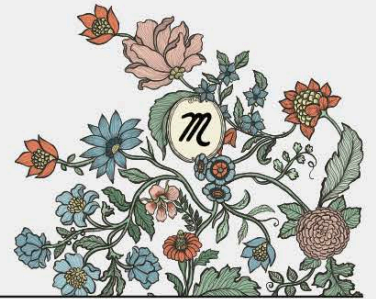


la Ménagère



lamenagere.it

FIRENZE 1896

@la_menagere

LA COLAZIONE
Breakfast

Croissants
Torte / Cakes

Uova / Eggs • TOASTS
 PANCAKES • *Baguettes*
 Muffins & more...



Menu a pag. 3



BIRDS&FLOWERS EDITION

La Caffetteria



Café
 Menu a pag. 2

OVER 3000 Botanical Books!

ENJOY THE EMPORIO

THE APERITIVO

Menu a pag. 6

IL PRANZO
LUNCH



Primi/First Courses
Secondi/Main Courses
Contorni/Side Dishes
Ceviche, Brunch
Insalate/Salads

Menu a pag. 4

le Jardin
 FIORI / FLOWERS



WHAT TO DO AT THE FUMOI



TRY OUR AFTERNOON TEA

LA CUCINA

PRIMI PIATTI

First Courses

Risotto con gamberi rossi, cime di rapa, colatura di alici e polvere di foglie limone | 23,00 €
Risotto with red prawns, turnip greens, anchovy sauce and lemon leaf powder

Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero pregiato | 23,00 €
Gnudi with ricotta and spinach, with pecorino cheese and fine black truffle

Spaghetto in salsa aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 21,00 €
Spaghetti in a sauce of garlic, oil, red pepper flakes, parsley, and cured fish

SECONDI PIATTI

Main Courses

Salmone laccato in salsa teryaki, mela in salsa agrodolce, pepe nero, erbe e fiori | 32,00 €
Glazed salmon in a teryaki sauce, apple in a sweet and sour sauce, black pepper, and floral herbs

Pancia di maiale laccata alla soia, sedano, carote e cipolle | 30,00 €
Pork belly lacquered with soy, celery, carrots and onions

Picanha irlandese cotta alla brace, terrina di patate e zucca, chutney di zucca, ananas e peperoncino | 36,00 €
Grilled Irish picanha, potato and pumpkin terrine, pumpkin chutney, pineapple and chilli

DALLA CASSERUOLA

Side Dishes

Purea di patate e zucca, parmigiano e tartufo nero | 15,00 €
Potato and pumpkin puree, parmesan and black truffle

Broccoli, avocado, salsa di zenzero e tenkasu | 13,00 €
Broccoli, avocado, ginger sauce and tenkasu

Funghi e topinambur arrostiti con aglio, cipolle e burro alla soia | 13,00 €
Roasted mushrooms and Jerusalem artichokes with garlic, onions and soy butter

CEVICHE

Ceviche di orata con patata dolce, lime, coriandolo, cipolla rossa e peperoncino aji amarillo | 19,00 €
Sea bream ceviche, sweet potatoes, lime, coriander, red onion and chili aji amarillo

Ceviche di spigola olio al tartufo e uova di salmone | 21,00 €
Sea bass ceviche with truffle oil and salmon roe

Tonno marinato alla maracuja con ravanelli, daikon, barbabietola e rafano | 21,00 €
Marinated tuna with maracuja, radishes, daikon, beetroot, horseradish



IL BRUNCH

Dalle 12.00 fino alle 15.00 From 12:00 to 3.00
 Disponibile il Sabato e la Domenica
 Available on Saturday and Sunday

Caffè, spremuta, acqua, pancake, uovo poche con pane integrale tostato, hummus di ceci, avocado e spinaci, dolce del giorno

30,00 €

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

Caffè, spremuta, acqua, pancake, avocado toast con salmone marinato pomodori secchi e pistacchio, pasta, dolce del giorno e calice di Trento Doc

35,00 €

Coffee, orange juice, water, pancake, avocado toast with marinated salmon sundried tomatoes, and pistachio, dessert of the day and a flute of Trento Doc

