



la Ménagère



lamenagere.it

FIRENZE 1896

@la_menagere

LA COLAZIONE
Breakfast

Crissants
Torte / Cakes

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



Menu a pag. 5

ENJOY THE EMPORIO



BIRDS&FLOWERS EDITION

La Caffetteria



Café
Menu a pag. 2

OVER 3000
Botanical Books!

IL PRANZO
LUNCH



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

Menu a pag. 4

Flower Shop



**WHAT TO DO
AT THE FUMOI**



TRY OUR AFTERNOON TEA

LA CUCINA

Ostrich, petit plate

Pour Commencer

- 6 Ostriche / 12 Ostriche | 27,00 € / 54,00 €
6 Oysters / 12 Oysters
- Patè di foie gras, brioche salato, chutney di mela profumata alle spezie e mango | 21,00 €
Foie Gras patè, salted brioche, spices and mango flavoured apple chutney
- Terrina di maiale, cipolline in agrodolce e mostarda | 17,00 €
Pork terrine, bittersweet onions and mustard
- Steak tartare classica | 21,00 €
Steak Tartare
- Noir de bigorre al coltello, pane e burro artigianale | 21 €
Knife-cut Noir de bigorre, bread and butter

Poisson & Veggies

- Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, patata dolce e cipolla rossa | 19,00 €
Sea bream ceviche marinated in lime, ginger and chilli, sweet potato and red onion
- Tonno marinato al maracuja con ravanelli, daikon, barbabietola e rafano | 21,00 €
Marinated tuna with maracuja, radishes, daikon, beetroot and horseradish
- Cavolfiore arrostito, salsa bbq, mandorla, limone e miso | 17,00€
Roasted cauliflower, bbq sauce, almond, lemon and miso
- Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero | 23,00 €
Ricotta and spinaches Gnudi, pecorino cheese and black truffle
- Spaghetti in salsa aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 21,00€
Spaghetti with garlic, oil, chilli, parsley and bottarga
- Bottoni di astice, finocchietto e patate in zuppetta leggera di concentrato di pomodoro con farina di mandorle e pistacchi | 29,00 €
Lobster ravioli, fennel and potatoes in a soft soup of tomato, almond and pistachios flour
- Risotto Acquerello al cavolo nero, erbe amare, burro al limone e quartirola | 23,00 €
Acquerello risotto with black cabbage, bitter herbs, lemon butter and quartirola cheese
- Salmone a bassa temperatura, laccato alla soia in salsa bouillabaisse di coriandolo e pak choy | 32,00 €
Soy-coated Salmon in a bouillabaisse of coriander and pak choy

Cassiolette

- Ratatouille di melanzane, pomodori e zucchine | 15,00 €
Aubergine ratatouille, tomatoes and zucchini
- Patate, asparagi e burro al dragoncello | 15,00 €
Potatoes, asparagus and tarragon butter
- Patate americane fritte | 8,00 €
Sweet potato fries
- Patate fritte, formaggio e tartufo | 15,00 €
French fries, cheese and truffle

Salades

- “Dalia”
Insalata dell’orto con pollo grigliato, avocado pomodori confit, salsa allo yogurt e cipolla croccante | 16,00 €
Mix salad, grilled chicken, avocado, confit tomatoes, yogurt sauce and crunchy onion
- “Agave”
Insalata d’astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodori e sedano | 23,00 €
Lobster salad, grilled lime, mango sauce, onion, tomatoes and celery
- “Cavolo Merenda”
Insalata e lattughino, tarassaco, foglie di senape e ricotta di mandorle vegana | 15,00 €
Salad and lettuce, dandelion, mustard leaves, vegan almond ricotta



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 poché 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

1 dolci
DESSERTS

- Torte vetrina
Cakes on display
- Tarte citron crema limone e meringa | 10,00 €
Tarte citron, cream, lemon and merengue
- Crepes suzette arancia e grand marnier | 10,00 €
Crepes suzette, orange and grand marnier
- Bigné ripieno di chantilly francese e sablé cacao e nocciola | 12,00 €
Bigné, french chantilly, cacao and hazelnut sablé
- 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 fruit and maple syrup

Viande

Crepinette di agnello avvolti nella verza, salsa al tartufo e patate gratinate | 34,00 €
Lamb Crepinette, kale, truffle sauce and potatoes au gratin

Filetto di manzo alla rossini foies gras, salsa madera e tartufo nero | 42,00 €
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 | 36,00 €
Rosemary, sage and juniper scented Veal Sirloin, mustard mayo, asparagus and sesame seeds

