

# 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)

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

## CAFÉ FROID

Caffetteria Fredda // Iced Coffee

<b>Iced Caffè</b> <i>Americano with ice</i>	5,50 €	<b>Iced Chai Mocaccino</b>	7,00 €
<b>Iced Latte</b> <i>Espresso, milk, &amp; ice</i>	5,50 €	<b>Iced Matcha Mocaccino</b>	7,00 €
<b>Espresso Shakerato</b> <i>Shaken espresso, no sugar</i>	5,50 €	<b>Frozen Cappuccino</b> <i>Blended espresso, milk, &amp; whipped Cream</i>	7,00 €
<b>Iced Mocaccino</b>	6,00 €	<b>Frozen Mocaccino</b> <i>Blended chocolate, espresso, milk, &amp; whipped Cream</i>	8,00 €
<b>Iced Chai Latte</b>	7,00 €		
<b>Iced Matcha Latte</b>	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**  
*Miscela te verdi e fiori, Green tea with dried flowers*

**Tè Nero English Breakfast**  
*Te nero speziato con gusto forte e deciso Spiced black tea*

**Tè Verde Marrakech Mint**  
*Tè verde alla menta, Sweet green tea and nanah mint*

**Tè Bianco Pai Mu Tan**  
*Ricco di antiossidanti e povera di caffeina White tea rich in antioxidants, low in caffeine*

**Tè Verde Romeo e Giuletta**  
*Papaya, fragola, e petali di rosa Green tea, papaya, strawberry, & rose*

**Infuso Arancio Vaniglia Cannella**  
*Miscela di karkade, scorza di arancio e cannella Karkade, orange peel, and cinnamon, Caffeine-free*

**Tè Earl Grey Imperiale**  
*Tè nero al bergamotto Black tea with Calabrian bergamot*

**Tisana Ginger Lemongrass**  
*Lemongrass, radice di ginger, scorze d'arancio e aroma di limone Lemongrass, ginger, orange peel*

**Finocchio e Liquirizia**  
*Tisana con semi di finocchio e radice di liquirizia Herbal tea with fennel & liquorice root*

**Tisana Rosa Canina e Mirtillo**  
*A base di rosa canina e bacche di mirtillo Rose hip and blueberry fruit blend*

**Camomilla** Capolini interi di matricaria camomilla  
*Whole flower heads of matricaria chamomilla*

## 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** 6,00 €  
*Cake of the Day (1,3,7,8)*

**\*Banana Bread** 5,00 €  
*Banana bread (1,3)*

**Crostatina ai Lamponi** 15,00 €  
*Raspberry tart (1,3,7)*

**\*Baverese al Pistacchio** 7,00 €  
*Pistachio baverese (1,3,7,8)*

**Yogurt con cereali e frutta fresca** 6,00 €  
*Yogurt with cereals and fresh fruit (1,6,7,8)*

**\*Torta vegana** 7,00 €  
*Vegan cake (1,3)*

**\*Muffin al cioccolato** 5,00 €  
*Chocolate muffin (1,3,7,8)*

**\*Cookie** (1,3,7,8) 5,00 €

**\*Mousse cioccolato, caramello e arachidi** 7,00 €  
*Chocolate mousse, caramel and nuts (1,3,5,7,8)*

**Mignon salati** 6,00 €  
*Savory small bites (1,3,4,7)*



## DE LA CUISINE

Colazione // Breakfast

Fino alle 12.00 // Until 12pm

**Omelette con verdura di stagione e pan brioche tostato** | 15,00 €  
*Omelette with seasonal vegetables and toasted brioche bread (1,3,7)*

**Uova strapazzate con formaggio, bacon e pan brioche tostato** | 15,00 €  
*Scrambled eggs with cheese, bacon, and toasted brioche bread (1,3,7)*

**Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e pistacchio** | 18,00 €  
*Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatos, and pistachios (1,4,5,8,11,12)*

**Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio e uovo pochè** | 20,00 €  
*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 avocado, lime, peperoncino e uovo pochè** | 15,00 €  
*Bruschetta with avocado, lime, chilli and a poached egg (1,3,5,7,12)*

**Toast con pan brioche tostato al burro, prosciutto e formaggio** | 15,00 €  
*Brioche bread sandwich with cured ham and cheese (1,3,7,12)*

**Pancake al cioccolato e banana** | 15,00 €  
*Pancake with chocolate and banana (1,3,7)*

**Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero** | 15,00 €  
*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)*

**Brioche alla mela intrecciata e crema** | 15,00 €  
*Apple brioche with pastry cream (1,3,7)*

**French toast** | 15,00 €  
*French toast (1,3,7)*



## LA MÉNAGÈRE PETIT DÉJEUNER

Colazione La Ménagère // 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 | 39,00 € / 78,00 €  
6 Oysters / 12 Oysters (4,6,12,14)

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)

Paté di Foie gras, brioche salato, chutney di mela  
e spezie | 31,00 €  
Foie Gras Paté, salted pan brioche, spiced apple chutney (1,7,10)

## PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali // Main Dishes

Paccheri ai tre pomodori,  
basilico, peperone crusco e burrata gratinata | 21,00 €  
Three tomato paccheri, basil, crusco pepper,  
and grated burrata cheese (1,7,12)

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

\*Agnolotti del plin, pesto all'aglio orsino, ricotta piemontese,  
asparagi e salvia | 28,00 €  
Ravioli pasta, Orsino garlic pesto, ricotta cheese,  
asparagus and sage (1,3,5,7,8,9,12)

Spaghetti aglio olio, peperoncino, prezzemolo e bottarga | 25,00 €  
Spaghetti with garlic and oil, chili pepper, parsley and roe (1,3,4,14)

\*Filetto di rombo, guazzetto alla mediterranea servito con verdure di  
stagione | 43,00 €  
Mediterranean Turbot fillet served with seasonal vegetables (4,12)

\*Filetto alla rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 46,00 €  
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)



## BOULANGERIE, BURGER, TOAST & FRITES

Hamburger, 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, maionese al pepe e patate | 24,00 €  
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)

\*Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio,  
uovo pochè e patate dolci fritte | 26,00 €  
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 | 24,00 €  
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 | 22,00 €  
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 pure (7,12) | 10,00 €

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

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

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

\*Patate Fritte French Fries (1,12) | 6,00 €

\*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€

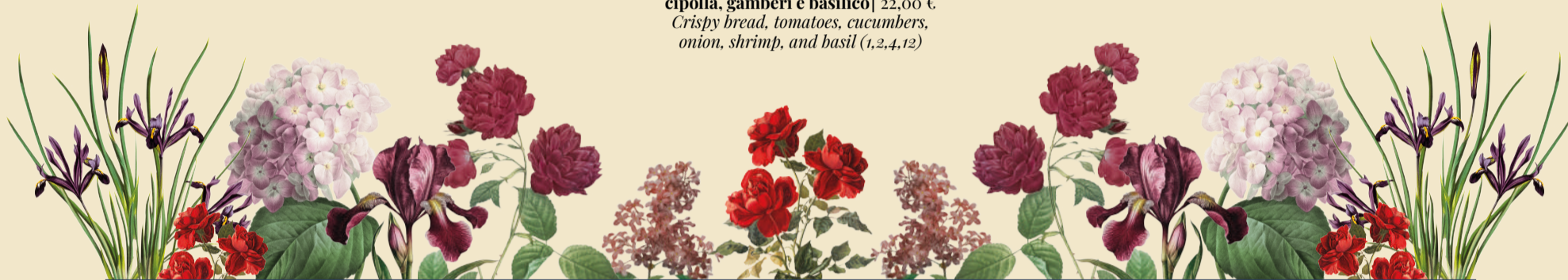
## SALADE

Insalate // Salads

**“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)*

**\*\*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)*

**“Agave”**  
**\*Insalata d’astice, lime, salsa al mango,  
 cipolla e pomodoro** | 31,00 €  
*Lobster salad, lime, mango sauce, onion, and  
 tomato (2,4,9,12)*



