

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

CAFÉ FROID

Caffetteria Fredda // Iced Coffee

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

EXTRAS 1,00 €

|                                                                                             |                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Latte: Soia, Avena, Mandorla, Senza Lattosio<br><i>Milk: Soy, Oat, Almond, Lactose Free</i> | Sciropo: Caramello, Vaniglia<br><i>Syrups: Caramel, Vanilla</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|



THÉ CHAUD & INFUSIONS

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

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

CAFÉ FILTRE

Caffè Filtrato // Filtered coffee

- AMERICAN BUNN  
Il filtro classico 100%arabica  
Medium | 5,50 € Large | 6,50 €
- Chemex / French Press  
  
Choice of:  
Tierra brasile 100%arabica  
Tierra colombia 100% arabica  
  
Medium (Per 1, For 1) | 7,50 €  
Large (Per 2, For 2) | 12,50 €



DANS LA VITRINE

Dalla Vetrina // Display Case

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

**\*Torta del Giorno**  
*Cake of the Day (1,3,7,8)*

6,00 €

**\*Banana Bread**  
*Banana bread (1,3)*

6,00 €

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

10,00 €

**\*Torta vegana**  
*Vegan cake (1,3)*

7,00 €

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

6,00 €

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

5,00 €

**\*Cookie**  
*(1,3,7,8)*

5,00 €

**Dolce della Vetrina**  
*Dessert from display*

7,00 €

DE LA CUISINE

Colazione // Breakfast

Fino alle 12.00 // Until 12pm

**Omelette con verdura di stagione e pan brioche tostato** | 13,00 €  
*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 tomatoes, and pistachios (1,3,4,8,11,12)*

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

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

**Patata al cartoccio con formaggio raclette e bacon** | 15,00 €  
*Jacked Potato filled with bacon and raclette cheese (7)*

**Bruschetta con patata americana, caprino e anacardi salati** | 15,00 €  
*Bruschetta with sweet potatoes, goat cheese, and salted cashews (1,5,7,8,12)*

**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** | 14,00 €  
*Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)*

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

**French toast ai frutti rossi con sciroppo d'acero** | 14,00 €  
*French toast with berries and maple syrup (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)

Selezioni di formaggi Toscani | 23,00 €  
Selection of Tuscan cheeses (7,8,12)

\*Carpaccio di pesce spada al limone, pepe  
rosa e agretti. | 21,00 €  
Swordfish Carpaccio, lemon, pink pepper and Agretti (4,12)

## PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali// Main Dishes

Risotto Acquerello al crescione d'acqua con arselle,  
bottarga e limone | 30,00 €  
Risotto Acquerello, watercress, clams, fish roe and lemon (4,6,7,12,14)

Spaghetti al burro acido, finger lime e caviale | 35,00 €  
Spaghetti, butter, finger lime and caviar (1,3,4,7)

Paccheri alla crema di zucchine in fiore, fiori di zucca e olive,  
stracchino stagionato e crumble di pane agli agrumi | 23,00 €  
Paccheri pasta with zucchini, 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)

\*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 | 46,00 €  
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,7,9,12)

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 (10,12)



## 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 (1,3,7,12)

\*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 (1,3,7,12)

\*Hamburger vegetariano e patate | 20,00 €  
Veggie 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 (1,3,4,8,11,12)

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

\*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 (1,3,8,11,12)



## ACCOMPAGNEMENT

Contorni // Sides

Verdura di Stagione Seasonal vegetables | 13,00 €

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

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

Purea di Patate Joue de Bœuf Meat jus potato pure (7,9,12) | 10,00 €

Purea di Patate Jalapeño e Lime Jalapeño and lime potato pure (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)*

**“Ortaggi”**  
Misticanza e Insalata di cavolfiore, con  
ravanelli, formaggio di capra, noci fritte, pane  
carasau, miele e senape | 23,00 €  
*Mixed greens and cauliflower salad with radishes,  
goat cheese, fried walnuts, carasau bread, honey,  
and mustard (1,5,7,8,10,12)*

## 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 | 35,00 €

*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, dolce del giorno & Calice di Franciacorta | 40,00 €

*Coffee, orange juice, water, pancake, avocado toast with marinated salmon, sundried  
tomatoes and pistacchio, 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)*

Fragole, panna e champagne | 15,00 €  
*Strawberries, double cream and champagne (1,3,7)*

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 | 14,00 €  
*Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)*

