

la Ménagère

Edition. 5

LAMENAGERE.IT

@la_menagere

La Caffetteria

The Cafe

La Colazione

Breakfast

Il Pranzo

Lunch

Il Brunch

Brunch





BRASILE !LA RISERVA DE TIERRA!

70%ARABICA / 30% ROBUSTA | .40€/1KG in Chicchi - in whole beans

Una miscela superiore di origini brasiliane, Arabica naturale e semi-lavato e Robusta lavato "Conillon". Una miscela di qualità superiore dal sapore raffinato. L'equilibrio perfetto tra note aromatiche, corposita e gusto morbido. Tostatura lenta e gentile, area aromatica decisa. Note aromatiche di Cioccolato fondente, nocciole, canna da zucchero. Dalle 8 alle 16 (From 8am to 4pm)

Espresso Lavazza <i>Lavazza espresso</i>	2,50 €	Mocaccino <i>Espresso, chocolate, milk, & cacao</i>	5,00 €
Decaffeinato <i>Decaf espresso</i>	2,50 €	Cioccolata Calda <i>Hot chocolate without lactose or gluten</i>	6,00 €
Caffè d'Orzo <i>Decaf barley espresso</i>	2,50 €	Chai Cappuccino <i>Black tea cappuccino</i>	6,00 €
Macchiato <i>Espresso & a bit of milk</i>	2,50 €	Matcha Cappuccino <i>Green tea matcha cappuccino</i>	6,00 €
Macchiatone <i>Espresso & milk, large cup</i>	3,00 €	Chai Latte <i>Black tea latte</i>	6,00 €
Espresso Doppio <i>Double espresso</i>	4,00 €	Matcha Latte <i>Green tea matcha latte</i>	6,00 €
Latte Caldo Con Cacao <i>Hot milk with cocoa</i>	2,50 €	Chai Mocaccino <i>Hot chai with chocolate, milk foam & cream</i>	7,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4,00 €	Matcha Mocaccino <i>Hot matcha with milk foam & cream</i>	7,00 €
Caffè Latte <i>Caffè latte</i>	4,50 €		
Marocchino <i>Espresso, milk, & cacao</i>	4,50 €		

CAFÉ FROID

Caffetteria Fredda // Iced Coffee

Iced Caffè <i>Americano with ice</i>	5,50 €	Iced Chai Mocaccino	7,00 €
Iced Latte <i>Espresso, milk, & ice</i>	5,50 €	Iced Matcha Mocaccino	7,00 €
Espresso Shakerato <i>Shaken espresso, no sugar</i>	5,50 €	Frozen Cappuccino <i>Blended espresso, milk, & whipped Cream</i>	7,00 €
Iced Mocaccino	6,00 €	Frozen Mocaccino <i>Blended chocolate, espresso, milk, & whipped cream</i>	8,00 €
Iced Chai Latte	7,00 €		
Iced Matcha Latte	7,00 €		

EXTRAS 1,00 €

Latte: Soia, Avena, Mandorla, Senza Lattosio
Milk: Soy, Oat, Almond, Lactose Free

Sciroppo: Caramello, Vaniglia
Syrups: Caramel, Vanilla



THÉ CHAUD & INFUSIONS

Tè Caldi & Infusi // Hot Teas | 6,00 €

Tè Verde Special Jasmin <i>Miscela te verdi e fiori, Green tea with dried flowers</i>	Tè Nero English Breakfast <i>Te nero spezziato gusto forte e deciso Spicy black tea</i>
Tè Verde Marrakech Mint <i>Tè verde alla menta, Sweet green tea and nanah mint</i>	Tè Bianco Pai Mu Tan <i>Ricco di antiossidanti e povera di caffeina White tea rich in antioxidants, low in caffeine</i>
Tè Verde Romeo e Giulietta <i>Papaya, fragola, e petali di rosa Green tea, papaya, strawberry, & rose</i>	Infuso Arancio Vaniglia Cannella <i>Miscela di karkade, scorza di arancio e cannella karkade, orange peel and cinnamon. Caffeine-free</i>
Tè Earl Grey Imperiale <i>Tè nero al bergamotto Black tea with Calabrian bergamot</i>	Tisana Ginger Lemongrass <i>Lemongrass, radice di ginger, scorze d'arancio e aroma di limone Lemongrass, ginger, orange peel</i>
Finocchio e Liquirizia <i>Tisana con semi di finocchio e radice di liquirizia Herbal tea with fennel & liquorice root</i>	Tisana Rosa Canina e Mirtillo <i>a base di rosa canina e bacche di mirtillo Rose and blueberry fruit blend</i>
	Camomilla Capolini interi di matricaria camomilla <i>Whole flower heads of matricaria chamomilla</i>

