



MOI JE J'OU

la Ménagère

HUÎTRES & PETIT PLATE

Ostriche e Piccoli Piatti // Oysters & Small Plates

Patè di foie gras, brioche salato e
chutney di mela e mango profumato alle spezie | 29,00 €
*Foie gras patè, salted brioche and spiced apple
and mango chutney*

6 Ostriche / 12 Ostriche | 27,00 € / 54,00 €
6 Oysters / 12 Oysters

Steak tartare classica | 23,00 €
Steak tartare

Noir de bigorre al coltello
servito con pane tostato e burro artigianale | 31,00 €
*Chopped noir de bigorre served with toasted
bread and artisanal butter*

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali // Main Dishes

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

Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero e battuto di
pomodori all'olio e origano | 23,00 €
*Potato and asparagus tarte tatin, black truffle, and chopped
tomatoes in oil & oregano*

Spaghetti in salsa aglio, olio, peperoncino, prezzemolo
e bottarga | 30,00 €
Spaghetti in garlic, oil, chili, parsley and bottarga

Risotto Acquerello, crescione, arselle e limone | 32,00 €
Aquerello risotto, watercress, clams and lemon

Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e
tartufo nero | 29,00 €
Ricotta and spinach gnudi, pecorino cheese and black truffle

Fusilloni con crema di fave profumata agli agrumi,
primizie, mollica e formaggio Conte Dop 20 mesi | 30,00 €
*Fusilloni with broad bean cream, citrus, primizie, breadcrumbs &
Conte Dop cheese aged 20 months*

Filetto di rombo in crosta di pane e verdura, bagnetto
verde francese | 39,00 €
Turbot fillet in bread and vegetable crust, French green sauce

I NOSTRI CLASSICI A PARTAGER

(Per due Persone // For Two People)

400 gr Picanha cotta alla brace con spezie
accompagnata con contorni di stagione | 76,00 €
*400 gr Picanha cooked on the grill with spices
accompanied with seasonal side dishes*

Filetto alla Wellington accompagnato
da salse e contorni | 96,00 €
Wellington fillet with sauces and sides

BOULANGERIE, BURGER, TOAST & FRITES

Hamburger, Panini, Toast //Burgers, Sandwiches, Toasts

Hamburger di manzo La Ménagère con bacon, lattuga, pecorino,
burro al tartufo e patate | 22,00 €
*Beef Burger La Ménagère with bacon, lettuce, pecorino cheese, truffle butter,
& 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, chili mayo, & french fries

Hamburger vegano e patate | 20,00 €
Vegan burger & french fries

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

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

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio,
uovo pochè e patate dolci fritte | 20,00 €
*Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, poached
egg, & sweet potato fries*

Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio
e patate dolci fritte | 18,00 €
*Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios,
& sweet potato fries*

Pane integrale tostato con hummus di ceci, uovo pochè croccante, avocado,
spinaci e patate dolci fritte | 20,00 €
*Crunchy poached egg, wholemeal bread, chickpea hummus, avocado, spinach,
& sweet potato fries*

VIANDE

Carne // Meat Dishes

Filetto alla Rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 45,00 €
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle

Petto d'anatra, salsa all'arancia rossa, alloro, anice stellato e
radicchio | 40,00 €
Duck breast, blood orange sauce, bay leaf, star anise, & radish

ACCOMPAGNEMENT

Contorni // Sides

Verdura di stagione | 13,00 € *Seasonal vegetables*

Purea di patate classica | 8,00 € *Classic potato puree*

Purea di patate e tartufo | 15,00 € *Truffle potato puree*

Purea di patate joue de bœuf | 12,00 € *Meat jus potato puree*

Purea di patate jalapeño e lime | 15,00 € *Jalapeño and lime potato puree*

Patate fritte | 8,00 € *French fries **

Patate Americane fritte | 8,00 € *Sweet potato fries **

Patate fritte, formaggio e tartufo | 15,00 € *French Fries, cheese and truffle **

* 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)

SALADE

Insalate // Salads

“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 tomatos, yogurt sauce
and crunchy onions*

“Agave”

Insalata d'astice, lime grigliato,
salsa al mango, cipolla, pomodori e
sedano | 31,00 €

*Lobster salad, grilled lime, mango sauce,
onion, tomatos, and celery*

“Cavolo Merenda”

Insalata e lattughino, tarassaco,
foglie di senape e ricotta di mandorle
vegana | 15,00 €