I Nostri Classici A Partager

(per 2 persone / for 2 person)

400 gr Picanha cotta alla brace con spezie accompagnato con contorni di stagione | 76,00 €
400gr Grilled spiced Picanha with seasonal side dishes

Filetto alla Wellington accompagnato con salse e contorni | 96,00 €
Wellington fillet with sauces and side dishes

Boulangerie, Burge, Toast & Frites

Hamburger la Menagere classico con bacon, lattuga, pecorino, burro al tartufo e patate | 22,00 €
Hamburger la Menagere, bacon, lettuce, pecorino cheese, truffle butter and french fries

Hamburger di manzo con formaggio Roquefort, cipolla rossa caramellata, maionese di pasta al peperoncino e patate | 22,00 €
Beef Burger, Roquefort cheese, caramelized red onion, chilli mayo and French fries

Hamburger vegano con funghi, bulgur, fagioli rossi, insalata di cavolo, salsa aioli e cipolla rossa | 22,00 €
Vegan Burger, mushrooms, bulgur, cabbage salad, aioli sauce, red onion

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore Francese e gruyère | 22,00 €
Croque Monsieur, french ham and gruyère

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore Francese, gruyère e tartufo | 26,00 €
Croque Monsieur, french ham, gruyere and truffle

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchi, uovo poché e patate dolci fritte | 20,00 €
Avocado toast with marinated salmon, semi dried tomatoes, pistachios, poached egg and sweet potato fries

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchi e patate dolci fritte | 18,00 €
Avocado toast with marinated salmon, semi dried tomatoes, pistachios and sweet potato fries

Panc integrale tostato con uovo poché croccante, hummus, avocado, spinaci e patate dolci fritte | 18,00 €
Crunchy poached egg, wholemeal bread, hummus, avocado, spinaches and sweet potato fries

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 patisseries, 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)

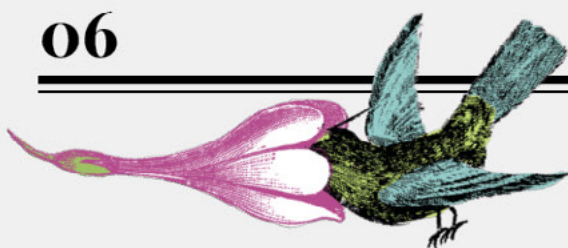
Champagne, finger sandwich al prosciutto e senape, salmone e Philadelphia, avocado pomodori secchi ed erba cipollina, pasticceria fatta in casa, macarons, scones, marmellate e burro salato

80,00 €

Champagne, prosciutto and mustard, salmon and cream cheese, and avocado, tomato and chive finger sandwiches, homemade patisseries, 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	
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 €
<i>Ace, Pineapple, Blueberry, Peach</i>	

Succo di Pomodoro	5,00 €
<i>Tomato juice</i>	

Spremuta D'Arancia	6,00 €
<i>Orange Juice</i>	

Spremuta Di Pompelmo	6,00 €
<i>Grapfruit Juice</i>	

ACQUA TONICHE / TONIC

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

VINO AL CALICE

Wines by the glass

Calice Champagne

Auguste Huiban Blanc de Noir | 15,00 €

Calice Trento Doc

Mas dei Chini Inkino Brut | 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 €

Franco Conterno Barolo Pictrin 2019 | 15,00 €

Chateau Sainte Barbe Bordeaux Sup | 10,00 €

Calice Vino Bianco – White Wine

Cantina 8380 – Vermintina Toscana IGT | 10,00 €

Balan – Pinot Grigio | 10,00 €

Paulinshof – Riesling Trocken | 10,00 €

Cave de Ribeauville – Sylvaner | 10,00 €

Calice Vino Rosato – Rosè Wine

Tormaresca – Calafuria | 10,00 €

D. de l'Amargue – Cotes de Provence | 10,00 €

COCKTAILS

APERITIVO

(*DESIGNED IN HOUSE*)

Spritz “ La Ménagère ”

Martini Bitter Riserva, Prosecco, Perrier Soda

St. Germain Spritz

St. Germain, Prosecco, Perrier Soda

Italicus Spritz

Italicus, Prosecco, Perrier Soda

Garibaldi “ La Ménagère ”

Campari, Prosecco, Arancia Pressata

Shakerato “ La Ménagère ”