I dolci

DESSERTS

Torte vetrina
Cakes on display

Torta ganache al cioccolato fondente con frutti di bosco freschi | 10,00 €
Dark chocolate ganache cake with fresh berries

Strudel di mele con creme fraiche e panna montata | 10,00 €
Apple strudel with creme fraiche and whipped cream

Pancake al cioccolato e banana | 10,00 €
Pancake with chocolate and banana

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 12,00 €
Pancake with red fruits and maple syrup



I LIEVITATI

Toasts, Burgers, Sandwiches

Hamburger la Ménagère classico con bacon, burro al tartufo e patate | 22,00 €
Hamburger La Ménagère with bacon, truffle butter and potatoes

Hamburger di manzo con formaggio stilton, cipolla rossa caramellata, maionese di pasta al peperoncino giapponese e patate | 22,00 €
Hamburger with Stilton cheese, caramelized red onion, Japanese chili paste mayo and potatoes

Club Sandwich di pollo con pomodoro, lattuga, bacon, e maionese all'uovo | 20,00 €
Club Sandwich with chicken, tomato, lettuce, and bacon, and egg mayonnaise

Hamburger Vegano con funghi shitake, bulgur, fagioli rossi, insalata di cavolo, salsa aioli e cipolla rossa | 18,00 €
Vegan Burger with shitake mushrooms, bulgur, red beans, cabbage salad, aioli sauce, red onion

Uovo poche con pane integrale tostato, hummus di ceci, avocado e spinaci | 13,00 €
Poached egg with toasted whole-grain bread, chickpea hummus, parsley, avocado and spinaches

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio | 14,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sun dried tomatos, and pistachios

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio, e uovo poche | 18,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sun dried tomatoes, pistachios, and a poached egg



INSALATE A FOGLIA E CEREALI

Grain and leaf salads

Poke Bowl "Fiori di loto" | 15,00 €
 Riso venere con gamberi in salsa agrodolce, alga wakame, edamame, pomodori datterino, menta e cipolla croccante
Venere rice, shrimp in a chili bittersweet sauce, wakame algae, edamame beans, baby tomatoes, mint and crunchy onion

Insalata "Dalia" | 16,00 €
 Insalata dell'orto con pollo grigliato, avocado, pomodorini confit, con salsa allo yogurt e cipolla croccante
Salad with mixed greens, grilled chicken, avocado, confit tomatoes, with yogurt sauce and crispy fried onion

Insalata "Cavolo merenda" | 14,00 €
 Insalata e lattughino, tarassaco, foglie di senape, e ricotta di mandorle vegana
Salad and lettuce, dandelion, mustard leaves, and vegan almond ricotta cheese

Insalata "Agave" | 17,00 €
 Insalata di polipo e patate, cipollotto e olive con salsa chimichurri
Octopus and potato salad with onion, olives, and a chimichurri sauce

L'Ora Del Tè**Tea Time**

(Disponibile dal giovedì alla domenica dalle 15.30 alle 17.30 solo su prenotazione)
 (Available Thursday and Friday from 3:30-5:30pm by reservation only)

Tè La Ménagère, finger sandwich al prosciutto e senape, salmone e Philadelphia, avocado pomodori secchi ed erba cipollina, pasticceria fatta in casa, macarons, scones, marmellate e burro salato

24,00 €

La Ménagère tea, prosciutto and mustard, salmon and cream cheese, and avocado, tomato and chive finger sandwiches, homemade pastisseries, macaroons, scones, jams and salted butter

Prezzo a persona
 Priced for 1 person

Tea, Champagne, whatever you choose to cheers to, do it in good company at La Ménagère.
 Tag us in your afternoon photos @La_Menagere

L'Ora Dello Champagne**Champagne Time**

(Disponibile dal giovedì alla domenica dalle 15.30 alle 17.30 solo su prenotazione)
 (Available Thursday and Friday from 3:30-5:30pm by reservation only)

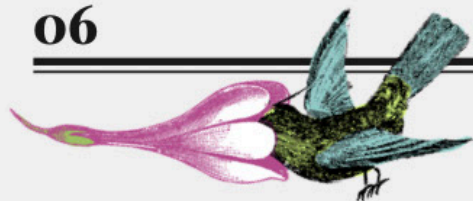
Champagne, finger sandwich al prosciutto e senape, salmone e Philadelphia, avocado pomodori secchi ed erba cipollina, pasticceria fatta in casa, macarons, scones, marmellate e burro salato

