

la Ménagère

DÉGUSTATION DE LÉGUMINEUSES

Degustazione Legumes - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

**Insalata, cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli, formaggio di capra,
noci fritte e pane carasau, miele e senape**

*Salad with Cauliflower, roman cabbage, radishes, goat cheese,
fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,9,10)*

Cavolo verza marinato e grigliato, crema di patate e pinoli

Marinated and grilled savoy cabbage, potato purée and pine nuts (5,8,9,12)

***Ravioli di pasta fresca e aglio orsino, ricotta piemontese, asparagi e salvia**

Ravioli pasta, orsino garlic, ricotta cheese, asparagus and sage (1,3,7,12)

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone

Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

90€

DÉGUSTATION DE POISSON

Degustazione Poisson - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

***Capesante gratinate, beurre blanc con estratto di mais, finger lime e caviale**

Scallops au gratin, beurre blanc, corn extract, finger lime and caviar (1,4,7,9,12,14)

***Risotto Acquerello,**

gamberi rossi, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone

Risotto Acquerello, shrimp, rema of turnip greens, anchovy colatura and lemon (2,4,7,12,14)

***Filetto di Rombo,**

guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione

*Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with
seasonal vegetables (4,12)*

Tiramisù La Ménagère

Tiramisù La Ménagère (1,3,7,12)

120€

CRUSTACÉS CRUSET CUIITS

Crustacei Crudi e Cotti - Raw and Cooked Seafood

***Scampi Porcupine | 23 euro /100 gr**
Porcupine Spiny Lobster (2,4)

***Gambero Viola | 21 euro/100 gr**
Purple Shrimps (2,4)

***Gambero Rosso | 21 euro/100 gr**
Red Shrimps (2,4)

***Mazzancolle | 21 euro/100 gr**
Squids (2,4)

6 ostriche (gillardeau n.2 , grand cru) | 39€
6 oysters (gillardeau n.2 , grand cru) (4,6,12,14)

12 ostriche (gillardeau n.2 , grand cru) | 78€
12 oysters (gillardeau n.2 , grand cru) (4,6,12,14)

***Assortimento di 6 ostriche, 2 gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata
accompagnato da salsa di agrumi | 57€**
Assortment of 6 oysters, 2 red prawns, tuna carpaccio, and sea bream carpaccio with citrus sauce (2,4,6,12,14)

***Assortimento di 12 ostriche, 4 gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata
accompagnata da salsa di agrumi | 109 €**
Assortment of 12 oysters, 4 red prawns, tuna carpaccio, and sea bream carpaccio with citrus sauce (2,4,6,12,14)

***Grand assortimento 12 ostriche, 4 gamberi rossi, 4 gambero viola,
4 scampi porcupine, carpaccio di tonno | 173€**
*Grand assortment: 12 oysters, 4 red prawns, 4 purple prawns, 4 porcupine scampi,
tuna carpaccio (2,4,6,12,14)*

***Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino, patata dolce e cipolla rossa | 21€**
Sea bream marinated with lime, ginger and chilli with sweet potato and red onion (4,9,12)

***Carpaccio di wagyu condito allo yuzu, sale e pepe | 72€**
Wagyu carpaccio seasoned with yuzu, salt, and pepper (1,6)

PERLES DE LA MER

Perle del Mare - Pearls Of The Sea

TRADITION ROYAL CALVISIUS | 30/50 GR | 81/134€
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato
Served with artisanal butter ,Blinis, marinated shallots, red and grated egg whites (1,3,4,7,12)

SIBERIANO | 30/50 GR | 69/115€
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and white grated egg (1,3,4,7,12)

CAVALE "BELUGA" SEL.AAA CAVIAR HOUSE 50G | 350€
Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and white grated egg (1,3,4,7,12)

SALADE

Insalate - Salads

“Agave”

***Insalata d’astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodori e sedano | 31€**
Lobster salad with grilled lime, mango sauce, onion, tomatoes, and celery (2,4,9,12)

**Insalata, cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli,
formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape | 27€**
*Salad with Cauliflower, roman cabbage, radishes, goat cheese,
fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,9,10)*

ENTRÉES

Entrée - Appetizers

Cavolo verza marinato e grigliato, crema di patate e pinoli | 23€
Marinated and grilled savoy cabbage, potato purée and pine nuts (5,8,9,12)

***Steak tartare con ricci di mare, robiola e sedano fermentato | 31€**
Steak tartare with sea urchins, goat cheese and fermented celery (7)

Noir de bigorre al coltello servito con pane tostato e burro artigianale | 31€
Sliced Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter (1,7,12)

Paté di Foie gras, brioche salato, chutney di mela e spezie | 31€
Foie Gras Paté, salted pan brioche, spiced apple chutney (1,7,10)

***Capesante gratinate, beurre blanc, con estratto di mais,
finger lime e caviale | 42€**
Scallops au gratin, beurre blanc, corn, finger lime, caviar (1,4,7,12,14)