*Mixed leaf salad, dandelion, mustard leaves,
vegan almond ricotta*



NOTRE BRUNCH

Il Nostro Brunch // Our Brunch Menu

Dalle 12.00 fino alle 15.00 // From 12:00 to 3:00pm

Disponibile il Sabato e la Domenica // Available on Saturday & Sunday

Caffè, spremuta, acqua, pancake, pane integrale tostato con uovo poché,
hummus di ceci, avocado e spinaci, dolce del giorno | 30,00 €

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

Caffè, spremuta, acqua, pancake, avocado toast con salmone marinato pomodori
secchi e pistacchio, pasta, dolce del giorno & calice di Trento Doc | 35,00 €

*Coffee, orange juice, water, pancake, avocado toast with marinated salmon sundried
tomatoes, and pistacchio, pasta & Dessert of the day & a flute of Trento Doc*

L'HEURE DU THÉ

L'Ora del Té // Tea Time

Disponibile dal giovedì alla domenica
Dalle 15:30 alle 17:30 (solo su prenotazione)

*Available Thursday to Sunday
From 3:30pm to 5:30pm (Only with Reservation)*

Te 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
pastries, macarons, scones, jams and sailed butter*

Prezzo a Persona – Price for 1 Person

L'HEURE DU CHAMPAGNE

L'Ora dello Champagne // Champagne Time

Disponibile dal giovedì alla domenica
Dalle 15:30 alle 17:30 (solo su prenotazione)

*Available Thursday to Sunday
From 3:30pm to 5:30pm (Only with Reservation)*

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 pastries,
macarons, scones, jams and sailed butter*

Per due Persone – Price for 2 People

DESSERT

I Dolci // Desserts

Bignè alla nocciola
Hazelnut cream puff
12,00 €

Tarte citron
Lemon tarte
12,00 €

Carrot cake
Carrot cake
10,00 €

Tarte crema pasticcera e lampone
Custard and raspberry tarte
10,00 €

BOISSON

Acqua/Water

Acqua Panna San Pellegrino 0,75lt	4.00 €
Acqua Panna San Pellegrino 0,50lt	3.00 €
Perrier 0,33LT	5.00 €

Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €
San Pellegrino Tonica Rovere	5.00 €
San Pellegrino Tonica Agrumi	5.00 €
San Pellegrino Chinotto	5.00 €
San Pellegrino Arancia	5.00 €
San Pellegrino Limonata	5.00 €
San Pellegrino Ginger Beer	5.00 €
San Pellegrino Bitter	5.00 €

Crodino	5.00 €
Kinley Ginger Ale	5.00 €
Tassoni Cedrata	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

JUS

Succhi // Juices

Ace, ananas, mirtillo, pesca, albicocca	5.00 €
Ace, pineapple, blueberry, peach, apricot	

Succo di pomodoro	5.00 €
Tomato juice	

Spremuta d'arancia	6.00 €
Fresh orange juice	

Spremuta di pompelmo	6.00 €
Fresh grapefruit juice	

VINS AU VERRE

Vino al Calice // Wines by the glass

Calice Champagne

Auguste Huiban - Blanc de Noir | 15,00 €

Calice Trento Doc

Mas dei Chini | 13,00 €

Calice Prosecco

Biancavigna - Prosecco Bio Brut | 10,00 €

Calice Vino Rosso - Red Wine

Tormaresca - Fichimori | 10,00 €
Tenuta Casenuove - Chianti Classico | 10,00 €
Chateau St. Barbe - Bordeaux Superiore | 10,00 €
Clavesana - Barolo Terra | 15,00 €

Calice Vino Bianco - White Wine

Cantina Aia Vecchia - Vermentino Toscano | 10,00 €
Torre Rosazza - Pinot Grigio | 10,00 €
Cave De Ribeauville - Sylvaner | 10,00 €
Paulinshof - Riesling Trocken | 10,00 €

Calice Vino Rosato - Rosè Wine

Tormaresca - Calafuria | 10,00 €
D. de l'Amargue - Cotes de Provence | 10,00 €

APÉRITIF

(Designed in House)

MÉNAGÈRE SPRITZ | 13€
Martini Bitter Riserva, St. Germain, Prosecco, Perrier

MÉNAGÈRE GARIBALDI | 13€
Martini Bitter Riserva, Prosecco, Arancia Pressata

CHINOTTO AMERICANO | 13€
Rinomato Chinotto, Martini Bitter Riserva, Martini Vermouth, San Pellegrino Chinotto

