, maionese al miso e limone | 11€**
Mortadella and truffle meatballs with miso mayonnaise and lemon juice (1,3,6,7,9,12)

***Calamari ai tre pepi | 13€**
Fried pepper squids (1,4,6,9,12,14)

***Baccalà al sifone e salsa aioli | 15€**
Deep fried Codfish and aioli sauce (1,3,4,7)

LIEVITATI

(Baked Bites)

***Bao Buns, gamberi panko, salsa spicy e scarola | 15€**
Bao Buns, panko shrimp, spicy sauce and escarole (1,2,3,4,6,7,9,11,12)

***80 gr slice burger di manzo e wagyu, rucola e maionese al pepe | 12€**
80 gr slice beef and wagyu burger, rocket and pepper mayo (1,3,7,9,12)

***Lobster roll con astice, maionese al limone e erba cipollina | 17€**
Lobster roll with lemon, mayonnaise, and chives (1,2,4,7,9,12)

RAFFINATI

(Refined Bites)

***Tacos di mela con tartare di branzino, aceto di riso, lime e coriandolo | 15€**
Apple tacos with sea bass tartare, rice vinegar, lime and cilantro (4,9,12)

***Tacos di funghi e tartufo con tartare di wagyu a maionese al chipotle | 18€**
Mushroom and truffle tacos with wagyu tartare and chipotle mayo (1,3,8,6,11,12)

3 Ostriche Gilerdeau n 2, kumquat e peperoncino | 21€
3 Gilerdeau n 2. oysters, kumquat and chili peppers (4,6,9,12,14)

Patata al cartoccio con formaggio raclette e tartufo | 15€
Jacket potato with raclette cheese and truffle (7,12)

Patata al cartoccio con formaggio raclette e caviale | 25€
Jacket potato with raclette cheese and caviar (7,4,12)

***Spaghetti di riso al granchio, lime e arachidi | 21€**
Rice noodles, crab, lime and nuts (2,5,6,8)

AMPERSAND MENÙ

(Signature Cocktail)

BLOOMING JASMINE | 18€

Mancino Sakura, Sherry Fino, Gelsomino, Vaniglia,
London Essence Peach & Jasmine Crafted Soda
*Mancino Sakura, Sherry Fino, Jasmine, Vanilla, London Essence
Peach & Jasmine Crafted Soda*

IBISCO ROYALE | 19€

Nordes Gin, Americano Cocchi Rosa, Ibisco, Frutti Rossi, Champagne
Nordés Gin, Cocchi Rosa Americano, Hibiscus, Red Fruits, Champagne

EL DIABLO | 19€

Grey Goose Vodka, St-Germain, Cassis, Lampone, Lime,
Albume, London Essence Ginger Ale
*Grey Goose Vodka, St-Germain, Blackcurrant, Raspberry, Lime, Egg White,
London Essence Ginger Ale (3)*

ELCANO | 20€

Bombay Dry Gin, Aberfeldy 12, Martini Bitter Riserva, Sherry Pedro Ximénez
Bombay Dry Gin, Aberfeldy 12, Martini Bitter Riserva, Pedro Ximénez Sherry

CARIBBEN COLONY | 18€

Bacardi Heritage Rum, Italicus, Maraschino, Pompelmo Rosa, Lime, Fava Tonka
Bacardi Heritage Rum, Italicus, Maraschino, Pink Grapefruit, Lime, Tonka Bean (8)

MEXIFLORA | 19€

Patròn Tequila Silver, Ancho Reyes, Spicy Cordial, Passion Fruit
Patròn Silver Tequila, Ancho Reyes, Spicy Cordial, Passion Fruit

SILKY PUNCH | 21€

Patron Tequila Reposado, Mezcal, Tepache, Lavanda, Lime, Latte,
Three Cents Pineapple
*Patròn Reposado Tequila, Mezcal, Tepache, Lavender, Lime, Milk,
Three Cents Pineapple Soda (7)*

THEOBROMA | 20€

Angel's Envy Bourbon, Bitter Mix Reduction, Cacao
Angel's Envy Bourbon, Bitter Mix Reduction, Cocoa (8)



CLASSIQUE COCKTAILS

(Designed in House)

MÉNAGÈRE SPRITZ | 15€

Martini Riserva Bitter, St. Germain,
Prosecco, Perrier

MÉNAGÈRE GARIBALDI | 15€

Martini Riserva Bitter, Prosecco,
Arancia Pressata

CHINOTTO AMERICANO | 15€

Martini Riserva Bitter, Martini Rosso Vermouth,
Chinotto Aperitivo, San Pellegrino Chinotto



MÉNAGÈRE MULE | 15€

42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger
Beer, Lime (1)