CAFÉ FILTRE

Caffè Filtrato // Filtered coffee

• AMERICAN BUNN

Il filtro classico 100%arabica
Medium | 5,00 € Large | 6,00 €

• Chemex / French Press

Choice of:
Tierra brasile 100%arabica
Tierra colombia 100% arabica

Medium (Per 1, For 1) | 7,00 €
Large (Per 2, For 2) | 12,00 €



DANS LA VITRINE

Dalla Vetrina // Display Case

***CROISSANT:** Vuoto, Marmellata, Nutella, Vegano, Cereali, Crema, Pain au Chocolat | 2,50 €
Croissants: Plain, Jam, Nutella, Vegan, Whole Grain, Cream, Pain au Chocolat | 2,50 € (1,3,7,8)

*Torta del Giorno <i>Cake of the Day (1,3,7,8)</i>	6,00 €	Yogurt con cereali e frutta fresca <i>Yogurt with cereals and fresh fruit (1,6,7,8)</i>	6,00 €
*Banana Bread <i>Banana bread (1,3)</i>	5,00 €	*Muffin al cioccolato <i>Chocolate muffin (1,3,7,8)</i>	5,00 €
Crostatina ai Lamponi <i>Raspberry tart (1,3,7)</i>	10,00 €	*Cookie (1,3,7,8)	5,00 €
*Baverese al Pistacchio <i>Pistachio bavarese (1,3,7,8)</i>	7,00 €	*Mousse alla mela e mascarpone e crumble alla mandorla <i>Apple & mascarpone mousse, almond crumble (1,3,7,8)</i>	7,00 €
*Torta vegana <i>Vegan cake (1,3)</i>	7,00 €		



DE LA CUISINE

Colazione // Breakfast

Fino alle 12.00 // Until 12pm

Omelette con verdura di stagione e pan brioche tostato | 12,00 €
Omelette with seasonal vegetables and toasted brioche bread (1,3,7)

Uova strapazzate con formaggio, bacon e pan brioche tostato | 12,00 €
Scrambled eggs with cheese, bacon, and toasted brioche bread (1,3,7)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e pistacchio | 16,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatos, and pistachios (1,4,5,8,11,12)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio e uovo pochè | 18,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & a poached egg (1,3,4,5,8,11,12)

****"Uova alla benedict" english muffin, prosciutto cotto, uovo pochè e salsa bernese** | 15,00 €
"Eggs Benedict" English muffin with ham, poached egg, and bearnaise sauce (1,3,7,12)

Bruschetta con patata americana, caprino e anacardi salati | 15,00 €
Bruschetta with sweet potatoes, goat cheese, and salted cashews (1,5,7,12)

Pan brioche tostato al burro, prosciutto e formaggio | 12,00 €
Brioche bread sandwich with cured ham and cheese (1,3,7,12)

Pancake al cioccolato e banana | 13,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,5,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 13,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7,8)

Pancake ai frutti rossi e yogurt greco | 15,00 €
Pancake with berries and greek yogurt (1,3,7)

French toast | 12,00 €
French toast (1,3,7)



LA MÉNAGÈRE PETIT DÉJEUNER

La Ménagère Colazione // Breakfast La Ménagère

Ficelle, burro e marmellata, uovo alla coque, croissant, spremuta, caffè
Ficelle, butter and jam, soft-boiled egg, croissant, fresh orange juice, coffee (1,3,7) | 30,00 €



