

la Ménagère

DÉGUSTATION DE LÉGUMES

Degustazione Legumes - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

Insalata di cavolfiore, con ravanelli, formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape
Cauliflower salad with radishes, goat cheese, fried walnuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,10,12)

***Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero, zucchero caramellato
e composta di pomodori e vaniglia**
Potato and asparagus tarte tatin, black truffle, caramelized sugar, and tomato-vanilla compote (1,3,6,7,12)

**Paccheri alla crema di zucchine in fiore, fiori di zucca e stracchino
stagionato e crumble di pane agli agrumi**
*Paccheri pasta with zucchini, zucchini flowers, olives, seasoned
Stracchino cheese and bread crumbs (1,3,7)*

Fragole, panna e champagne
Strawberries, double cream and champagne (1,3,7)

75€

DÉGUSTATION DE POISSON

Degustazione Poisson - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

***Carpaccio di pesce Spada al limone, pepe rosa e agretti**
Swordfish Carpaccio, lemon, pink pepper and Agretti (4,12)

***Risotto Acquerello, al crescione d'acqua con arselle, bottarga e limone**
Risotto Acquerello, watercress, clams, fish roe and lemon (4-12-14)

***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)*

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

90€

CRUSTACÉS CRUS ET CUITS

Crostacei 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)

OSTRICHE | OYSTERS

Ostrica Gillaudeau n.2 | 7,5€
Gillaudeau n.2 Oyster (4,14)

Ostrica Coccolos | 5€
Coccolos Oyster (4,14)

Ostriche Fine De Claire n.3 | 5€
Fine De Claire n.3 Oyster (4,14)

ASSORTIMENTO | ASSORTMENT

6 ostriche | 33€
6 Oyster (4,14)

12 ostriche | 66€
12 Oyster (4,14)

Assortimento di 6 ostriche , gamberi rossi , viola e scampi accompagnato con salsa agli agrumi | 78€
Assortment of 6 oysters, red and violet prawns, and scampi, served with a citrus dressing (2,4,6,12,14)

Assortimento di 12 ostriche , gamberi rossi , gamberi viola e scampi con salsa agli agrumi | 156€
Assortment of 12 oysters, red and violet prawns, and scampi, served with a citrus dressing (2,4,6,12,14)

PERLES DE LA MER

Perle del Mare - Pearls Of The Sea

TRADITION ROYAL CALVISIUS | 30/50 GR | 81/134€

**I sui grani lucenti e cremosi dai toni dorati, concentrati di aromi marini e iodati
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Lustrous, creamy grains with golden tones, concentrated marine and iodine flavors
Served with artisanal butter ,Blinis, marinated shallots, red and grated egg whites (1,3,4,7,12)*

SIBERIANO | 30/50 GR | 69/115€

**E un caviale con riflessi neri e una consistenza morbida,
il gusto iodato e potente offre una sensazione in bocca molto lunga e duratura.
Servito con burro artigianale, Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato**

*Black highlights and a smooth texture, the powerful iodized taste offers a very long lasting mouthfeel.
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and white grated egg (1,3,4,7,12)*

SALADE

Insalate - Salads

****“Panzanella di gamberi”**

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

“Ortaggi”

**Insalata, cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli,
formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape | 23€**
*Salad with Cauliflower, roman cabbage, radishes, goat cheese,
fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,9,10)*

ENTRÉES

Entrée - Appetizers

***Carpaccio di pesce Spada al limone, pepe rosa e agretti | 21€**
Swordfish carpaccio with lemon, pink peppercorns, and agretti (4,9,12)

***Melanzana arrostita, salsa teriyaki, gamberi e maionese al sesamo | 19€**
Roasted Aubergine, teriyaki, shrimps and sesame mayo (2,4,6,10,11,12)

Steak tartare con pesche bianche, basilico e zenzero rosa | 23€
Steak Tartare, white peaches, basil and pink ginger

***Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero, zucchero caramellato
e composta di pomodori e vaniglia | 23€**
*Potato and asparagus tarte tatin, black truffle, caramelized sugar, and tomato-vanilla
compote (1,3,6,7,12)*