MANDARETTO SOUR | 15€

House Amaretto, Aromatic Bitter, Limone,
Albume

*House Amaretto, Aromatic Bitter, Lemon
Juice, Egg White (3)*

NEGRONI CLASSICO | 15€

Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter
Riserva, Martini Vermouth

ITALIAN HIGHBALL | 15€

Vermouth o Amaro, Perrier



LIMONCELLO GIN FIZZ | 15€

Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Limone,
Albume

*Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Lemon, Egg
White (3)*

CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 15€

42 Below Vodka, Liquore Caffè, Amaro Caramellato,
Espresso (1)

KUMQUAT MARTINI | 15€

Bombay Sapphire Gin, Vodka, Kumquat Wine,
Umeshu (1)

LUMIÈRE NEGRONI | 15€

Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato,
Bitter Bianco, Blue & Orange Blossom

AGAVE MARGARITA | 15€

Cazadores Blanco Tequila, House Liq. Arancia,
Agave, Lime
*Cazadores Blanco Tequila, House Orange Liq., Agave,
Lime*

LUCANO SOUR | 15€

Lucano Anniversario, Orange Bitter, Limone,
Zucchero, Albume
*Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon Juice,
Egg White (3)*

ST-GERMAIN HUGO | 15€

St-Germain, prosecco, soda, lime, menta
St-Germain, Prosecco, Soda, Lime, Mint



VINS AU VERRE

(Vini al Calice - Wines by the Glass)

CALICE CHAMPAGNE

Drappier - Carte D'Or Brut | 15,00 €

CALICE FRANCIACORTA

Vezzoli - Franciacorta Brut | 13,00 €

CALICE PROSECCO

Biancavigna - Valdobbiadene Sup. Brut Bio | 10,00 €

CALICE VINO ROSSO - RED WINE

Buccia Nera - Chianti Classico DOCG | 10,00 €
Tormaresca - Fichimori Salento IGT 2023 | 10,00 €
Villa Minelli - Merlot Veneto IGT | 10,00 €
Guado al Melo - Antillo Bolgheri DOC | 13,00 €

CALICE VINO ROSATO - ROSÈ WINE

Domaine La Rouillere - Cotes de Provence | 10,00 €
Tormaresca - Calafuria Salento IGT 2023 | 10,00 €

CALICE VINO BIANCO - WHITE WINE

Fontaleoni - Vernaccia di San Gim. DOCG | 10,00 €
Villa Minelli - Pinot Grigio delle Venezie | 10,00 €
I Cavallini - Diaccio Vermentino | 10,00 €
Domaine Hamelin - Chablis AOC 2021 | 13,00 €



BIÈRE À LA PRESSION

(Birre Alla Spina - Beers on Tap)

MESSINA VIVACE

Lager filtrata | Alc. 4,5% (t)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata | Alc. 5,0% (t)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

MORETTI IPA

Pale Ale | Alc. 5,2% (t)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

(Birra in Bottiglia- Bottled Beers)



ICHNUSA NON FILTRATA | Alc 5,0% (t)

33Cl. | 8,00 €

HEINEKEN ORIGINAL | Alc 5,0% (t)

33Cl. | 8,00 €

HEINEKEN 0.0 (t)

33Cl. | 8,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

(No Alcohol Cocktail- Mocktails)

GARIBALDI 00 | 10€

Martini Vibrante, Arancia Pressata

Vibrante Martini, Pressed Orange

AMERICANO 00 | 10€

Martini Vibrante, Martini Floreale, Perrier

Vibrante Martini, Floreale Martini, Perrier

GIN TONIC FLOREALE 00 | 12€

No Alcol Gin, Floreale Martini, San Pellegrino

Tonica Agrumi

Non-alcoholic Gin, Floreale Martini,

Citrus S. Pellegrino Tonic

NEGRONI 00 | 12€

No Alcol Gin, Martini Vibrante, Martini Floreale

Non-alcoholic Gin, Vibrante Martini,

Floreale Martini

CAFÉ ET THÉS

(Caffè e tè - Coffee and Teas)

La selezione di tè e cioccolata calda è accompagnata dalla nostra *petit patisserie giornalera*
The selection of tea and hot chocolate is accompanied by our petit patisserie selection

CAFFÈ

ESPRESSO LAVAZZA | 2,50€
Lavazza espresso

MACCHIATONE | 3,00€
Espresso & milk in a large cup

CAPPUCCINO | 4,00€
Cappuccino

CAFFÈ LATTE | 4,50€
Caffè latte



THÉ CHAUD & INFUSIONS | 10,00€

(Fino alle 22 - Until 10pm)

Cioccolata Calda

Tè verde special jasmin

Tè verde marrakech mint

Tè verde Romeo e Giulietta

Tè earl grey imperiale

Finocchio e liquirizia

Tè nero English breakfast

Tè bianco pai mu tan

Infuso arancio vaniglia cannella

Tisana ginger lemongrass

Tisana rosa canina e mirtillo

Camomilla

BOISSONS

(Acqua e Soft Drink)