CONTINENTAL PETIT DÉJEUNER

Colazione Continentale // Continental Breakfast

Omelette, pancakes, spremuta, yogurt, caffè Americano

Omelette, pancakes, fresh orange juice, yogurt, American coffee (1,3,7) | 33,00 €

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

HUÎTRES & PETIT PLATE

Ostriche e Piccoli Piatti // Oysters & Small Plates

6 Ostriche / 12 Ostriche | 30,00 € / 60,00 €
6 Oysters / 12 Oysters (4,12,14)

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 (1,7,12)

Selezioni di formaggi Toscani | 23,00 €
Selection of Tuscan cheeses (7,12)

*Orata marinata con lime, zenzero e peperoncino,
patata dolce e cipolla rossa | 21,00 €
Sea bream marinated with lime, ginger and chilli with sweet
potato and red onion (4,9,12)

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali // Main Dishes

*Paccheri ai tre pomodori, basilico, peperone crusco e
burrata gratinata (per due persone) | 50,00 €
Three tomato paccheri, basil, crusco pepper,
and grated burrata cheese (for two people) (1,7,12)

*Risotto Acquerello, gamberi rossi, crema di cime di rapa,
colatura di alici e limone | 32,00 €
Acquerello risotto, red shrimp, turnip greens cream, anchovy colatura
and lemon (2,4,7,12,14)

*Gnudi di ricotta e spinaci con pecorino e tartufo nero | 23,00 €
Ricotta and spinach gnudi, pecorino cheese and black truffle (1,3,7,9,12)

Pappardelle al farro e cacao, ragù di cortile, pomodori secchi, crema di
formaggio e mandorle | 25,00 €
Spelt and cocoa pappardelle pasta with white meat ragù,
sundried tomatoes, pecorino cream, almonds (1,5,7,8,9)

*Ravioli ripieni di rombo, salsa bouillabaisse, salicornia
e dragoncello | 31,00 €
Ravioli pasta filled with Turbot fish, bouillabaisse sauce, samphire, tarragon
(1,2,3,4,7,9,12,14)

*Filetto di rombo, guazzetto alla mediterranea e servito con
verdure di stagione | 36,00 €
Mediterranean Turbot fillet served with seasonal vegetables (4,12)

*Filetto alla rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 45,00 €
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)

Entrecôte black angus con purea di topinambur e melanzana
arrostita al sesamo | 42,00 €
Black Angus Entrecôte, sunchoke purea, sesame roasted eggplant (6,7,11)



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 (1,7,12)

*Hamburger di manzo con scamorza affumicata, cipolla caramellata,
lattuga e maionese al pepe e patate | 20,00 €
Beef Hamburger, smoked scamorza cheese, caramelized onion, lettuce and pepper
mayonnaise & french fries (1,7,12)

*Hamburger vegano e patate | 20,00 €
Vegan burger & french fries (1,3,6,7,10,12)

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore francese
e gruyère | 22,00 €
Croque Monsieur with french ham and gruyère (1,3,7)

Croque Monsieur con prosciutto cotto superiore francese,
gruyère e tartufo | 26,00 €
Croque Monsieur, french ham, gruyère, and truffle (1,3,7)

*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 (1,3,4,5,8,11,12)

*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 (1,4,5,8,11,12)

*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 (1,3,4,5,8,11,12)



ACCOMPAGNEMENT

Contorni // Sides

Verdura di Stagione Seasonal vegetables | 13,00 €

Purea di Patate Classica Classic potato puree (7,12) | 8,00 €

Purea di Patate e Tartufo Truffle potato puree (7,12) | 15,00 €

Purea di Patate Joue de Bœuf Meat jus potato puree (7,12) | 10,00 €

Purea di Patate Jalapeño e Lime Jalapeño and lime potato puree (7,12) | 10,00 €

*Patate Fritte French Fries (1,12) | 8,00 €

*Patate Americane Fritte Sweet potato fries (1,12) | 8,00 €

*Patate Fritte, Formaggio e Tartufo French Fries, cheese, truffle (1,7,12) | 15,00 €

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

SALADE

Insalate // Salads

****Panzanella di gamberi****
 Pane raffermo, pomodori, cetrioli,
 cipolla, gamberi e basilico | 22,00 €
*Crispy bread, tomatoes, cucumbers,
 onion, shrimp, and basil (1,2,4,12)*

