

MENÙ

NELL'ATTESA

Small plates to Share

“Calamaretti Fritti”

Con mix di pepi, lime e maionese al kimchi

Fried Calamaretti with a mix of peppers, lime, and kimchi mayonnaise

17,00 €

“Triglie in Carrozza”

Triglie impanate e fritte con mozzarella, maionese al miso, tartufo e yuzu

Breaded and fried mullet with mozzarella, miso mayonnaise, truffle and yuzu

17,00 €

“Wagyu Sandwich”

Sandwich di meringa con Wagyu Beef, tartufo nero e cipolla caramellata

Meringue sandwich with Wagyu beef, black truffle and caramelized onion

15,00 €

“Polipo Allo Spiedo”

Polipo marinato e fritto, maionese al kimchi e panko croccante

Marinated and fried octopus kimchi mayonnaise, and crispy panko

15,00 €

“Lobster Rolls”

Panini hot dog tostati al burro, astice, maionese al limone e erba cipollina

Toasted hot dog buns with butter, lobster, lemon mayo and chives

25,00 €

“Tacos Vegano”

Tacos di lamponi con avocado grigliato, finocchietto, polvere di aceto e tartufo nero

Raspberry tacos with grilled avocado, fennel and vinegar powder

15,00 €

“Bao Buns”

Gamberi panko, salsa spicy e lattuga

Panko shrimp, spicy sauce, and lettuce

15,00 €

OSTRICHE

Oysters

Fines de Claire - Divine - Cocollos

6 Ostriche (2 Fines de Claire, 2 Divine, 2 Cocollos)
6 Oysters (2 Fines de Claire, 2 Divine, 2 Cocollos)

27,00 €

12 Ostriche (4 Fines de Claire, 4 Divine, 4 Cocollos)
12 Oysters (4 Fines de Claire, 4 Divine, 4 Cocollos)

54,00 €

Ostrica finger lime e finocchietto

Oyster, finger lime and fennel

3 pz - 16,50 €

Ostrica con estratto di prosciutto e uva caramellata

Oyster, reduced ham broth, caramelized grape

3pz - 16,50 €

“Kumquat”

Ostriche fines de claire, con ponzu, kumquat e peperoncino

Fines de Claire oysters with ponzu, kumquat, and peperoncino

3pz - 16,50 €

PLATEAUX

Plateaux

Assortimento di 6 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnato da salsa ponzu

Assortment of 6 oysters with red prawns, tuna, and sea bream carpaccio with ponzu sauce

45,00 €

Assortimento di 12 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnato da salsa ponzu

Assortment of 12 oysters with red prawns, tuna, and sea bream carpaccio with ponzu sauce

85,00 €

“Plateaux La Ménagère” caviale Tradition Royal calvisius 30gr/50gr accompagnato con burro artigianale, blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato

“Plateaux La Ménagère” caviar Tradition Royal calvisius 30gr / 50gr accompanied with artisan butter, blinis, marinated shallot, red and white grated egg

96/160 €

“Plateaux Oscietra” caviale Oscietra Classic 30gr/50gr accompagnato con burro artigianale, blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato

“Plateaux Oscietra” caviar Oscietra Classic 30gr / 50gr accompanied with artisan butter, blinis, marinated shallot, red and white grated egg

66/144 €

CRUDI E MARINATI

Raw and Marinated

Ceviche di orata con patata dolce, lime, coriandolo, cipolla rossa e aji amarillo

Sea Bream ceviche, sweet potatoes, lime, cilantro, red onion and chili aji amarillo

19,00 €

Ceviche di spigola olio al tartufo e uova di salmone

Sea bass ceviche with truffle oil and salmon roe

21,00 €

Tonno marinato alla maracuja con ravanelli, daikon, rafano e barbabietola

Marinated tuna with maracuja, radishes, daikon, beet and horseradish

21,00 €

Carpaccio di wagyu con salsa di agrumi giapponese e pepe nero

Wagyu carpaccio with Japanese citrus-based sauce and black pepper

52,00 €

INSALATE

Salads

Insalata e lattuga, funghi champignons e tartufo nero estivo

Salad greens with, mushrooms and black truffle

21,00 €

Insalata e lattuga, spinaci baby, pomodori secchi, parmigiano, e limone

Salad greens with baby spinach, sun dried tomatoes, parmigiano, and lemon

21,00 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

“LEGUMES”