Acqua Panna | San Pellegrino 0,75Lt 4.00 €
Acqua Panna | San Pellegrino 0,50Lt 3.00 €
Perrier 0,20Lt 4.00 €

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 €

Three Cents Soda Pompelmo Rosa 5.00 €
Ginger Ale 5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca 6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone 6.50 €



DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

VODKA

42 Below	10€
Grey Goose	12€
Belvedere	12€
Altamura	12€
Ketel One	12€
Haku	12€
Beluga Noble	12€
Grey Goose Altius	30€

GIN & TONIC

Bombay Sapphire	15€
Beefeater Dry	15€
Tanqueray	15€
Malfy Original	15€
Plymouth	15€
Del Professore Monsieur	15€
Bombay Premier Cru	16€
Oxley	16€
Gin Arte	16€
Roku	16€
Tanqueray Ten	16€
Hendrick's	16€
Sipsmith	16€
Fifty Pounds	16€
Gin Mare	16€
The Botanist	16€
N°3 Dry Gin	16€
Citadelle	16€
Nikka Coffey	18€
Elephant	18€
Monkey 47	18€
Portofino	18€
Kinobi Dry	18€
Winestillery Old Tom	18€

TEQUILA

Blanco	
Cazadores	10€
Olmeca Altos	10€
Patròn	12€
Don Julio	12€
Casamigos	14€
Reposado	
Olmeca Altos	12€
Patròn	14€
Don Julio	14€
Casamigos	16€
Fortaleza	20€

Anejo	
Patròn	15€
Casamigos	18€
Don Julio 1942	50€

MEZCAL

Perro De Sa Juan Espadin	12€
Illegal	12€
Del Meguey Vida	14€
Del Meguey Crema	14€



Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	10€
Laphroaig 10y	12€
Aberfeldy 12y	12€
Talisker 10y	12€
Johnnie Walker Black 12y	12€
Johnnie Walker Gold Label	14€
Lagavulin 8y	14€
Caol Ila 12y	14€
Oban 14y	14€
Lagavulin 16y	16€
Macallan 12y Double Cask	16€
Macallan 15y Double Cask	30€
Aberfeldy 21y	30€
Caol Ila 18y	40€
Johnnie Walker Blue Label	50€

JAPANESE WHISKY

Toki	12€
Nikka From the Barrel	12€
Nikka Taketsuru Pure Malt	14€
Kurayoshi Pure Malt	16€
Hibiki Harmony	25€

IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	12€
Glendalough Single Cask	12€

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY

Angel's Envy	10€
Bulleit	10€
Bulleit Rye	10€
Woodford	10€
Knob Creek Rye	12€
Michter's Small Batch	15€
Michter's Straight Rye	15€



COGNAC

François Voyer VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Martell VSOP	14€
Remy Martin VSOP	15€

RUM

Bacardi Heritage	10€
Bacardi Reserva 8y	10€
Havana Anejo 7y	12€
Santa Teresa 1796	12€
Barcelò Imperial	12€
Diplomatico Reserva	12€
Matusalem Reserva 15y	12€
Matusalem Gran Reserva 23y	15€
Flor De Cana 18y	15€
Hampden 8y	15€
Zacapa Gran Reserva	15€
Zacapa XO	30€

GRAPPA & BRANDY

Vecchia Romagna Et. N. Brandy	8€
Poli Sarpa Oro Barrique	8€
Poli Morbida Moscato	8€
Nardini Bianca	8€
Nardini Riserva 7y	12€

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

AMARO & APÈRITIF

Branca Fernet	7€
Cynar	7€
Montnegro	7€
Lucano	7€
Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Cocchi Rosa	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€

VEREMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	7€
Martini Riserva Ambrato	7€
Mancino Amaranto	7€
Cocchi Storico	7€
Del Professore Rosso	7€
Punt & Mes	7€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Mancino Sakura	8€
Mancino Kopi	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximénez	8€
Cesar Florido Moscatel Pasas	8€



Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

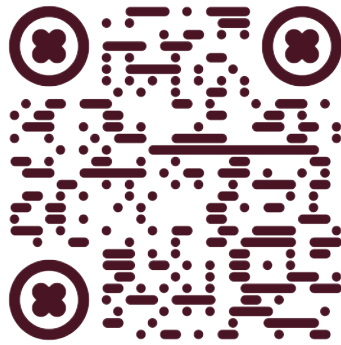
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. | *Lupins and lupin products.*

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. | *Molluscs and mollusc products.*



la Ménagère



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



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

• Via Mario de' Fiori, 98 Roma | 069 763 9976 | www.lamenagere.it •