PÂTES ET RISOTTO

Pasta e Risotto – Pasta and Risotto Dishes

Risotto Acquerello, al crescione d'acqua con arselle, bottarga e limone | 30€
Acquerello risotto with watercress, wedge clams, bottarga, and lemon (4,7,12,14)

Spaghetti con burro acido, finger lime e caviale | 35€
Spaghetti, butter, finger lime and caviar (1,3,4,7)

***Ravioli ripieni di baccalà, salsa bouillabaisse, salicornia e dragoncello | 30€**
Codfish Ravioli, bouillabaisse sauce, samphire and tarragon (1,2,3,4,7,9,12)

Paccheri alla crema di zucchine in fiore, fiori di zucca e stracchino stagionato e crumble di pane agli agrumi | 21€
Paccheri pasta with zucchinis, zucchini flowers, olives, seasoned Stracchino cheese and bread crumbs (1,3,7)

***Agnolotti del plin con ricotta piemontese al burro e salvia con salsa agli asparagi e pesto all'aglio orsino | 23,00 €**
Ricotta ravioli with butter, sage, asparagus cream and wild garlic pesto (1,3,7,12)

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali – Main Courses

Salmone laccato in salsa orientale, con zuppetta al limone bruciato e mandorle, insalata di edamame, wasabi e asparagi al vapore | 34€
Salmon fillet lacquered with oriental sauce, burnt lemon and almonds cream, edamame salad, wasabi and vapor cooked asparagus (4,6,12)

***Filetto di rombo, guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione | 36€**
Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with seasonal vegetables (4,12)

Manzo sirloin flap alla griglia, profumato al pesto di erbe e senape con cuore di lattuga marinato al kimchi e grigliato | 38€
Grilled Sirloin Flap Beef, scented with herb and mustard pesto, served with grilled kimchi-marinated heart of lettuce (12)

“Wellington vegetariano” Sedano rapa arrosto, funghi, bietole e tartufo nero | 36€
“Vegetarian Wellington” – Roasted Celeriac, mushrooms, beets and black truffle (1,3,7,10,12)

***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)

A PARTAGER

Per Due Persone - For Two

***Chateaubriand con salsa bernese e contorno di stagione | 85€**

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 (1,3,7,10,12)

ACCOMPAGNEMENT

Contorni - Sides

Verdure di stagione | 13€

Seasonal Vegetables

Purea di patate classica | 8€

Classic potato purée (7,12)

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

Potato purée with joue de boeuf (7,9,12)

Purea di patate jalapeno e lime | 10€

Potato purée with jalapeno e lime (7,12)

Purea di patate e tartufo | 15€

Potato purée with truffle (7,12)

DESSERT

Dolci - Desserts

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15€

Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

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

*Cream puff with hazelnut praline, whipped cream and coffee ice cream
(for two people) (1,3,7)*

Fragole, panna e champagne | 15€

Strawberries, double cream and Champagne (1,3,7)

***Mousse al cioccolato, whisky e caramello con gelato alla nocciola | 15€**

Chocolate mousse, whisky, caramel and hazelnut ice cream (1,3,5,7,8)

VINS DOUX

Vini Dolci - Sweet Wines

Francia <i>France</i>	Chateau Roumicu	Sauternes	Semillon Sauvignon	79,00 € / 12,00 €
Piemonte <i>Piemonte</i>	Gianni Doglia	Moscato D'Asti DOCG	Moscato Bianco	45,00 € / 8,00 €
Umbria <i>Umbria</i>	Marchesi Antinori	Muffato della Sala 50cl 2022	Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling	90,00 € / 13,00 €

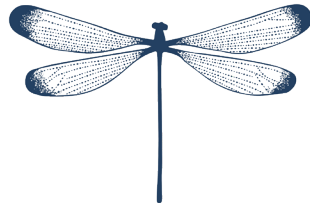
Acqua Panna 0,75 cl
Panna Water 0,75 cl
4,00 €

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

Caffè Espresso
Espresso coffee
3,00 €

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.*

**Prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in loco. (Mediante abbattimento della temperatura) nel rispetto delle procedure di autocontrollo alimentare ai sensi del D. reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 231/2017 , Reg.Ce 853/2004*