## DESSERT

I Dolci // Desserts

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

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

**Pancake al cioccolato e banana** | 15,00 €  
*Pancake with chocolate and banana (1,3,7)*

**Pancake ai frutti rossi con sciroppo d’acero** | 15,00 €  
*Pancake with berries and maple syrup (1,3,7,8)*



## L’HEURE DU THÉ

L’Ora del Tè // Tea Time

Disponibile Solo su Prenotazione | Available by Reservation Only

**Tè La Ménagère, finger sandwich  
 al prosciutto e senape, salmone e Philadelphia,  
 burro e cetriolini, pasticceria fatta in casa,  
 scones, marmellate e burro salato**

*La Ménagère tea, prosciutto and mustard sandwiches,  
 salmon and cream cheese sandwiches,  
 butter and cucumber sandwiches,  
 homemade patisseries, scones, jams and salted butter*

35,00 €

**Flute di Champagne, Tè La Ménagère,  
 finger sandwich al prosciutto e senape,  
 salmone e Philadelphia,  
 burro e cetriolini, pasticceria fatta in casa,  
 scones, marmellate e burro salato**

*Champagne flute, La Ménagère tea, prosciutto and mustard  
 sandwiches, salmon and cream cheese sandwiches,  
 butter and cucumber sandwiches,  
 homemade patisseries, scones, jams and salted butter*

50,00 €



## BOISSON

## Acqua/Water

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

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 €
Arancia San Pellegrino	5.00 €
Limonata San Pellegrino	5.00 €
Ginger Beer San Pellegrino	5.00 €
Bitter San Pellegrino	5.00 €

Three Cents Soda Pompelmo Rosa	5.00 €
Ginger Ale	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

## JUS

## Succhi // Juices

<b>Ace, ananas, mirtillo, pesca, albicocca, pera</b>	5.00 €
Choice of: Ace, pineapple, blueberry, peach, apricot, pear	

<b>Succo di pomodoro</b>	5.00 €
Tomato juice	

<b>Spremuta d'arancia</b>	6.00 €
Orange Juice	

## VIN AU VERRE

## Vino al Calice // Wines by the glass

<b>Calice Champagne</b>	
Drappier - Carte D'Or Brut   15,00 €	

<b>Calice Franciacorta</b>	
Vezzoli - Franciacorta Brut   13,00 €	

<b>Calice Prosecco</b>	
Biancavigna - Valdobbiadene Sup. Brut Bio   10,00 €	

<b>Calice Vino Rosso - Red Wine</b>	
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 €	

<b>Calice Vino Bianco - White Wine</b>	
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 €	

<b>Calice Vino Rosato - Rosè Wine</b>	
Domaine La Rouillere - Cotes de Provence   10,00 €	
Tormaresca - Calafuria Salento IGT 2023   10,00 €	

LA MÉNAGÈRE  
CLASSIQUE  
COCKTAILS

(Designed in House)

<b>"MÉNAGÈRE" SPRITZ   15€</b>
Martini Riserva Bitter, St - Germain, Prosecco, Perrier Soda

<b>"MÉNAGÈRE" GARIBALDI   15€</b>
Martini Riserva Bitter, Prosecco, Arancia Pressata

<b>CHINOTTO AMERICANO   15€</b>
Chinotto Aperitivo, Martini Bitter Riserva, Martini Vermouth, San Pellegrino Chinotto

<b>LUMIÈRE NEGRONI   15€</b>
Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato, Bitter Bianco, Blue & Orange Blossom

<b>LIMONCELLO GIN FIZZ   15€</b>
Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Limone, Albume <i>Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier, Limon, Egg White (3)</i>

<b>MÉNAGÈRE MULE   15€</b>
42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime <i>42 Below Vodka, Chai Wine, San Pellegrino Ginger Beer, Lime (1)</i>

<b>AGAVE MARGARITA   15€</b>
Cazadores Blanco Tequila, House Liq. Arancia, Agave, Lime <i>Cazadores Blanco Tequila, House Orange Liq., Agave, Lime</i>

<b>LUCANO SOUR   15€</b>
Lucano Anniversario, Orange Bitter, Limone, Zucchero, Albume <i>Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon, Sugar, Egg White (3)</i>

<b>CARAMEL ESPRESSO MARTINI   15€</b>
42 Below Vodka, Liquore Caffè, Amaro Caramellato, Espresso <i>42 Below Vodka, Coffee Liqueur, Caramelized Amaro, Espresso (1)</i>

<b>KUMQUAT MARTINI   15€</b>
Bombay Sapphire Gin, Vodka, Kumquat Wine, Umeshu (1)

<b>MANDARETTO SOUR   15€</b>
House Amaretto, Aromatic Bitter, Limone, Albume <i>House Amaretto, Aromatic Bitter, Lemon, Egg White (3)</i>

COCKTAILS SANS  
ALCOOL

(No Alcohol Cocktail // Mocktails)

<b>GARIBALDI 00   10€</b>
Martini Vibrante - Arancia Pressata <i>Martini Vibrante - Pressed Orange</i>

<b>AMERICANO 00   10€</b>
Martini Vibrante, Martini Floreale, Perrier

<b>NEGRONI 00   10€</b>
No Alcol Gin, Martini Vibrante, Martini Floreale

<b>GIN TONIC FLOREALE 00   12€</b>
No Alcol Gin, Floreale Martini, San Pellegrino Tonica Agrumi <i>Non-alcoholic Gin, Floreale Martini, Citrus S. Pellegrino Tonic</i>

## CENTRIFUGES

Centrifughe // Pressed Juices

<b>IPERICO   8,00 €</b>
Arancia, lime, ananas <i>Orange, lime, pineapple</i>

<b>BEGONIA   8,00 €</b>
Carota, mela, zenzero <i>Carrot, apple, ginger</i>

## SMOOTHIES

Frullati // Smoothies

<b>PROTEA   8,00 €</b>
Latte senza lattosio, banane, frutti di bosco <i>Lactose free milk, banana, mixed berries (7)</i>

<b>MAGNOLIA   8,00 €</b>
Cioccolato, latte di mandorla, panna spray <i>Chocolate, almond milk, whipped cream (5,7,8)</i>

## BIÈRES PRISE

Birre Alla Spina // Draft Beers

<b>MESSINA VIVACE</b>
<b>Lager   Alc. 4,5% (1)</b>
Lt. 0,2   5,50 €
Lt. 0,4   7,50 €

<b>MESSINA CRISTALLI DI SALE</b>
<b>Lager non filtrata   Alc. 5,0% (1)</b>

Lt. 0,2   5,50 €
Lt. 0,4   7,50 €

<b>MORETTI LA IPA</b>
<b>Italian Pale Ale   Alc. 5,2% (1)</b>

Lt. 0,2   5,50 €
Lt. 0,4   7,50 €

BIÈRES EN  
BOUTEILLE

Birre in Bottiglia // Bottled Beers

<b>Ichnusa Non Filtrata   Alc 5,0% (1)</b>
33Cl.   8,00 €

<b>Heineken Original   Alc 5,0% (1)</b>
33Cl.   8,00 €

<b>Heineken 0.0   Zero Alcohol (1)</b>
33Cl.   8,00 €





## VODKA

42 Below	10€
Grey Goose	12€
Belvedere	12€
Altamura	12€
Ketel One	12€
Haku	12€
Beluga Noble	12€
Grey Goose Altius	30€

## GIN & TONIC

Bombay Sapphire	15€
Beefeater Dry	15€
Tanqueray	15€
Malfy Original	15€
Plymouth	15€
Del Professore Monsieur	15€
Bombay Premier Cru	16€
Oxley	16€
Gin Arte	16€
Roku	16€
Tanqueray Ten	16€
Hendrick's	16€
Sipsmith	16€
Fifty Pounds	16€
Gin Mare	16€
The Botanist	16€
N°3 Dry Gin	16€
Citadelle	16€
Nikka Coffey	18€
Elephant	18€
Monkey 47	18€
Portofino	18€
Kinobi Dry	18€
Winestillery Old Tom	18€

## TEQUILA

<b>Blanco</b>	
Cazadores	10€
Olmea Altos	10€
Patròn	12€
Don Julio	12€
Casamigos	14€

<b>Reposado</b>	
Olmea Altos	12€
Patròn	14€
Don Julio	14€
Casamigos	16€
Fortaleza	20€

<b>Anejo</b>	
Patròn	15€
Casamigos	18€
Don Julio 1942	50€

## MEZCAL

Perro De Sa Juan Espadin	12€
Illegal	12€
Del Meguey Vida	14€
Del Meguey Crema	14€

## RUM

Bacardi Heritage	10€
Bacardi Reserva 8y	10€
Havana Anejo 7y	12€
Santa Teresa 1796	12€
Barcelò Imperial	12€
Diplomatic Reserva	12€
Matusalem Reserva 15y	12€
Matusalem Gran Reserva 23y	15€
Flor De Cana 18y	15€
Hampden 8y	15€
Zacapa Gran Reserva	15€
Zacapa XO	30€

## SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	10€
Laphroaig 10y	12€
Aberfeldy 12y	12€
Talisker 10y	12€
Johnnie Walker Black 12y	12€
Johnnie Walker Gold Label	14€
Lagavulin 8y	14€
Caol Ila 12y	14€
Oban 14y	14€
Lagavulin 16y	16€
Macallan 12y Double Cask	16€
Macallan 15y Double Cask	30€
Aberfeldy 21y	30€
Caol Ila 18y	40€
Johnnie Walker Blue Label	50€

## IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	12€
Glendalough Single Cask	12€

## JAPANESE WHISKY

Toki	12€
Nikka From the Barrel	12€
Nikka Taketsuru Pure Malt	14€
Kurayoshi Pure Malt	16€
Hibiki Harmony	25€

## AMERICAN WHISKEY

Angel's Envy	10€
Bulleit	10€
Bulleit Rye	10€
Woodford	10€
Knob Creek Rye	12€
Michter's Small Batch	15€
Michter's Straight Rye	15€

## COGNAC

François Voyer VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Martell VSOP	14€
Remy Martin VSOP	15€

## GRAPPA & BRANDY

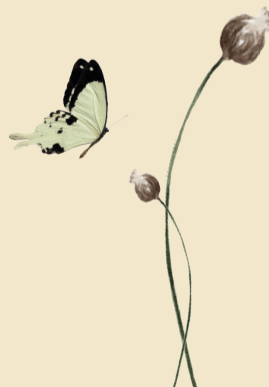
Vecchia Romagna Et. N. Brandy	8€
Poli Sarpa Oro Barrique	8€
Poli Morbida Moscato	8€
Nardini Bianca	8€
Nardini Riserva 7y	12€

## VEREMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	7€
Martini Riserva Ambrato	7€
Mancino Amaranto	7€
Cocchi Storico	7€
Del Professore Rosso	7€
Punt & Mes	7€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Mancino Sakura	8€
Mancino Kopi	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximénez	8€
Cesar Florido Moscatel Pasas	8€

## AMARO & APÈRITIF

Branca Fernet	7€
Cynar	7€
Montenegro	7€
Lucano	7€
Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Cocchi Rosa	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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