NEGRONI CLASSICO | 13€
Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter Riserva, Martini Vermouth

ITALIAN HIGHBALL | 13€
Vermouth o Amaro, Perrier

CLASSIQUE COCKTAILS

(Designed in House)

LIMONCELLO GIN FIZZ | 13€
Bombay Dry Gin, Essentiae Lunae Limoncello, Perrier, Limone, Albume
Bombay Dry Gin, Essentiae Lunae Limoncello, Perrier, Lemon, Egg White

MÉNAGÈRE MULE | 13€
42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime
42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime

MANDARETTO SOUR | 13€
House Amaretto, Angostura Bitter, Limone, Albume
House Amaretto, Angostura Bitter, Lemon, Egg White

AGAVE MARGARITA | 13€
Cazadores Blanco Tequila , House Liq. Arancia, Agave, Lime
Cazadores Blanco Tequila, House Orange Liq., Agave, Lime

MAPLE OLD FASHIONED | 13€
Angel's Envy Bourbon, Angostura Bitter, Sciroppo Di Acero
Angel's Envy Bourbon, Angostura Bitter, Maple Syrup

LUCANO SOUR | 13€
Lucano Anniversario, Orange Bitter, Limone, Zuccherò, Albume
Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon, Sugar, Egg White

CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 13€
42 Below Vodka, Essentiae Lunae Caffè, Amaro Caramellato, Espresso
42 Below Vodka, Essentiae Lunae Caffè, Caramelized Amaro, Espresso

COCKTAILS SANS ALCOOL

(No Alcol Cocktail // Mocktails)

GARIBALDI 00 | 10€
Martini Vibrante, Arancia Pressata
Martini Vibrante, Pressed Orange

PALOMA 00 | 10€
Martini Floreale, Agave, Passion Fruit, Soda Pompelmo Rosa
Martini Floreale, Agave, Passion Fruit, Pink Grapefruit Soda

CENTRIFUGES

Centrifughe // Pressed Juices

IPERICO | 8.00 €
Arancia, lime, ananas
Orange, lime, pineapple

CLIVIA | 8.00 €
Sedano, pompelmo, mela
Celery, grapefruit, apple

BEGONIA | 8.00 €
Carota, mela, zenzero
Carrot, apple, ginger

SMOOTHIES

Frullati // Smoothies

PROTEA | 8.00 €
Ananas, passion fruit, latte di cocco
pineapple, passionfruit, coconut milk

MAGNOLIA | 8.00 €
Mango, pesca, latte di avena
Mango, peach, oat milk

IRIS | 8.00 €
Frutti di bosco, yogurt, banana
Wild Berries, Oat Milk, banana

BIÈRE À LA PRESSION

Birre Alla Spina // Beers on Tap

ANGELO PORETTI Lager 4 Luppoli
| Alc. 5,5%
Lt. 0,2 | 5,50 €
Lt. 0,5 | 7,50 €

ANGELO PORETTI Blanche 7 Luppoli
| Alc. 5,3%
Lt. 0,2 | 5,50 €
Lt. 0,5 | 7,50 €

ANGELO PORETTI Ipa 9 Luppoli
| Alc. 5,9%
Lt. 0,2 | 5,50 €
Lt. 0,5 | 7,50 €

BIÈRES DANS BOUTEILLE

Birra in Bottiglia// Bottled Beers

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

Hoppy Red Ale Zago | Alc 5,2%
Lt. 0,5 | 8,00 €



VODKA	
Grey Goose	10€
Altamura	10€
Belvedere	10€
Beluga Noble	10€
Ketel One	10€
Winestillery	12€

GIN & TONIC	
Bombay Sapphire Gin	13€
Beefeater London Dry	13€
Tanqueray	13€
Malfy Original	14€
Plymouth	14€
Del Professore Monsieur	15€
Bombay Premier Cru	15€
Oxley	15€
Roku	15€
Elephant	15€
Tanqueray Ten	15€
Hendrick's	15€
Amàzzoni Rio	15€
Sipsmith Dry	15€
No. 3 London Dry	15€
Arama	15€
Ambrosia Day Edition	15€
Portofino	15€
Costiera	15€
Gin Mare	15€
Monkey 47	16€
Kinobi Dry	16€

TUSCANY GIN & TONIC	
Gin Arte	14€
Sabatini	14€
Ginepraio	15€
Ginepraio Mediterranean	15€
Peter In Florence	15€
Gin's	15€
Winestillery Dry	15€
Winestillery Old Tom	15€