Bitter Riserva Martini, Essentiae Liq. Caffè

Negroni “ La Ménagère ”

Bombay Gin, Vermouth Rosso Martini, Bitter Riserva Martini

Italian Highball

Vermouth / Amaro, Perrier Soda

CLASSIC – COCKTAIL

(*DESIGNED IN HOUSE*)

Blue Margarita

Cazadores Tequila, Liq. Arancia, Lime

Vanilla Daiquiri

Bacardi Carta Blanca Rum, Bacardi Anejo Rum 4y, Vaniglia, Lime

Clear Pina Colada “ La Ménagère ”

Bacardi Carta Blanca Rum, Ananas, Cocco, Mandorla, Lime

Moscow Mule “ La Ménagère ”

42 Below Vodka, Angostura, Lime, San Pellegrino Ginger Beer

Gin Fizz “ La Ménagère ”

Bombay Gin, Essentiae Limoncello, Limone, Bianco D'uovo, Perrier, Soda

Whisky Sour “ La Ménagère ”

Dewar's Whisky 12y, Angostura Bitter, Limone, Zuccherio, Bianco D'uovo

Espresso Martini “ La Ménagère ”

42 Below Vodka, Essentiae Liq. Caffè, Roots Rakomelo, Caffè

Amaretto Sour “ La Ménagère ”

Disaronno, Nardini Mandorla, Angostura Bitter, Limone, Bianco D' Uovo

Old Fashioned “ La Ménagère ”

Angel' Envy Whiskey, Angostura Bitter, Nocciola

13,00 €

CENTRIFUCHE

IPERICO | 7,00€

Arancia, Lime, Ananas
Orange, Lime, Pineapple

CLIVIA | 7,00€

Sedano, Cetriolo, Mela
Celery, Cucumber, Apple

BEGONIA | 7,00 €

Carota, Mela, Zenzero
Carrot, Apple, Ginger

SMOOTHIES

PROTEA | 7,00 €

Arancia, Spinaci, Ananas
Orange, Spinach, Pineapple

MAGOLIA | 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) | Alc. 5,5 %

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

9 LUPPOLI IPA | Alc. 5,9%

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

BLANC 1664 | Alc. 5%

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

Hoppy Blonde Ale Zago | Alc 4,8% Lt
0,5 | 8,00 €

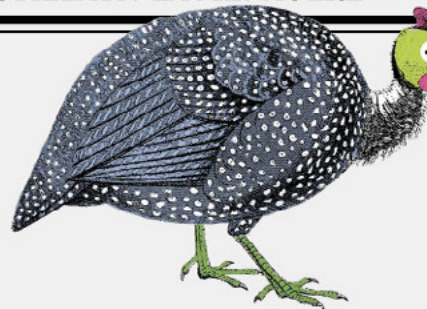
Blanche IPA Zago | Alc 4,8%

Lt 0,5 | 8,00 €

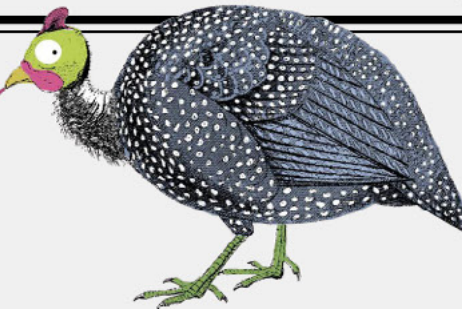
Hoppy Red Ale Zago | Alc 5,2%

Lt 0,5 | 8,00 €





DISTILLATI



SPIRITS & DISTILLATI

Greey Goose	12,00 €
Altamura	12,00 €
Belvedere	12,00 €
Beluga	12,00 €
Ketel One	12,00 €
Winestillery	12,00 €
Vka Organic	12,00 €

GIN

Beekeeper London Dry	13,00 €
Tanqueray	13,00 €
Malfy Original	14,00 €
Plymouth	14,00 €
Gin Del Professore	15,00 €
Hendrick's	15,00 €
Tanqueray Ten	15,00 €
Gin Mare	15,00 €
Engine	15,00 €
Elephant	15,00 €
Bombay Premier Cru	15,00 €
Moukey 47	15,00 €
Oxley	15,00 €
Roku	15,00 €
Costiera	15,00 €
Kinobi	15,00 €
Canaima	15,00 €

