

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

Tarte tatin di patate e funghi, tartufo nero e battuto di pomodori olio e origano

Tarte taten of potatoes and mushrooms, black truffle and chopped tomatoes, in oil and oregano

Spaghetti alla chitarra ai tre pomodori, basilico, spuma di aglione, e peperone crusco

Spaghetti alla chitarra, fresh tomatoes, basil, aglione foam, and pepper powder

Crème Brûlée

Crème brûlée

80€

DÉGUSTATION DE POISSON

Degustazione Poisson - Tasting Menu

Benvenuto dello chef

Little welcome from the chef

Capésante gratinate beurre blanc , battuto di porri e dragoncello

Scallops au gratin, beurre blanc, chopped leeks and tarragon

Risotto ai gamberi rosa, scalogno glassato e crema di zucchine in fiore

Risotto with pink shrimp, glazed shallot and zucchini in flower cream

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€

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

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

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

PERLES DE LA MER

Perle del Mare - Pearls Of The Sea

**TRADITION ROYAL CALVISIUS | 30/50 GR | 92/136€
Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno marinato,
rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Served with butter, blinis, marinated shallot,
shaved egg yolk and egg white*

**SIBERIANO | 30/50 GR | 81/126€
Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno
marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Served with butter, blinis, marinated shallot,
shaved egg yolk and egg white*

SALADE
Insalate - Salads

“Panzanella di gamberi”
Pane raffermo, pomodori, cetrioli, cipolla, gamberi
e basilico | 21,00 €
Crispy bread, tomatoes, cucumbers, onion, shrimp, and basil

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

ENTRÉES
Entrée - Appetizers

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 | 29€
Sliced Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter

Tarte tatin di patate e funghi, tartufo nero e battuto di pomodori olio
e origano | 23€
Tarte taten of potatoes and mushrooms, black truffle and chopped tomatoes,
in oil and oregano

Capesante gratinate beurre blanc, battuto di porri e dragoncello | 29€
Scallops au gratin, beurre blanc, chopped leeks and tarragon

— PÂTES ET RISOTTO —
Pasta e Risotto – Pasta and Risotto Dishes

Risotto Acquerello, gamberi rosa, crema di zucchine e limone | 25,00 €
Risotto Acquerello, shrimp, zucchini cream, and lemon

Spaghetti alla chitarra ai tre pomodori, basilico, spuma di aglione, e peperone crusco | 21 €
Spaghetti alla chitarra, fresh tomatoes, basil, aglione foam, and pepper powder

Gnudi ricotta e spinaci, con pecorino e tartufo nero | 23€
Gnudi with ricotta and spinach, pecorino, and black truffle

**Ravioli con farina di grano saraceno, melanzane, robiola di capra,
pomodorino secco e pesto di rucola | 23 €**
Buckwheat flour ravioli, eggplant, goat cheese, sundried tomatoes, and arugula pesto

**Agnolotti del plin Ripieni di salsiccia e verdure di campo, ristretto di carne, crema al
cavolo nero e formaggio | 21,00 €**
Filled ravioli with sausage and vegetables, meat jus, black kale cream, cheese

Linguine al carbone vegetale al burro e acciughe, mollica frita, alga nori e limone | 19,00 €
Vegetable charcoal linguine with butter and anchovies, bread crumbs, nori algae, and lemon

— PLATS PRINCIPAUX —
Piatti Principali – Main Courses

Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 42€
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

Filetto di rombo, guazzetto alla mediterranea e servito con verdure di stagione | 32,00 €
Mediterranean Turbot fillet served with seasonal vegetables

Guancia di maiale brasata e arrostita, purea di carote affumicata e funghi | 32,00 €
Braised and roasted pork cheek, smoked carrot puree, and mushrooms

**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

A 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

ACCOMPAGNEMENT

Contorni - Sides

Verdure di stagione | 13€

Seasonal Vegetables

**Purea di patate e joue
de boeuf | 10€**

Potato pure with beef cheek

Purea di patate jalapeno e lime | 10€

Potato pure with jalapeno e lime

Purea di patate classica | 8€

Classic potato pure

Purea di patate e tartufo | 15€

Potato pure with truffle

DESSERT

Dolci - Desserts

**Bignè alla nocciola, panna e gelato
al caffè (per due persone) | 30 €**

*Hazelnut Bignè, double cream & coffee
ice cream (for two)*

**Panna cotta alla verbena, ciliegie e
granita alla mandorla | 15€**

*Vervain panna cotta, cherries and
almond granita*

Esotico al cioccolato | 15€

Exotic chocolate

Crème brûlée | 15€

Crème brûlée

Fragola, basilico e limone | 15€

Strawberry, basil and lemon

GLACES

Gelati - Ice Cream

**Gelato fiordilatte, amarene e
croccante al cioccolato bianco**

*Fiordilatte ice cream, black cherries,
white chocolate crumble | 8.00 €*

**Gelato al caffè e crumble al
cioccolato e sale**

*Coffee ice cream, chocolate and
salt crumble | 8.00 €*

Sorbetto La Ménagère

La Ménagère sorbet | 8.00 €

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)