PÂTES ET RISOTTO

Pasta e Risotto - Pasta and Risotto Dishes

***Risotto Acquerello, gamberi rossi, crema di cime di rapa, colatura di alici e limone | 32€**
Acquerello risotto, red shrimp, kale cream, anchovy colatura and lemon (2,4,7,12,14)

Spaghetti aglio olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 25€
Spaghetti with garlic and oil, peperoncino, parsley and roe (1,3,4,14)

***Ravioli di Granchio, la sua consommè con lemongrass, zenzero e clorofilla di coriandolo | 39€**
Crab ravioli with consommé infused with lemongrass, ginger, and coriander chlorophyll (1,2,3,4,9,10,12,14)

***Agnolotti del plin, pesto all'aglio orsino, ricotta piemontese, asparagi e salvia | 28€**
Ravioli pasta, orsino garlic pesto, ricotta cheese, asparagus and sage (1,3,5,7,8,9,12)

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali - Main Courses

***Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 46€**
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)

***Filetto di rombo, guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione | 43€**
Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with seasonal vegetables (4,12)

***Agnello scottadito con salsa profumata al pepe timut, purè di topinambur e melanzana arrostita | 44€**
Grilled lamb ribs, timut pepper sauce, sunchoke puree, roasted eggplant (7,11)

***Filetto di baccalà con salsa alla spianata piccante, salicornia, limone e ragù di granchio | 52€**
Codfish fillet, spicy salami sauce, samphire, lemon and crab ragù (2,4,9,12)

A PARTAGER

Per Due Persone - For Two

Pescato del giorno / Alla griglia /al forno 10 /12€ 100gr
Catch of the day/Grilled or oven cooked/ 10/12€ 100gr

***Chateaubriand con salsa bernese e contorno di stagione | 96€**
Chateaubriand with béarnaise sauce and seasonal side dish (3,12)

***Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni | 106€**
Wellington fillet with sauces and side dishes (1,3,7,10,1)

ACCOMPAGNEMENT

Contorni - Sides

Verdure di stagione | 13€
Seasonal Vegetables

Purea di patate classica | 10€
Classic potato purée (7)

**Purea di patate e joue
de boeuf | 10€**
Potato purée with joue de boeuf (7)

Purea di patate jalapeno e lime | 10€
Potato purée with jalapeno e lime (7)

Purea di patate e tartufo | 15€
Potato purée with truffle(7)

DESSERT

Dolci - Desserts

***Bigné con crema e pralinato alla nocciola, panna e gelato al caffè
(per due persone) | 40€**
*Cream puff with hazelnut praline, whipped cream and coffee ice cream
(for two people) (1,3,5,7,8)*

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15€
Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

***Babà con arancia e passion fruit | 15€**
Babà, orange and passion fruit (1,3,7)

***Soufflé al cioccolato, gelato alla vaniglia e foglia d'oro
(Per due persone) | 50€**
Chocolate soufflé, vanilla ice cream and gold leaf (1,3,5,7,8)

Tiramisù La Ménagère | 15€
Tiramisù La Ménagère (1,3,7,12)

VINS DOUX

Vini Dolci - Sweet Wines

Francia <i>France</i>	Chateau Roumieu	Sauternes	Semillon Sauvignon	79,00 € / 12,00 €
Piemonte <i>Piemonte</i>	Gianni Doglia	Moscato D'Asti DOCG	Moscato Bianco	45,00 € / 8,00 €
Toscana <i>Tuscany</i>	Caparsa	Vin Santo del Chianti Cl 2001	Sangiovese	95,00 € / 12,00 €
Umbria <i>Umbria</i>	Marchesi Antinori	Muffato della Sala 50cl 2022	Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling	90,00 € / 13,00 €
Marche <i>Marche</i>	Umani Ronchi	Maximo Marche IGT Sauvignon 0,375L	Sauvignon Blanc	66,00 € / 10,00 €

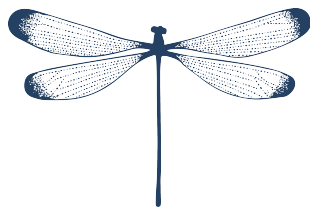
Acqua Panna 0,75 cl
Panna Water 0,75 cl
4,00 €

Acqua San pellegrino 0,75cl
San Pellegrino Water 0,75 cl
4,00 €

Caffè Espresso
Espresso coffee
2,50 €

Coperto
Cover Charge
5,00 €

la Ménagère



ALL II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (estratto All. II)

ANNEX II - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (excerpt All. II)

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.**
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.** | *Crustaceans and shellfish products.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.** | *Eggs and egg products.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.** | *Fish and fish products.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.** | *Peanuts and peanut products.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.** | *Soybeans and soybean products.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).** | *Milk and milk products (including lactose).*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.** | *Celery and celery products.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.** | *Mustard and products made from mustard.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** | *Sesame seeds and products made from sesame seeds.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.** | *Lupins and lupin products.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.** | *Molluscs and mollusc products.*