80,00 €

Champagne, prosciutto and mustard, salmon and cream cheese, and avocado, tomato and chive finger sandwiches, homemade pastisseries, macaroons, scones, jams and salted butter

Per 2 persone
 For 2 people





SOFT DRINKS

ACQUA/WATER

Acqua Panna | San Pellegrino 0,75 lt 4,00 €
Acqua Panna | San Pellegrino 0,50 lt 3,00 €

Coca Cola | Coca Cola Zero 5,00 €
Chinotto 5,00 €
San Pellegrino Aranciata Bio 5,00 €
San Pellegrino Crodino 5,00 €
San Bitter 5,00 €
San Pellegrino Ginger beer 5,00 €
San Pellegrino Ginger ale 5,00 €
Imperdibile 5,00 €
Limonata Bio San Pellegrino 5,00 €
Cedrata Tassoni 5,00 €
Perrier 0,33 lt 5,00 €
Tè Freddo: Limone | Pesca 6,50 €

SUCCHI

Ace, Ananas, Mirtillo, Pesca 5,00 €
Ace, Pineapple, Blueberry, Peach
Succo di Pomodoro 5,00 €
Tomato Juice

Spremuta D'Arancia 6,00 €
Orange Juice

Spremuta di Pompelmo *Grapefruit juice* 6,00 €

ACQUA TONICHE / TONIC

Tonica Rovere San Pellegrino 5,00 €
Tonica Agrumi San Pellegrino 5,00 €

VINO AL CALICE

Wines by the glass

Calice Champagne

Alain Mercier- Champagne Sagacite | 15,00 €

Calice Trento Doc

Mas Dei Chini- Inkino Brut Trento Doc | 13,00 €

Calice Prosecco

Biancavigna- Prosecco Bio Brut | 10,00 €

Calice Vino Rosso - Red Wine

Tormaresca- Fichimori | 10,00 €
Tenuta Lenzini - Casa&Chiesa Merlot | 10,00 €
Cantina Clavesana - Barolo "Mito" 2016 Docg | 15,00 €
Philippe Viallet- Pinot Noir de Savoie | 10,00 €
Chateau Lacombe Cadiot - Bordeaux Superieur | 10,00 €

Calice Vino Bianco - White Wine

Volpaia - Vermentino Preluis | 10,00 €
Balan - Pinot Grigio | 10,00 €
Danubiana- is this it?
Gruner Veltliner | 10,00 €
Fritz Walter- Riesling Trocken | 10,00 €

Calice Rosato - Rosé Wine

Tormaresca- Calafuria | 10,00 €
Domaine de la Reuvriere- Cotes de Provence | 10,00 €

COCKTAILS

SPRITZ VENEZIANO

SelectAperitivo | Prosecco
Select Aperitif | Prosecco

MIMOSA

Arancia Pressata | Prosecco
Pressed Orange | Prosecco

GARIBALDI "La Ménagère"

Campari Bitter | Arancia Pressata | Prosecco
Campari Bitter | Pressed Orange | Prosecco

AMERICANO

Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth | Perrier
Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth | Perrier

NEGRONI

Bombay Dry Gin | Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth
Bombay Dry Gin | Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth

NEGRONI SBAGLIATO

Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth | Prosecco
Martini riserva speciale Bitter | Martini Rosso Vermouth | Prosecco

MARGARITA

Cazadores Tequila | liq. Arancia | Lime
Cazadores Tequila | Orange liq. | Lime j.

DAIQUIRI

Rum Bacardi 4 | Lime | Zucchero
Rum Bacardi 4 | Lime j. | Caster sugar

BLOODY MARY

Ketel One Vodka | Pomodoro | Limone | Condimenti
Ketel One Vodka | Tomato | Lemon j. | Condiment

MOSCOW MULE

42 Below Vodka | San Pellegrino ginger beer | Angostura Bitter | Lime
42 Below Vodka | San Pellegrino ginger beer | Angostura Bitter. | Lime j.