Brioche salato con burro alla soia e limone

Salted brioche with soy butter and lemon

Rape e pomodori, yogurt vegetale, clorofilla alle erbe e fiori

Turnips and tomatoes with vegetable yogurt and herb and flower-based chlorophyll

Carciofo cotto sotto sale e burro di arachidi

Artichoke cooked in salt and peanut butter

**Raviolini con farina di grano saraceno, melanzane, robiola di capra, capuliato di Gela,
fiori e cime di rapa**

*Raviolini with buckwheat flour, aubergines, goat robiola, capuliato di Gela and
turnip greens flowers*

Cocktail

Cocktail

**Biscotto morbido di mandorle e cacao, crema di ricotta, marroni glassati,
cachi e cioccolato**

Soft almond and cocoa biscuit, ricotta cream, glazed chestnuts, persimmons and chocolate

Praline al cioccolato

Chocolate Praline

75,00 €

“VIANDE”

Brioche salato con burro alla soia e limone

Salted brioche with soy butter and lemon

Crudo di scottona con radici autunnali, rafano e aceto di melograno

Raw heifer with autumn roots, horseradish and pomegranate vinegar

Agnolotti ripieni di coniglio alla ligure, brodo di funghi, funghi porcini, yogurt e timo

Agnolotti stuffed with Ligurian rabbit, mushroom broth, porcini mushrooms, yogurt and thyme

Pancia di maiale laccata alla soia, sedano, carote e cipolla

Pork belly lacquered with soy, celery, carrots and onion

Cocktail

Cocktail

Pera al chianti in salsa speziata, crema al caramello e crumble croccante

Chianti pear in spicy sauce, caramel cream and crunchy crumble

Praline al cioccolato

Chocolate Praline

85,00 €

“POISSON”

Brioche salato con burro alla soia e limone

Salted brioche with soy butter and lemon

Tonno marinato alla maracuja con ravanelli, daikon, rafano e barbabietola

Marinated tuna with maracuja, radishes, daikon, beetroot and horseradish

Spaghetto in salsa aglio, olio, peperoncino, polvere di prezzemolo e bottarga

Spaghetto with garlic, oil and chili, parsley and cured fish roe

Salmone laccato in salsa teriyaki, zuppetta di mela in agrodolce, pepe nero fiori e erbe

Salmon, teriyaki sauce, bitter-sweet apple soup, black pepper, herbs and flowers

Cocktail

Cocktail

Parfait al popcorn, spuma al passion fruit, caramello salato e mandorle tostate

Popcorn parfait, passion fruit foam, salted caramel, and toasted almonds

Praline al cioccolato

Chocolate Praline

80,00 €

ENTRÉES

Entrees

Scaloppa di foie gras impanato alle alghe, carciofi e riduzione di porto
Escalope of foie gras breaded with seaweed, artichokes and port reduction

23,00 €

Crudo di scottona con radici autunnali, rafano e aceto di melograno
Raw heifer with autumn roots, horseradish and pomegranate vinegar

21,00 €

Rape e pomodori, yogurt vegetale, clorofilla alle erbe e fiori
Turnips and tomatoes, vegetable yogurt, herbal chlorophyll and flowers

19,00 €

PRIMI

First Plates

Risotto con gamberi rossi, cime di rapa, colatura di alici e polvere di foglie di limone
Risotto with red prawns, turnip greens, anchovy sauce and lemon leaf powder

23,00 €

Raviolini con farina di grano saraceno, melanzane, robiola di capra, capuliatto di Gela, fiori e cime di rapa
Raviolini with buckwheat flour, aubergines, goat robiola, capuliatto di Gela and turnip greens flowers

21,00 €

Spaghetto in salsa aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga
Spaghetto with garlic, oil and chili, parsley and cured fish roe

21,00 €

Agnolotti ripieni di coniglio alla ligure, brodo di funghi, funghi porcini, yogurt e timo
Agnolotti stuffed with Ligurian rabbit, mushroom broth, porcini mushrooms, yogurt and thyme