"Dalia"
 Insalata dell'Orto con Pollo Grigliato,
 Avocado, Pomodori Secchi, Salsa allo
 Yogurt e Cipolla Croccante | 19,00 €
*Mixed leaf salad, grilled chicken,
 avocado, dried tomatos, yogurt sauce
 and crunchy onions (1,7,12)*

"Agave"
 *Insalata d'astice, lime, salsa al mango,
 cipolla e pomodoro | 31,00 €
*Lobster salad, lime, mango sauce, onion and
 tomatoes (2,4,9,12)*

**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 (1,3,5,7,8,11)*

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

*Coffee, orange juice, water, pancake, avocado toast with marinated salmon, sundried
 tomatoes and pistacchio, pasta, Dessert of the day & a flute of Franciacorta (1,3,5,7,8,11)*

**DESSERT**

I Dolci // Desserts

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15,00 €
Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

Arancia, yogurt e miele | 15,00 €
Orange, yogurt and honey (1,3,7)

Tiramisù La Ménagère | 15,00 €
Tiramisù La Ménagère (1,3,7,12)

Pancake al cioccolato e banana | 13,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,5,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 13,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7,8)



Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

BOISSON

Acqua/Water

Acqua Panna San Pellegrino 0,75Lt	4.00 €
Acqua Panna San Pellegrino 0,50Lt	3.00 €
Perrier 0,20Lt	5.00 €

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

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

JUS

Succhi // Juices

Acc, ananas, mirtillo, pesca, albicocca 5.00 €

Choose one:

Acc, pineapple, blueberry, peach, or apricot

Succo di pomodoro 5.00 €
Tomato juice

Spremuta d'arancia 6.00 €
Orange Juice

Spremuta di pompelmo 6.00 €
Grapefruit Juice

VIN AU VERRE

Vino al Calice // Wines by the glass

Calice Champagne

Drappier - Carte D'Or Brut | 15,00 €

Calice Franciacorta

Vezzoli - Franciacorta Brut | 13,00 €

Calice Prosecco

Biancavigna - Valdobbiadene Sup. Brut Bio | 10,00 €

Calice Vino Rosso - Red Wine

Buccia Nera - Chianti Classico DOCG | 10,00 €

Tormaresca - Fichimori Salento IGT 2023 | 10,00 €

Villa Minelli - Merlot Veneto IGT | 10,00 €

Guado al Melo - Antillo Bolgheri DOC | 13,00 €

Calice Vino Bianco - White Wine

Fontaleoni - Vernaccia di San Gim. DOCG | 10,00 €

Villa Minelli - Pinot Grigio delle Venezie | 10,00 €

I Cavallini - Diaccio Vermentino | 10,00 €

Domaine Hamelin - Chablis AOC 2021 | 13,00 €

Calice Vino Rosato - Rosè Wine

Domaine La Rouillere - Cotes de Provence | 10,00 €

Tormaresca - Calafuria Salento IGT 2023 | 10,00 €

LA MÉNAGÈRE
CLASSIQUE
COCKTAILS

(Designed in House)

SPRITZ "LA MÉNAGÈRE" | 13€

Martini Bitter Riserva, St. Germain, Prosecco, Perrier

GARIBALDI "LA MÉNAGÈRE" | 13€

Martini Bitter Riserva, Prosecco, Arancia Pressata
Martini Bitter Riserva, Prosecco, Pressed Orange Juice

CHINOTTO AMERICANO | 13€

Chinotto Aperitivo, Martini Bitter Riserva, Martini
Vermouth, San Pellegrino Chinotto

LUMIÈRE NEGRONI | 13€

Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato,
Bitter Bianco, Blue & Orange Blossom

LIMONCELLO GIN FIZZ | 13€

Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Limone, Albume
Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Limon, Egg White (3)

MÉNAGÈRE MULE | 13€

42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime
42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime (1)

MANDARETTO SOUR | 13€

House Amaretto, Angostura Bitter, Limone, Albume
House Amaretto, Angostura Bitter, Lemon, Egg White (3)