GIN FIZZ "La Ménagère"

Beefeater gin | Limoncello liq. | Limone | Bianco d'uovo | Perrier
Beefeater gin | Limoncello liq. | Lemon j. | Egg white | Perrier

PIÑA COLADA "La Ménagère"

Rum Bacardi Heritage | Ananas | Cocco | Lime | Mandorla Amaretto Adriatico
Rum Bacardi Heritage | Pineapple | Cocco | Lime j. | Almond Amaretto Adriatico

AMARETTO SOUR

Amaretto Adriatico | Limone | Angostura Bitter | Bianco d'uovo
Amaretto Adriatico | Lemon j. | Angostura Bitter | Egg white.

WHISKY SOUR

Dewar's whisky 12y | Limone | Zucchero | Bianco d'uovo | Angostura Bitter
Dewar's whisky 12y | Lemon j. | Caster sugar | Egg white | Angostura Bitter

ESPRESSO MARTINI "La Ménagère"

42 Below Vodka | Essentiae Coffee liq. | Roots Rakomelo | Espresso
42 Below Vodka | Essentiae Coffee liq. | Roots Rakomelo | Espresso

OLD FASHIONED

Angel's Envy Bourbon | Angostura Bitter | Zucchero
Angel's Envy Bourbon | Lemon j. | Angostura Bitter | Sugar

13,00 €



CENTRIFUGHE

IPERICO | 7,00€
Arancia, Lime, Ananas
Orange, Lime, Pineapple

CLIVIA | 7,00€
Sedano, Cetriolo, Mela
Celery, Cucumber, Apple

BEGONIA | 7,00 €
Barbietola, carota, e Limone
Beet, Carrot, Lemon

SMOOTHIES

PROTEA | 7,00 €

Arancia, pompelmo, spinacino,
ananas
*Orange, grapefruit, spinach,
pineapple*

MAGNOLIA | 7,00 €

Cioccolata, banana, cannella, latte
di mandorla
*Chocolate, banana, cinnamon,
almond milk*

IRIS | 7,00 €

Frutti di bosco, latte d'avena, mela
Wild berries, oat milk, apple

BIRRE ALLA SPINA BEERS ON TAP

4 Luppoli Originale (Lager) | Alc5,5%
Lt0,2 | 5,50 €
Lt0,5 | 7,50 €

E. C. Dahls Ramp (Pale Ale) | Alc4,6%

Lt0,2 | 5,50 €

Lt0,5 | 7,50 €

E. C. Dahls Lamo Wit | Alc 5,2%

Lt0,2 | 5,50 €

Lt0,5 | 7,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

Hoppy Blonde Ale Zago | Alc 4,8%

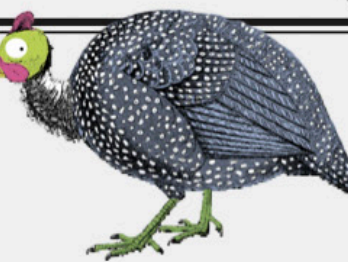
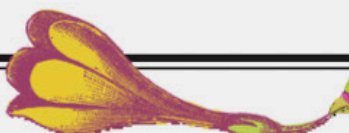
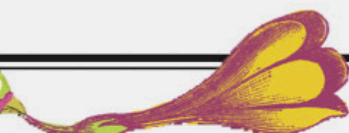
Lt0,5 | 8,00 €

Blanche IPA Zago | Alc 4,8%

Lt0,5 | 8,00 €

Hoppy Red Ale Zago | Alc 5,2%

Lt0,5 | 8,00 €



DISTILLATI

VODKA

42 Below	10,00 €
Grey Goose	11,00 €
Absolut Elix	11,00 €
Ketel One	10,00 €
Winestillery Vodka	11,00 €
Belvedere Vodka	10,00 €
Beluga	10,00 €
VKA Organic Vodka	11,00 €

