

*la Ménagère*

## IL GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

7 PORTATE PER 2 PERSONE

### POISSON

**Pommes soufflé, burro salato e caviale**  
*Pommes soufflé, salted butter and caviar*

**Astice in finta catalana**  
*Lobster in a "Catalan" sauce*

**Insalata di erbe, fave e limone**  
*Herbs, broad beans and lemon Salad*

**Bottoni di astice, finocchietto e patate in zuppetta leggera di concentrato di pomodoro con farina di mandorle e pistacchio**  
*Lobster ravioli, fennel and potatoes in a soft soup of tomato, almond and pistachios flour*

**Salmone a bassa temperatura, laccato alla soia in salsa bouillabaisse di coriandolo e pak choi**  
*Soy-coated Salmon in a bouillabaisse of coriander and pak choi*

**Finocchietto, kiwi e cioccolato bianco**  
*Fennel, kiwi and white chocolate*

**Ménagère Rose**  
**Bavarese al limone e liquirizia**  
*Lemon and licorice bavarese*

**Petit four**

100 € a persona | per person

### LEGUMES

**Panzanella**  
*Panzanella*

**Pommes soufflé, burro salato e pecorino**  
*Pommes soufflé, salted butter and pecorino cheese*

**Raviolo freddo all'olio di oliva ripieno di cavolfiore caramellato e caviale al tartufo**  
*Cold olive oil Raviolo filled with caramelized cauliflower and truffle caviar*

**Uovo e asparagi**  
*Egg and asparagus*

**Risotto Acquerello al cavolo nero, burro al limone, quartiolo e foglie d' ostrica**  
*Acquerello risotto with black cabbage, bitter herbs, lemon butter, quartiolo cheese and oyster leaves*

**Cavolfiore arrostito, salsa bbq, mandorla, limone e miso**  
*Roasted Cauliflower, bbq sauce, almond, lemon and miso*

**Millefoglie leggera alle mandorle, cioccolato biscottato e passion fruit**  
*Almond Millefeuille, chocolate, biscuits and passion fruit*

**Petit four**

85 € a persona | per person

### CRUDITÉ

**Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, patata dolce e cipolla rossa** | 19€  
*Sea bream ceviche marinated in lime, ginger and chilli, sweet potato and red onion*

**Tonno marinato al maracuja con ravanelli, daikon, barbabietola e rafano** | 21€  
*Marinated tuna with maracuja, radishes, daikon, beetroot and horseradish*

**Assortimento di 6 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnato da salsa di agrumi** | 45€  
*Assortment of 6 oysters, red prawns, tuna carpaccio and sea bream carpaccio with citrus sauce*

**Assortimento di 12 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata accompagnata da salsa di agrumi** | 85€  
*Assortment of 12 oysters, red prawns, tuna carpaccio and sea bream carpaccio with citrus sauce*

**6 ostriche** | 27€  
**( fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice )**  
*6 oysters*  
*( fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice )*

**12 ostriche** | 54€  
**( fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice )**  
*12 oysters*  
*( fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice )*

### CAVIAR

**Tradition royal calvisius 30/50 gr** | 81/134€  
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato  
*Tradition royal calvisius*  
*Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white*

**Siberiano 30/50 gr** | 69/115€  
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato rosso e bianco d'uovo grattugiato  
*Siberiano*  
*Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white*

### SALADE

**Insalata d'astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla e pomodori** | 27€  
*Lobster salad, grilled lemon, mango sauce, onion and tomato*

**Insalata, con speck d'anatra affumicato, patate e agretti** | 25€  
*Mixed leaf Salad, smoked duck speck, potatoes and agretti*

**Insalata tartufo e formaggio mimolette** | 25€  
*Mixed leaf salad, truffle and mimolette cheese*

## NELL'ATTESA

### CALAMARETTI FRITTI

Con mix di pepi, lime e maionese al kimchi | 17€  
*Fried baby squids, pepper mix, lime, kimchi mayo*