23,00 €

SECONDI *Second Plates*

Trancio di Baccalà in crosta di erbe e mandorle, radicchi, salsa di cipolotto e aceto di mele

Slice of cod in a crust of herbs and almonds, radish, onion sauce and apple vinegar

34,00 €

Salmone laccato in salsa teriyaki, mela in salsa agrodolce, pepe nero, erbe e fiori

Salmon, teriyaki sauce, bitter-sweet apple, black pepper, herbs and flowers

32,00 €

Pancia di maiale laccata alla soia, sedano, carote e cipolla

Pork belly lacquered with soy, celery, carrots and onion

30,00 €

Picanha irlandese cotta alla brace, terrina di patate e zucca, chutney di zucca, ananas e peperoncino

Grilled Irish picacha, potato and pumpkin terrine, pumpkin chutney, pineapple and chilli

36,00 €

Picanha stile kobe cotta alla brace, terrina di patate e zucca, chutney di zucca, ananas e peperoncino

Grilled Irish picacha, potato and pumpkin terrine, pumpkin chutney, pineapple and chilli

54,00 €

Filetto alla Wellington accompagnato con salse e contorni (Per due persone)

Fillet Wellington accompanied with sauces and side dishes (For two people)

96,00 €

DOLCI

Desserts

Tarte tatin La Ménagère
La Ménagère Tarte Tartin

13,00 €

**Biscotto morbido di mandorle e cacao , crema di ricotta, marroni glassati,
cachi e cioccolato**

*Soft almond and cocoa biscuit, ricotta cream, glazed chestnuts,
persimmons and chocolate*

13,00 €

Parfait al pop corn, spuma al passion fruit, caramello salato, mandorle tostate

Pop Corn parfait, passion fruit mousse, salted caramel, toasted almonds

13,00 €

Pera al chianti in salsa speziata , crema al caramello e crumble croccante

Chianti pear in spicy sauce, caramel cream and crunchy crumble

13,00 €

FORMAGGI

Tutti i nostri formaggi sono serviti con una selezione di pane caldo

All our cheeses are served with a warm bread selection

Toscana

GRAN MUGELLO

Il Gran Mugello si caratterizza per una pasta semi cotta , compatto di color avorio e ha un crescendo di sapori decisamente intriganti , la stagionatura avviene all'interno delle "Grotte Ubaldine "

Ubaldine "

A characteristic cheese, made with a semi cooked process giving it a unique color and intriguing flavor.

Aged in an Ubaldine Cave

BLU MUGELLO

Formaggio erborinato senza conservanti con la tipica muffa blu. Formaggio cremoso con le caratteristiche sfumature di blu, dal gusto intenso e leggermente piccante

A blue cheese without preservatives and typical blue mold spots. Creamy with characteristics of intensity and spice

FIOR DI MUGELLO

Formaggio artigianale semistagionato a pasta tenera, prodotto con latte intero

Semi cured artisan cheese with a soft texture, made from whole milk

Francia

LANGRES

Prodotto con latte di vacca , la sua superficie rugosa arancione fa tenere un gusto deciso mentre i suoi aromi appaiono più lattiginosi e cremosi, pur rimanendo bestiali, come una stalla durante l'inverno

Produced with cow milk. It's rough orange rind gives it a distinct flavor as the milky and creamy aromas appear while retaining an animalistic quality, such as a stall during the winter

TOMME DE SAVOIE

Formaggio pecorino a pasta cruda prodotto nei Paesi Baschi francesi nei grassi pascoli dei Pireni Occidentali al confine con la Spagna, stagiona in cantina per almeno tre mesi e ha una pasta elastica profumata e dai sentori dolci del latte ovino

Raw pecorino cheese from French Basque country on the border with Spain. Aged 3 months minimum.

It is fragrant and has a creamy elastic texture, giving off sheep's milk flavors.

FOURME DE MONTBRISON

Formaggio a pasta erborinata prodotto con latte vaccino cagliato proveniente da bovini alimentati principalmente con erba e foraggi della zona di produzione.

Herbal blue cow cheese fed predominantly with grass and foraged plants from the area.

SELEZIONE FORMAGGI LOCALI

Local Cheese Selection

23,00 €

SELEZIONE FORMAGGI FRANCESI

French Cheese Selection

25,00 €

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

4,00 €

la Ménagère