TEQUILA	
<i>Blanco</i>	
Cazadores	8€
Patròn	10€
Don Julio	12€
Altos Plata	12€
Mijenta	14€
Casamigos	14€

<i>Reposado</i>	
Cazadores	10€
Patron	12€
Don Julio	14€
Altos	14€

<i>Anejo</i>	
Patron	14€
Fortaleza	18€
Gran Patròn Burdeos	60€

MEZCAL	
Del Meguey Vida	12€
Perro De Sa Juan Espadin	12€
Montelobos Espadin	14€
Casamigos	15€

RUM	
Bacardi Carta Blanca	8€
Clairin Communal	10€
Flor De Cana 4y	10€
Bacardi Anejo 4y	10€
Bacardi Reserva 8y	10€
Kraken Spiced	10€
Grogue Barbosa	12€
Havana Anejo 7y	12€
Pyrat XO Reserve	12€
Santa Teresa 1796	12€
Matusalem Gran Reserva 15y	12€
La Hechicera Extra Anejo	14€
Hampden Estate 8y	14€
Flor De Cana 18y	14€
Matusalem Gran Reserva 23y	14€
Zacapa 23y	16€
Zacapa XO Gran Reserva	25€

SCOTCH WHISKY	
Dewar's White Label	8€
Dewar's Reserve 12y	10€
Johnnie Walker Black Label	12€
Royal Brackla 12y	12€
Laphroaig 10y	12€
Aberfeldy 12y	12€
Craigellachie 13y	12€
Compass Box Artist Blend	12€
Compass Box Glasgow Blend	12€
Port Askaig 8y	14€
Talisker 10y	14€
Caol Ila 12y	14€
The Glenlivet	14€
The Macallan Double Cask 12y	14€
Lagavulin 16y	16€
The Macallan 15y	22€
Aberfeldy 21y	22€
Caol Ila 18y	30€
Johnnie Walker Blue Label	40€

IRISH WHISKEY	
Jameson	8€
Jameson Black Barrel	10€
Glendalough Single Cask	12€

JAPANESE WHISKEY	
Suntory Toki	12€
Nikka From The Barrel	12€
Nikka Coffey Grain	14€
Nikka Coffey Malt	14€
Mars Cosmo	14€
Mars Cosmo Manzanilla Cask	18€
Suntory Hibiki Harmony	20€

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY	
Angel's Envy	10€
Bulleit	10€
Bulleit 10y	12€
Woodford Reserve	12€
Maker's Mark	12€
Jack Daniel's Single Barrel	12€
Michter's Small Batch	14€

RYE WHISKEY	
Bulleit	10€
Knob Creek	12€
Michter's Single Barrel Straight	14€

GRAPPA & BRANDY	
Vecchia Romagna	6€
Du-it Route 222 Oro	6€
Nardini Bianca	6€
Nardini Brandy	8€
Marzadro 18 Lune Stravecchia	8€
Nardini Extra Fina Bianca	10€
Nardini Riserva 7y	12€

COGNAC	
Martell VS	12€
Francois Voyer VSOP	14€
Martell Cordon Bleu Extra Old	30€

EXTRA SPIRITS	
Leblon Cachaca	8€
Yaguara Cachaca	10€
Waqar Pisco	10€
Macchu Pisco	10€

VEREMOUTH & SHERRY	
Noilly Prat Dry	6€
Tio Pepe Fino	6€
Martini Rubino Riserva	6€
Martini Ambrato Riserva	6€
Mancino Ambrato	6€
Mancino Secco	6€
Mancino Amaranto	6€
Punt e Mes	6€
9 Di Dante Inferno	8€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Mancino Sakura	8€
Valdespino Pedro Ximènez	8€
Lustau Oloroso	10€
Mancino Kopi	10€
Martini Maestro 36 Riserva Ed.L.	15€

AMARO & APERITIF	
Martini China	6€
Fernet Branca	6€
Averna	6€
Montenegro	6€
Nardini	6€
Cynar	6€
Lucano	6€
Lucano Anniversario	6€
Angostura	6€
Tattico	6€
Amara	6€
Sinfonia	6€
Du-it Amaro Nazionale	6€
Du-it Amaro Fiorentino	6€
Rinomato Americano Bianco	6€
Lillet Blanc	6€
Vetz Chinotto	6€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€
Cordusio	8€