### WAGYU SANDWICH

Sandwich di meringa con Wagyu Beef,  
tartufo nero e cipolla caramellata | 15€  
*Merengue sandwich, wagyu beef carpaccio,  
black truffle and caramelized onion*

### POLIPO ALLO SPIEDO

Polpo marinato e fritto, maionese al kimchi  
e panko croccante | 15€  
*Marinated and fried octopus, kimchi mayo and crunchy panko*

### LOBSTER ROLL

Panini Hot Dog tostati al burro, astice,  
maionese al limone e erba cipollina | 25€  
*Butter toasted bread, lobster, lemon mayo and chives*

### TACOS VEGANO

Tacos di lamponi con avocado grigliato,  
finocchi e polvere di aceto e tartufo | 15€  
*Raspberry tacos, grilled avocado, fennel,  
vinegar powder and truffle*

### BAO BUNS

Gamberi panko, salsa spicy e lattuga | 15€  
*Bao buns with panko shrimps, spicy sauce and lettuce*

## ENTRÉE

Patè di foie gras, brioche salato e  
chutney di mela profumato alle spezie e mango | 21€  
*Foie Gras patè, salted brioche,  
spices and mango flavoured apple chutney*

Steak tartare classica | 21€  
*Steak tartare*

Noir de bigorre al coltello servito con  
pane toscano e burro artigianale | 21€  
*Knife-cut Noir de bigorre, bread and butter*

Cavolfiore arrostito, salsa bbq, mandorle e limone | 17€  
*Roasted Cauliflower, bbq sauce, almond, lemon and miso*

## VIANDE

Crepinette di agnello avvolti nella verza,  
salsa al tartufo e purea di patate gratinata | 34€  
*Lamb Crepinette, kale, truffle sauce and potatoes au gratin*

Filetto di manzo alla Rossini . foie gras,  
salsa madera al tartufo nero | 42€  
*Beef fillet "alla Rossini", foie gras,  
madera sauce and black truffle*

Controfiletto di vitello, profumato al rosmarino, salvia  
e ginepro, maionese alla senape e asparagi al sesamo | 36€  
*Rosemary, sage and juniper scented Veal Sirloin, mustard  
mayo, asparagus and sesame seeds*

## PASTA E RISOTTO

Risotto Acquerello al cavolo nero, erbe amare, burro al  
limone, quartirolo e foglie d'ostrica | 23€  
*Acquerello risotto with black cabbage, bitter herbs, lemon  
butter, quartirolo cheese and oyster leaves*

Bottoni di astice, finocchietto e patate in zuppeta  
leggera di concentrato di pomodoro con  
farina di mandorle e pistacchio | 29€  
*Lobster ravioli, fennel and potatoes in a soft soup of  
tomato, almond and pistachios flour*

Spaghetti in salsa aglio, olio, peperoncino,  
prezzemolo e bottarga | 21€  
*Spaghetti with garlic, oil, chilli, parsley and bottarga*

Piccoli Cannelloni al ragù alla genovese, erbe amare,  
crema di fave e asparagi | 23€  
*Cannelloni with "ragù alla genovese", bitter herbs,  
broad beans cream and asparagus*

## POISSON

Salmone a bassa temperatura, laccato alla soia in salsa  
bouillabaisse di coriandolo e pak choi | 32€  
*Soy-coated Salmon in a bouillabaisse of  
coriander and pak choi*

Filetto di orata in foglie di biette, salsa Vichyssoise con  
insalata di puntarelle e senape | 32€  
*Sea bream fillet in beet leaves, Vichyssoise sauce,  
chicory and mustard salad*

## I NOSTRI CLASSICI A PARTAGER

PER DUE PERSONE

300 gr Tartare di Limousine classica al gueridon | 56€  
300 gr Steak tartare au gueridon

400 gr Picanha cotta alla brace con spezie accompagnato da contorni di stagione | 76€  
400gr Grilled spiced Picanha with seasonal side dishes

Filetto alla Wellington accompagnato con salse e contorni | 96€  
Wellington fillet with sauces and side dishes

**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 €

---

*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)*