TUSCANY GIN

Sabatini	14,00 €
Gin Arte	14,00 €
Ginepraio	14,00 €
Ginepraio Mediterranean	15,00 €
Gin's	15,00 €
Arama	15,00 €
Winestillery Dry	15,00 €
Winestillery Old Tom	15,00 €

TEQUILA

Blanco	
Espolon	10,00 €
Patron	12,00 €
Don Julio	12,00 €
Altos Plata	12,00 €
Mijenta	12,00 €
Casamigos	14,00 €

Reposado	
Cazadores	12,00 €
Patron	14,00 €
Don Julio	14,00 €
Altos Plata	14,00 €
Mijenta	14,00 €

Anejo	
Patron	16,00 €
Fortaleza	20,00 €

Mezcal	
Del Meguey Vida	12,00 €
Meteoro	12,00 €
Perro De Sa Juan Espadin	12,00 €
Montelobos Espadin	12,00 €
Casamigos	15,00 €

RUM

Clairin Communal	10,00 €
Flor De Cana 4	10,00 €
Bacardi Anejo 4	10,00 €
Bacardi Reserva 8	12,00 €
Santa Teresa 1796	12,00 €
Pyrat Reserve Xo	12,00 €
Kraken Spiced	12,00 €
La Hechicera	12,00 €
Matusalem 15y	12,00 €
Zacapa 23 Y	15,00 €
Zacapa Xo	21,00 €

SCOTCH WHISKEY

Dewar's 12 Y	10,00 €
Johnnie Walker Black L.	10,00 €
Naked	12,00 €
Talisker 10y	2,00 €
Laphroaig 10y	12,00 €
Aberfeldy 12y	12,00 €
The Craigellachie 13y	12,00 €
Aultmore 12 Y	14,00 €
The Glenlivet 15y	14,00 €
Lagavulin 16y	16,00 €
Aberfeldy 21y	20,00 €
Caol Ila 18y	25,00 €
Johnnie Walker Blue L.	25,00 €

IRISH WHISKEY

Jameson	10,00 €
Jameson Black Barrel	10,00 €
Glendalough Double Barrel	12,00 €

BOURBON WHISKEY

Bulleit	10,00 €
Bulleit 10y	12,00 €
Angel's Envy	12,00 €
Woodford Reserve	12,00 €
Knoob Creek	12,00 €
Maker's Mark	12,00 €
Mitcher's Small Batch	14,00 €

RYE WHISKEY

Bulleit	10,00 €
Mitcher's Straight	14,00 €

JAPANESE WHISKEY

Nikka From The Barrel	14,00 €
Yukisato Single Grain	14,00 €
Hibiki Harmony	16,00 €

GRAPPA

Nardini Bianca	6,00 €
Lucano Barocca	6,00 €
Nardini Extra Fina	7,00 €
Le 18 Lune Stravecchia	7,00 €
Nardini Riserva 7y	9,00 €
Nardini Riserva 15y	10,00 €

EXTRA SPIRITS

Junmai Shu Sake	8,00 €
Junmai Ginjo Sake	8,00 €
Brandy Nardini	8,00 €
Leblon Cachaca	10,00 €
Abelha Silver Cachaca	10,00 €
Waqar Pisco	10,00 €
Remy Martin Vsop	10,00 €
Martell Vs Cognac	12,00 €

Amari & Co.

VEREMOUTH & SHERRY

Noilly Prat Dry	6,00 €
Tio Pepe Fino Sherry	6,00 €
Punt E Mes	6,00 €
9 Di Dante Inferno	6,00 €
Riserva Rubino Martini	6,00 €
Riserva Ambrato Martini	6,00 €
Mancino Amaranto	6,00 €
Mancino Secco	6,00 €
Mancino Ambrato	6,00 €
Mancino Sakura	7,00 €
Balsazar Rosè	7,00 €
Cocchi Dopo Teatro	8,00 €
Valdespino Amontillado Dry Tio Diego	8,00 €
Valdespino El Candado Pedro Eximenez	8,00 €

AMARO & LIQUEURS

Vignale	6,00 €
Tattico	6,00 €
Santoni	6,00 €
Arama	6,00 €
Cynar	6,00 €
Lucano	6,00 €
Averna	6,00 €
Fernet Branca	6,00 €
Montenegro	6,00 €
Amaro Nardini	6,00 €
Angostura	6,00 €
Amaro Del Ciclista	6,00 €
Winestillery Slow	8,00 €
St Germain Elderflower	6,00 €
China Martini	6,00 €
Italicus Bergamotto	6,00 €
Acqua Di Cedro Nardini	6,00 €
Disaronno	6,00 €
Essentiae Lunae Coffee	6,00 €
Essentiae Lunae Limoncello	6,00 €
Cotsworlds Crema Di Whiskey	6,00 €