GIN

Bombay Dry	10,00 €
Bombay Sapphire	11,00 €
Star of Bombay	12,00 €
Monkey 47	15,00 €
KLNO.BI	16,00 €
Plymouth Gin "Navy Strength"	14,00 €
Beefeater London Dry	10,00 €
Tanqueray	10,00 €
Tanqueray N.10	11,00 €
Malfy Gin	11,00 €
Gin Del Professore	13,00 €
Hendrick's	14,00 €
Gin Mare	15,00 €
Gin Arte	13,00 €
Sabatini Gin	13,00 €
Ginepraio Gin	13,00 €
Winestillery Copper Strength	15,00 €
Winestillery Old Tom Gin	13,00 €
Elephant Gin	13,00 €

RUM

Bacardi Heritage	12,00 €
Flor De Cana 4y	11,00 €
Bacardi 4y	12,00 €
Bacardi 8y	13,00 €
Santa Teresa	12,00 €
La Hechicera	12,00 €
Havana 15y	13,00 €
Zacapa 23y	15,00 €
Zacapa "XO"	21,00 €
Kraken Spiced Rum	12,00 €
Clairin Communal	11,00 €
Pisco: Waqar	12,00 €
Cachaca: Abelha	12,00 €
Organic Silver	

SAKE

Junmai Shu	6,00 €
Junmai Ginjo	6,00 €
Awayuki Sparkling Sake	6,00 €

ALCHHOOL FREE: Seedlip 6,00 €

TEQUILA

Patron Silver	9,00 €
Patron Reposado	10,00 €
Patron Anejo	12,00 €
Olmeca Altos Plata	10,00 €
Don Julio Blanco	10,00 €
Don Julio	12,00 €
Reposado Don	13,00 €
Julio Anejo	12,00 €
Casamigos Blanco	9,00 €
Espolon Blanco	

MEZCAL

Del Maguey "Crema De Mezcal"	11,00 €
Del Maguey "Vida"	10,00 €
Montelobos Espadin	10,00 €
Meteoro	10,00 €
Peleton De La Muerte	9,00 €

SCOTCH SINGLE MALT

Aberfeldy 12y	10,00 €
Aberfeldy 21y	16,00 €
Royal Brackla 16 y	14,00 €
The Glenlivet 15 y	14,00 €
Aberlour 14y	13,00 €
Talisker 10y	10,00 €
Lagavulin 16y	14,00 €
Laproaig 10y	10,00 €

BLENDED WHISKY

Dewar's 12y	10,00 €
Johnnie Walker's Black Label	10,00€
Johnnie Walker's Blue Label	22,00 €

BITTER & APERITIF

Lillet	6,00 €
Suze	6,00 €
Ricard	6,00 €
Winestillery "slow"	7,00 €
Winestillery "bitter"	7,00 €
Santoni Amaro	6,00 €
Martini Riserva Speciale Bitter	6,00 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	6,00 €
Martini Riserva Speciale Rubino	6,00 €

BOURBON

Angel's Envy	10,00 €
Bulleit	10,00 €
Bulleit 10y	11,00 €
Mitcher's Small Batch	11,00 €
Bourbon Woodford Reserve	10,00 €

IRISH WHISKEY

Jameson	8,00 €
Jameson "Ipa edition"	9,00 €
Jameson Black Barrel	9,00 €

RYE

Bulleit	10,00 €
Knob Creek	11,00€
Mitcher's Straight	12,00 €

WHISKY GIAPPONESI

Hibiki	15,00 €
Nikka "From the barrel"	13,00 €

Amari & Co.

GRAPPA

Acquavite Nardini Bianca | 5,00 €
 Le 18 Lune Stravecchia | 6,00 €
 Nardini selezione Riserva 7y | 6,00 €
 Nardini Extra Fina | 7,00 €
 Cognac: Martell
 "Cordon Blue" | 21,00 €

AMARO

St- Germain Elderflower
 China Martini
 Italicus rosolio di Bergamotto
 Ramazzotti
 Lucano
 Amaretto "Adriatico"
 Cotsworlds Crema di Whiskey
 Essentiae Coffee
 Mr. Black Coffee Montenegro
 Amaro Del Capo
 Averna
 Fernet Branca

Cynar
 Amaro del Ciclista
 Ratafia "scuppoz"
 Genziana "scuppoz"
 Essentiae "limoncello"