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, Zucchero, Albume
Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon, Sugar, Egg White (3)

CAMEL ESPRESSO MARTINI | 13€

42 Below Vodka, Essentiae Liquore Caffè,
Amaro Caramellato, Espresso
42 Below Vodka, Essentiae Caffè Liqueur,
Caramelized Amaro, Espresso (1)

COCKTAILS SANS
ALCOOL

(No Alcohol 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

BEGONIA | 8,00 €
Carota, mela, zenzero
Carrot, apple, ginger

SMOOTHIES

Frullati // Smoothies

PROTEA | 8,00 €
Latte senza lattosio, banane,
frutti di bosco
Lactose free milk, banana,
mixed berries (7)

MAGNOLIA | 8,00 €
Cioccolato, latte di mandorla,
panna spray
Chocolate, almond milk,
whipped cream (5,7,8)

BIÈRES PRISE

Birre Alla Spina // Draft Beers

MESSINA VIVACE

Lager | Alc. 4,5% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata | Alc. 5,0% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

MORETTI LA IPA

Italian Pale Ale | Alc. 5,2% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

BIÈRES EN
BOUTEILLE

Birre in Bottiglia // Bottled Beers

Ichnusa Non Filtrata | Alc 5,0% (1)

33Cl. | 8,00 €

Heineken Original | Alc 5,0% (1)

33Cl. | 8,00 €

Heineken 0.0 | Zero Alcohol (1)

33Cl. | 8,00 €



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

GIN & TONIC	13€
Bombay Sapphire Gin	13€
Beefeater London Dry	14€
Tanqueray	14€
Malfy Original	15€
Plymouth	15€
Del Professore Monsieur	15€
Bombay Premier Cru	15€
Oxley	15€
Roku	15€
Elephant	15€
Tanqueray Ten	15€
Hendrick's	15€
Sipsmith Dry	15€
No. 3 London Dry	15€
Arama	15€
Portofino	15€
Costiera	15€
Gin Mare	15€
The Botanist	15€
Fifty Pounds	16€
Citadelle	16€
Monkey 47	16€
Kinobi Dry	
Nikka Coffey	

TUSCANY GIN & TONIC	
Gin Arte	14€
Sabatini	14€
Ginepraio	15€
Gin's	15€
Winestillery Dry	15€
Winestillery Old Tom	15€
Ambrosia Day Edition	15€

TEQUILA	
<i>Blanco</i>	
Cazadores	8€
Patron	10€
Don Julio	12€
Altos Plata	12€
Mijenta	14€
Casamigos	14€
<i>Reposado</i>	
Cazadores	10€
Patron	12€
Don Julio	14€
Altos	14€
Casamigos	18€
Fortaleza	20€
<i>Anejo</i>	
Patron	16€
Casamigos	25€
Fortaleza	25€
Don Julio 1942	50€
Gran Patrón Burdeos	60€

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 Double Barrel	12€

JAPANESE WHISKY	
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€

MEZCAL	
Del Meguey Vida	12€
Del Meguey Crema	12€
Perro De Sa Juan Espadin	12€
Ilegal Joven Blanco	12€
Montelobos Espadin	14€
Casamigos	15€
Los Siete Misterios Joven	15€

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

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

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€

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€
Cocchi Storico	6€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Mancino Sakura	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximenez	8€
Carpano Antica Formula	8€
Mancino Kopi	10€
Martini Maestro 36 Riserva Ed.L.	15€

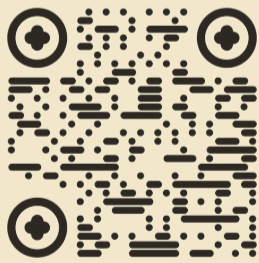
AMARO & LIQUEURS	
Martini China	6€
Fernet Branca	6€
Averna	6€
Montenegro	6€
Nardini	6€
Cynar	6€
Lucano	6€
Lucano Anniversario Angostura	6€
Tattico	6€
Sinfonia	6€
Vetz Chinotto	6€
Jefferson	7€
Formidabile	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€
Cordusio	8€
Braulio Riserva	8€



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.*



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



Share the memories you've made with us! @la_menagere