

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 e chutney di mela profumato alle spezie e mango | 29,00 €
Foie Gras patè, salted brioche and chutney

Steak tartare classica | 23,00 €
Steak tartare

Zuppa di patate e cipolla, baccalà, rosmarino e crumble al parmigiano e sesamo | 23,00 €
Onion and potato soup, cod fish, rosemary, sesame and parmesan crumble

Poisson & Veggies

Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, mais e mango | 21,00 €
Lime marinated sea bream, ginger, chily, corn and mango

Tiradito di tonno con salsa wasabi e arancia, daikon e germogli | 23,00 €
Tuna tiradito, wasabi, orange, daikon and sprouts

Tarta tatin di patate e zucca, zucchero caramellato, timo e formaggio raclette | 23,00 €
Pumpkin and potato tarta tatin, sugar, raclette cheese

Risotto Acquerello, gamberi rosa, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone | 32,00 €
Acquerello risotto, pink shrimps, turnip greens cream, anchovies colatura and lemon

Gnocchi alla piastra con Langres, zucca, scalogno cotto in forno, erbe amare | 30,00 €
Deep fried gnocchi, Langres cheese, pumpkin, shallots

Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e tartufo nero | 28,00 €
Ricotta and spinaches gnudi, pecorino cheese and black truffle

Salmone a bassa temperatura, laccato alla soia in salsa bouillabaisse di coriandolo e pak choi | 38,00 €
Soy-coated Salmon in a bouillabaisse of 29,00 € and pak choi

Cassiolette

Verdura di stagione | 13,00 €
Seasonal vegetables

Purea di patate classica | 8,00 €
Classic creamy mash

Purea di patate formaggio e nocciole | 12,00 €
Cheese and hazelnut creamy mash

Purea di patate e tartufo | 15,00 €
Truffle creamy mash

Purea di patate joue de bœuf | 12,00 €
Potatoes and meat jus creamy mash

Purea di patate jalapeño e lime | 15,00 €
Jalapeño and lime creamy mash

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 secchi, salsa allo yogurt e cipolla croccante | 17,00 €
Mixed leaf salad, grilled chicken, avocado, dried tomatoes, yogurt sauce and crunchy onion

“Agave”
Insalata d’astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodori e sedano | 31,00 €
Lobster salad, grilled lime, mango sauce, onion, tomatoes and celery

“Cavolo merenda”
Insalata e lattughino, tarassaco, foglie di senape e ricotta di mandorle vegane | 15,00 €
Mixed leaf salad, 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 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 giono e calice
di Trento Doc

35,00 €

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

1 dolci
DESSERTS

Torte vetrina
Cakes on display

Sbriciolata alle mele con mandorle e gelato alla crema | 10,00 €
Apple tart, almonds and vanilla ice cream

Crostata allee pere caramellate e frolla al cacao | 12,00 €
Caramelized pear pie and cacao

Bignè ripieno di chantilly francese e sablé cacao e nocciola | 12,00 €
Bignè, french chantilly, cacao and hazelnut sablé

Pancake al cioccolato e banana | 12,00 €
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 | 39,00 €
Lamb Crepinette, kale, truffle sauce and potatoes au gratin

Filetto di manzo alla rossini foies gras, salsa madera e tartufo nero | 45,00 €
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madera sauce and black truffle

Guancia di maiale, purè di patate alla nocciola, scarola e peperoni rossi | 38,00 €
Pork cheek, potato and hazelnut puree, escarole and red pepper sauce

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, bugur, 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 pochè e patate dolci fritte | 20,00 €
Avocado toast with marinated salmon, semi dried tomatoes, pistachios, pocached 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

Pane integrale tostato con uovo pochè croccante, hummus, avocado, spinaci e patate dolci fritte | 20,00 €
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
Price 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