6,00 €

VERMOUTH & SHERRY

Noilly Prat Dry **6,00 €**
 Dolin Dry
 Martini Rosso
 Mancino Ambrato
 Mancino Sakura
 Mancino Chinato
 Balsazar Rose
 Valdespino Fino Innocente
 Valdespino Amontillado Dry Tio Diego
 Valdespino Pedro Eximenez El Candado





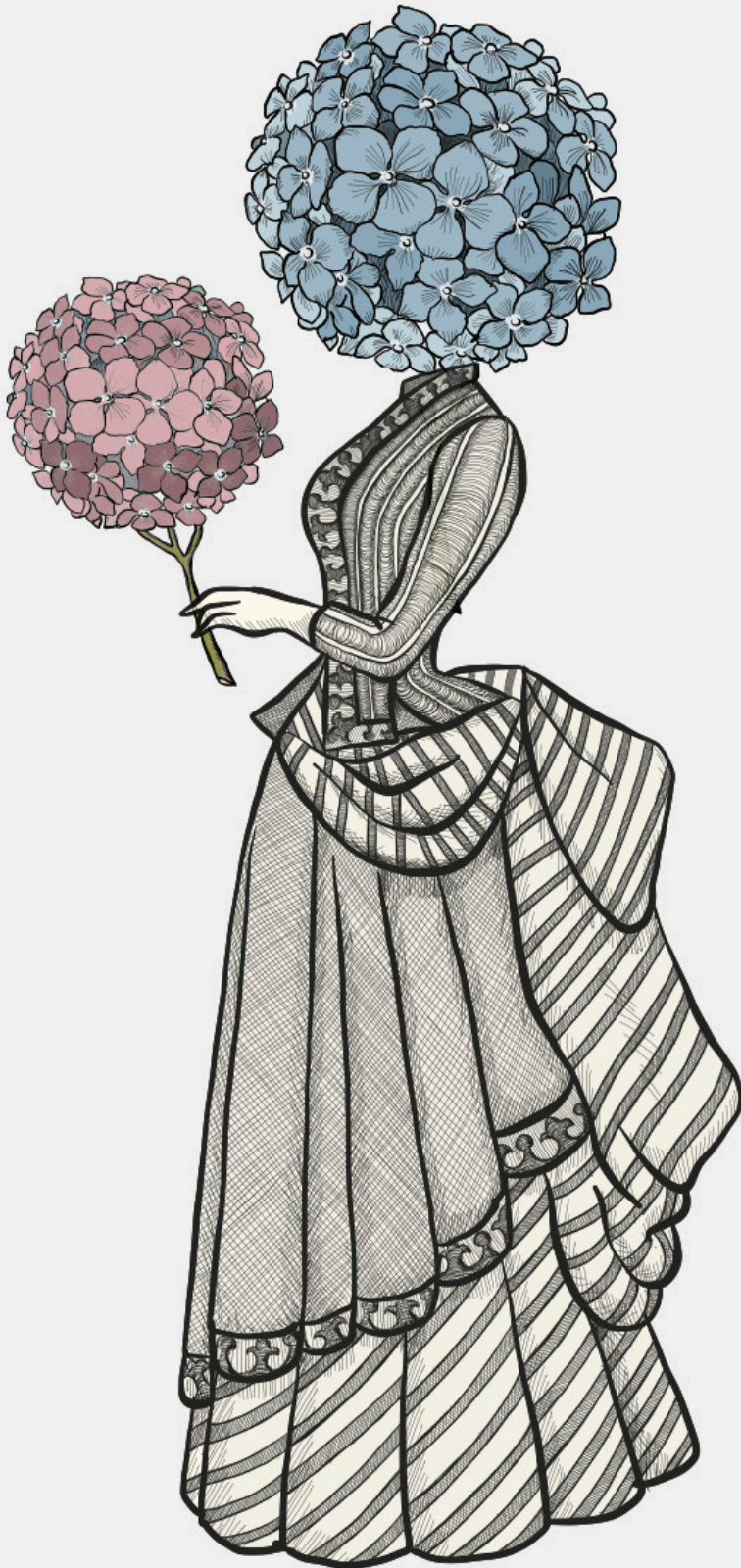
la Ménagère



lamenagere.it

FIRENZE 1896

@la_menagere



**TAKE
A
PICTURE**

#lamenagere
#lamenagerefirenze

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA