

*la Ménagère*

# HORS-D'ŒUVRE

( *Piccoli Piatti - Small Bites* )

## L'APERITIVO IN CONDIVISIONE | ( PER DUE PERSONE ) 30 EURO A PERSONA

Prosciutto crudo toscano, pomodori confit e crespelle di grano saraceno e birra, babaganoush e sfoglie croccanti, mini burger di wagyu, verdura frita (1,3,7,8,11,12)

*SHARED APERITIF ( FOR TWO PEOPLE ) | 30 EUROS PER PERSON*

*Tuscan cured ham, confit tomatoes, and buckwheat and beer crêpes, babaganoush with crispy pastry sheets, mini Wagyu burger, and fried vegetables. (1,3,7,8,11,12)*

## FRITTI (FRIED BITES)

### \*POLPETTE DI MORTADELLA E TARTUFO, MAIONESE AL MISO E LIMONE | 11€

*Mortadella and truffle meatballs with miso mayonnaise and lemon juice (1,3,6,7,9,12)*

### \*CALAMARI AI TRE PEPI | 13€

*Fried pepper squids (1,4,6,9,12,14)*

### VERDURE, SALE E PEPE | 11€

*Fried vegetables with salt and pepper (1,3,12)*

## LIEVITATI (BAKED BITES)

### \*BAO BUNS, GAMBERI PANKO, SALSA SPICY E SCAROLA | 15€

*Bao Buns, panko shrimp, spicy sauce and escarole (1,2,3,4,6,7,9,12)*

### \*80 GR SLICE BURGER DI MANZO E WAGYU, RUCOLA E MAIONESE AL PEPE | 12€

*80 gr slice beef and wagyu burger, rocket and pepper mayo (1,3,7,9,12)*

### \*LOBSTER ROLL CON ASTICE, MAIONESE AL LIMONE E ERBA CIPOLLINA | 17€

*(Lobster roll with lemon, mayonnaise, and chives 1,2,3,4,7,9,12)*

### \*PINSA ROMANA CON CAPRINO ALL'OLIO, COPPA IBERICA E POMODORI CONFIT | 17€

*Roman-style pinsa with goat cheese with olive oil, Iberian coppa, and confit tomatoes (1,7,12)*

## RAFFINATI (REFINED BITES)

### \*TACOS DI FUNGHI E TARTUFO CON TARTARE DI WAGYU E MAIONESE AL CHIPOTLE | 18€

*Mushroom and truffle tacos with wagyu tartare and chipotle mayo (1,3,8,6,11,12)*

### 3 OSTRICHE FINES DE CLAIRE CON PONZU, KUMQUAT E PEPERONCINO | 15€

*3 Oysters fines de claire with ponzu, kumquat and chilli (4,14)*

### CIALDA DI MAIS CROCCANTE, GUACAMOLE E TARTARE DI TONNO | 15€

*Crunchy corn sheet, guacamole sauce and tuna tartare (4,6,12)*

### PATATA AL CARTOCCIO CON FORMAGGIO RACLETTE E TARTUFO | 15€

*Jacket potato with raclette cheese and truffle (7)*

### PATATA AL CARTOCCIO CON FORMAGGIO RACLETTE E CAVIALE | 25€

*Jacket potato with raclette cheese and caviar (7)*

# COCKTAIL SIGNATURE

*(Designed in House)*

## **CILIEGIA & IBISCO | 15€**

Altamura Vodka, Tattico Amaro, Ratafià Di Amarene,  
Agua Rosa Tè, Soda Alla Ciliegia  
*Altamura Vodka, Tattico Amaro, Black Cherry Ratafià,  
Agua Rosa Tèa, Cherry Soda (1)*

## **ANANAS & MAIS | 15€**

Pisco, Dry Gin, Ananas Al Curry, Miele Di Zenzero,  
Mais, Lime  
*Pisco, Dry Gin, Curry Pineapple, Ginger Honey, Corn,  
Lime (5,8)*

## **SESAMO & VERBENA | 15€**

Gin Arte, Noilly Prat Dry, Fino Sherry, Marsala, Olio  
Di Sesamo, Lemon Verbena  
*Gin Arte, Noilly Prat Dry, Fino Sherry, Marsala, Sesame  
Oil, Lemon Verbena (11)*

## **CACAO & VANIGLIA | 16€**

Santa Teresa 1796 Rum, Nardini Tagliatella,  
Oloroso Vaniglia, Amaro Mix, Cacao,  
Mandorla, Cardamomo e Limone  
*Santa Teresa 1796 Rum, Nardini Tagliatella,  
Oloroso Vanilla, Amaro Mix, Cacao, Almond,  
Cardamom, Lemon (5,8)*

## **BERGAMOTTO & MARACUJA | 15€**

Bacardi Carta Blanca Rum, Italicus, Yogurt Al  
Maracuja, Jalapeno, Lime  
*Bacardi Carta Blanca Rum, Italicus, Maracuja Yogurt,  
Jalapeno, Lime (7)*

## **NOCCIOLA & TORBA | 16€**

Ginepraio Gin, Talisker 10y, Martini Bitter Riserva,  
Rooibos Wine, Nocciola, Olio Di Cocco  
*Ginepraio Gin, Talisker 10y, Martini Bitter Riserva,  
Rooibos Wine, Hazelnut, Coconut Oil (5,8)*

## **PISTACCHIO & MENTA | 16€**

Patròn Silver Tequila, Tahin Al Pistacchio, Matcha Tè,  
Menta, Cioccolato Di Soia  
*Patròn Silver Tequila, Pistachio Tahin, Matcha Tèa,  
Mint, Soy Chocolate (5,8)*

## **ARACHIDE & MIELE | 16€**

Dewar's 12y Whisky, Johnnie Walker Black L., Martini  
Ambrato, Angostura Amaro, Burro Di Arachide,  
Miele, Jelly Di Mela, Limone, Pompelmo  
*Dewar's 12y Whisky, Johnnie Walker Black L., Martini  
Ambrato, Angostura Amaro, Peanut Butter, Honey,  
Apple Jelly, Lemon, Grapefruit (5,8)*

## **COCCO & MISO BIANCO | 16€**

Bacardi 8y Rum, Cognac, Dulche De Cocco,  
Miso Bianco  
*Bacardi 8y Rum, Cognac, Dulche De Coconut,  
White Miso (1,5,8)*

## **POMPELMO & UVA BIANCA | 15€**

Martini Ambrato, Santoni Amaro, Fino Sherry, Vino  
Bianco, Liquore Pompelmo Rosa, Limone  
*Martini Ambrato - Santoni Amaro, Fino Sherry, White  
Wine, Pink Grapefruit Liqueur, Lemon*



# CLASSIQUE COCKTAILS

*(Designed in House)*

## CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 13€

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

## LUMIÈRE NEGRONI | 13€

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

## MÉNAGÈRE SPRITZ | 13€

Martini Bitter Riserva, St. Germain,  
Prosecco, Perrier

## MÉNAGÈRE GARIBALDI | 13€

Martini Bitter Riserva, Prosecco,  
Arancia Pressata

## CHINOTTO AMERICANO | 13€

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



## MANDARETTO SOUR | 13€

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

## ITALIAN HIGHBALL | 13€

Vermouth o Amaro, Perrier

## 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, Alume  
*Lucano Anniversario, Orange Bitter, Lemon, Sugar,  
Egg White (3)*

## LIMONCELLO GIN FIZZ | 13€

Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier,  
Limone, Albume

*Bombay Dry Gin, Limoncello, Perrier,  
Lemon, 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)*



## VINS AU VERRE

*(Vini 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 ROSATO - ROSÈ WINE

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

Tormaresca - Calafuria Salento IGT 2023 | 10,00 €

### 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 €



# BIÈRE À LA PRESSION

*(Birre Alla Spina - Beers on Tap)*

## MESSINA VIVACE

**Lager filtrata | Alc. 4,5% (1)**

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

## MESSINA CRISTALLI DI SALE

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

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

## MORETTI IPA

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

Lt. 0,2 | 5,50 €

# BIÈRES DANS BOUTEILLE

*(Birra 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 (1)**  
33Cl | 8,00 €

# 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*



# CAFÉ ET THÉS

(Caffè e tè - Coffee and Teas)

La selezione di tè e cioccolata calda è accompagnata dalla nostra *petit patisserie giornalera*  
*The selection of tea and hot chocolate is accompanied by our petit patisserie selection*

## CAFFÈ

**ESPRESSO LAVAZZA** | 2,50€  
Lavazza espresso

**MACCHIATONE** | 3,00€  
Espresso & milk in a large cup

**CAPPUCCINO** | 4,00€  
Cappuccino

**CAFFÈ LATTE** | 4,50€  
Caffè latte



## THÉ CHAUD & INFUSIONS | 10,00€

(Fino alle 22 - Until 10pm)

Cioccolata Calda

Tè verde special jasmin

Tè verde marrakech mint

Tè verde Romeo e Giulietta

Tè earl grey imperiale

Finocchio e liquirizia

Tè nero English breakfast

Tè bianco pai mu tan

Infuso arancio vaniglia cannella

Tisana ginger lemongrass

Tisana rosa canina e mirtillo

Camomilla

## BOISSONS

(Acqua e Soft Drink)

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



# DISTILLATS

*(Distillati- Distillates)*

## 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€
Sipsmith Dry	15€
No. 3 London Dry	15€
Arama	15€
Portofino	15€
Costiera	15€
Gin Mare	15€
The Botanist	15€
Fifty Pounds	15€
Monkey 47	16€
Kinobi Dry	16€
Nikka Coffey	16€
Citadelle	16€

## 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

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

<b>Reposado</b>	
Cazadores	10€
Patron	12€
Don Julio	14€
Altos	14€
Casamigos	18€
Fortaleza	20€

<b>Anejo</b>	
Patron	14€
Fortaleza	25€
Casamigos	20€
Don Julio 1942	50€
Gran Patròn Burdeos	60€

## 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€



---

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione  
*Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink*



# DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

## 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 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€

## RYE WHISKEY

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

## COGNAC

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

---

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione  
*Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink*

# DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

## 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€
Mancino Kopi	10€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximenez	8€
Carpano Antica Formula	8€
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€
Sinfonia	6€
Vetz Chinotto	6€
Jefferson	7€
Formidabile	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€
Braulio Riserva	8€



Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione  
*Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink*

## 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.**

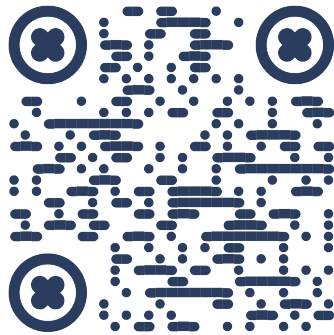
*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.*

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.** | *Lupins and lupin products.*

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.** | *Molluscs and mollusc products.*



# *la Ménagère*



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



---

Share the memories you've made with us! @la\_menagere

---

• Via de' Ginori, 8/R, 50123 Firenze FI | 055 075 0600 | [www.lamenagere.it](http://www.lamenagere.it) •