BITTER & APERITIF

Lillet Bianco	6,00 €
Riserva Bitter Martini	6,00 €
Vetz	6,00 €
Savoia	8,00 €
Winestillery Bitter	8,00 €
Cordusio	8,00 €





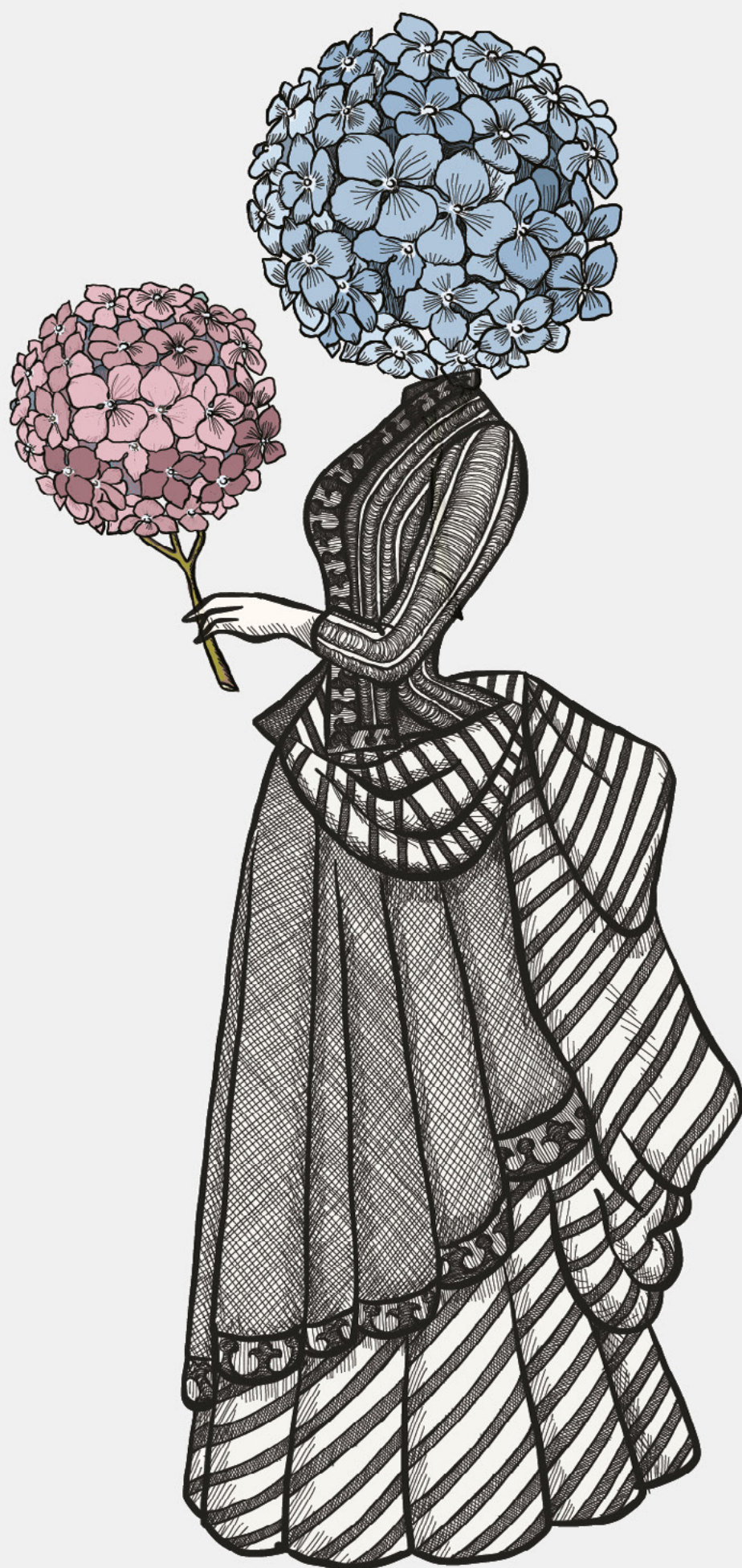
la Ménagère



lamenagere.it

FIRENZE 1896

@la_mcnagere



**TAKE
A
PICTURE**

#lamenagere
#lamenagerefirenze

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA