

la Ménagère



DÉGUSTATION DE LÉGUMINEUSES

Degustazione Legumes - Tasting Menu

Benvenuto dello chef

Little welcome from the chef

Insalata tartufo e formaggio Mimolette

Truffle and Mimolette cheese salad

Tarta taten di patate e asparagi, tartufo nero e battuto di pomodori all' olio e origano

Tarta taten of potatoes and asparagus, black truffle and chopped tomatoes, in oil and oregano

Fusilli con crema di fave, primizie, mollica e formaggio Conte Dop 20 mesi

Fusilli with fava bean cream, primizie, breadcrumbs and Conte Dop cheese aged 20 months

Crème Brûlée

Crème brûlée

85 Euro

DÉGUSTATION DE POISSON

Degustazione Poisson - Tasting Menu

Benvenuto dello chef

Little welcome from the chef

Zuppetta di gallinella con insalatina di finocchio, finocchietto cipollina e menta, crostini di pane al burro

Moorhen soup, fennel salad, chives and mint, butter croutons

Risotto Acquerello, crescione, arselle e limone

Acquerello risotto, watercress, clams and lemon

Rossini di mare

Spigola alla griglia, brioche tostato al burro con patate e timo, salsa zafferano e caviale

Grilled seabass, pan brioche, saffron and caviar sauce

Esotico al Cioccolato

Exotic Chocolate

110 Euro

EN ATTENTE

Nell'Attesa - To Share

LOBSTER FRISELLA

Pane croccante ai multi cereali, astice, pomodori e
maionese al limone | 25€

Crunchy multigrain bread, lobster, tomatoes, lemon mayo

WAGYU SANDWICH

Sandwich di meringa, Wagyu Beef, tartufo nero e
cipolla caramellata | 15€

*Merengue sandwich, wagyu beef carpaccio, black truffle
and caramelized onion*

KUMQUAT

Ostriche fine de Claire con ponzu , kumquat e
peperoncino | 15€

Fine de Claire oysters with ponzu, kumquat and chili

TACOS DI MELA & TARTARE DI BRANZINO

Tacos di mela con branzino marinato
al coriandolo | 15€

Apple tacos, coriander marinated sea bass

GNOCCHI FRITTI

Gnocchi fritti ripieni di creme blu , tartare di rape
rosse e quinoa croccante | 15€

*Deep fried Gnocchi filled with blue cheese cream,
beetroot tartare, crunchy quinoa*

BAO BUNS

Stracotto di manzo, cipollotti e cetrioli
pickles | 17€

Beef stew, spring onions and cucumber pickles

PERLES DE LA MER

Perle del Mare - Pearls Of The Sea

TRADITION ROYAL CALVISIUS | 30/50 GR | 92/136€

I suoi grani lucenti e cremosi dai toni dorati, concentrati di aromi marini e iodati.
Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato

Tradition royal calvisius

*The smooth and creamy grains with golden tones, concentrates of marine and iodized aromas
Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white*

SIBERIANO | 30/50 GR | 81/126€

E un caviale con riflessi neri e una consistenza morbida , il gusto iodato e potente offre una
sensazione in bocca molto lunga e duratura.
Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato

Siberiano

*A caviar with black reflections and a soft texture, the iodized and powerful taste offers a
very long and lasting mouthfeel.
Served with butter, blinis, marinated shallot, shaved egg yolk and egg white*

• ————— CRU ET MARINÉ ————— •

Crudi e Marinati - Raw and Marinated Seafood

**Baccalà marinato, panna al curry, caviale, acqua profumata al lime, pompelmo
e pane al vapore grigliato | 31€**

*Marinated cod, curry cream, caviar, lime water, grapefruit,
and steamed-grilled bread*

Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino con mais e mango | 21€

Sea bream marinated with lime, ginger and chilli with corn and mango

**Assortimento di 6 ostriche, carpaccio di gamberi rossi, carpaccio di tonno,
carpaccio di orata accompagnata da salsa agli 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 agli agrumi | 85€**

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



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

6 oysters | fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice

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

12 oysters | fine selection Large, special grand cru, classique de l'imperatrice

ENTRÉES

Entrée - Main Dishes

Patè di foie gras, brioche salato e chutney di mela profumata alle spezie e mango | 29€

Foie gras pâté, savory brioche and apple chutney flavored with spices and mango

Steak tartare classica | 23€

Classic steak tartare

Noir de bigorre al coltello servito con pane tostato e burro artigianale | 31€

Sliced Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter

Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero e battuto di pomodori all'olio e origano | 23€

Tarte tatin of potatoes and asparagus, black truffle and chopped tomatoes, in oil and oregano

**Zuppetta di gallinella con insalatina di finocchio, finocchietto, cipollina e menta,
crostini di pane al burro | 29€**

Gurnard soup with fennel salad, fennel, chives and mint, croutons with butter

POISSON

Pesce - Fish Dishes

FILETTO DI ROMBO

**In crosta di pane e verdura, bagnetto verde
francese e salsa limoncello | 39€**

*Turbot fillet in bread and vegetable crust,
French green cream, and limoncello sauce*

ROSSINI DI MARE

**Spigola alla griglia, pan brioche tostato al burro con
patate e timo, salsa allo zafferano e
caviale | 53€**

*Grilled sea bass, toasted brioche bread with butter, potatoes
and thyme, saffron sauce and caviar*



PÂTES ET RISOTTO

Pasta e Risotto - Pasta and Risotto Dishes

Risotto Acquerello, crescione, arselle e limone | 32 €

Aquerello risotto, watercress, clams and lemon

Spaghetti in salsa aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 30 €

Spaghetti with garlic, oil, chilli, parsley and bottarga

Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero | 29€

Gnudi with ricotta and spinach, pecorino, and black truffle

Fusilli con crema di fave, primizie, mollica e formaggio Conte Dop 20 mesi | 29€

Fusilli with fava bean cream, primizie, breadcrumbs and Conte Dop cheese aged 20 months

Pasta fresca ripiena di parmigiano al ragù di capesante, zucchine in fiore e basilico | 30€

Fresh pasta stuffed with parmesan, scallop ragout, flowering courgettes and basil

VIANDE

Carne - Meat Dishes

Filet mignon di maialino con bietole e alloro, soprassata di maiale e mela cotogna | 42€

Pork filet mignon with chard and bay leaves, pork soprassata and quince

Petto d'anatra, salsa all'arancia rossa, alloro e anice stellato e radicchio | 40€

Duck breast, blood orange sauce, bay leaf, star anise, & radish

Filetto di manzo alla Rossini. foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 45€

Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle

Wagyu marinato alla soia bianca, cipollotto catanese cotto alla brace e contorni distagione | 72€

Wagyu marinated in white soy, grilled Catanese spring onion and side dishes

PARTAGER

Per Due Persone - For Two

300 gr Tartare di Limousine classica al gueridon | 52€
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

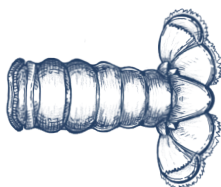
Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni | 96€
Wellington fillet with sauces and side dishes

SALADE

Insalate - Salads

Insalata d'astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla e pomodoro | 31€
Lobster salad grilled lime, mango sauce, onion and tomato

Insalata tartufo e formaggio Mimolette | 27€
Truffle and Mimolette cheese salad



ACCOMPAGNEMENT

Contorni - Sides

Verdure di stagione | 13€
Seasonal Vegetables

Purea di patate classica | 8€
Classic potato puree

Purea di patate e tartufo | 15€
Potato puree with truffle

Purea di patate e joue de bœuf | 12€
Potato puree with beef cheek

Purea di patate jalapeno e lime | 15€
Potato puree with jalapeno and lime

DESSERT

Dolci - Desserts

Millefoglie con croccante alla mandorla, namelaka biscottata e gel al passion fruit | 15€
Millefeuille with almond brittle, biscuit namelaka and passion fruit gel

Fragola, basilico e limone | 15€
Strawberry, basil and lemon

Zabaione, caffè e nocciola | 15€
Zabaione, coffee and hazelnut

Esotico al cioccolato | 15€
Exotic Chocolate

Crème brûlée | 15€
Crème brûlée

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

5,00 €

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)