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 € |

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Three Cents Dry Tonic        | 5.00 € |
| Three Cents Aegean Tonic     | 5.00 € |
| San Pellegrino Tonica Rovere | 5.00 € |
| San Pellegrino Chinotto      | 5.00 € |
| San Pellegrino Limonata      | 5.00 € |
| San Pellegrino Aranciata     | 5.00 € |
| San Pellegrino Bitter        | 5.00 € |
| Galvanina Ginger Beer        | 5.00 € |
| Galvanina Ginger Ale         | 5.00 € |
| Galvanina Cedrata            | 6.50 € |
| Galvanina Tè Pesca           | 6.50 € |
| Galvanina Tè Limone          | 6.50 € |
| Galvanina Tè Verde           | 6.50 € |
| Coca Cola                    | 5.00 € |
| Coca Cola Zero               | 5.00 € |

JUS

Succhi // Juices

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Ace, ananas, mirtillo, pesca, albicocca      | 5.00 € |
| Choose one:                                  |        |
| Ace, pineapple, blueberry, peach, or apricot |        |

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Succo di pomodoro | 5.00 € |
| Tomato juice      |        |

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Spremuta d'arancia | 6.00 € |
| Fresh Orange Juice |        |

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Spremuta di pompelmo   | 6.00 € |
| Fresh Grapefruit Juice |        |

VIN AU VERRE

Vino al Calice // Wines by the glass

Calice Champagne

Drappier - Carte D'Or Brut | 15,00 €

Calice Franciacorta

Bellavista - Assemblage Extra Brut | 13,00 €

Calice Prosecco

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

Calice Vino Rosso - Red Wine

Buccia Nera - Chianti 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)

ROYAL GARIBALDI | 15€

Martini Riserva Bitter, Pressed Orange Juice, Champagne

CHINOTTO AMERICANO | 15€

Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Chinotto liq.,  
San Pellegrino Chinotto (12)

LUMIÈRE NEGRONI | 15€

Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato, Venturo Aperitivo,  
Orange Blossom & Elderflower (12)

LIMONCELLO GIN FIZZ | 15€

Bombay Sapphire Gin, St-Germain , Limoncello,  
Limone, Albume, Perrier (3)  
*Bombay Sapphire Gin, St-Germain, Limoncello,  
Lemon, Egg white, Perrier (3)*

CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 15€

Grey Goose Vodka, Caffè liq., Amaro, Caramel, Espresso

FIG LEAF MOJITO | 15€

Diplomatico Planas Rum, Fino Sherry, Menta, Lime,  
Zucchero, Three Cents Fig Leaf soda (12)  
*Diplomatico Planas Rum, Fino Sherry, Mint, Lime,  
Sugar, Three Cents Fig Leaf soda (12)*

LUCANO SOUR | 15€

Lucano Essenza Amaro, Maple, Lemon, Orange bitter, Egg White (3)

MANGO TOMMY'S MARGARITA | 15€

Patrón Silver Tequila, Agave, Smoky Mango, Lime, Sale

SAKURA HIGHBALL | 15€

Mancino Sakura, Mancino Secco Vermouth, Cherry Vinaigrette,  
Shiso, Three Cents Cherry soda (12)

MARTINI BIANCO SPRITZ | 15€

Martini Bianco, Prosecco, Perrier (12)

CHAI MULE | 15€

Grey Goose Vodka, Golden Wine, Chai tè, Citrus,  
Galvanina Ginger Beer (12)

MANDARETTO SOUR | 15€

Barcelò Imperial Rum, Disaronno, Almond Distillate, Aromatic Bitter,  
Lemon, Egg White (3-8)

COLA OLD FASHIONED | 15€

Woodford Reserve Whiskey, Fernet & Aromatic Bitter, Cola syrup

COCKTAILS SANS  
ALCOOL

(No Alcohol Cocktail // Mocktails)

GARIBALDI-NO | 12€

Martini Vibrante, Pressed Orange

FLOREAL PALOMA | 12€

Martini Floreale, Three Cents Grapefruits Soda (12)

LOW AMARO SOUR | 12€

Lucano Amaro Zero 0,0%, All Spice Syrup, Almond, Lemon (8)

STRAWBERRY-NO | 12€

Tanqueray 0,0%, Strawberry water, Cranberry, Citric, Perrier

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 €

Ananas, banana,  
passione fruit, latte soya  
*Pineapple, banana,  
passion fruit, soy milk (6)*

MAGNOLIA | 8,00 €

Mango, pesca, frutti rossi,  
latte avena, cannella  
*Mango, peach, red berries,  
oat milk, cinnamon (1)*

BIÈRES PRISE

Birre Alla Spina // Draft Beers

MESSINA VIVACE

Lager | Alc. 4,5% (1)  
Lt. 0,4 | 7,50 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata | Alc. 5,0% (1)  
Lt. 0,4 | 7,50 €

MORETTI LA IPA

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

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Grey Goose        | 10€ |
| Ketel One         | 10€ |
| Tito's            | 10€ |
| Belvedere         | 12€ |
| Altamura          | 12€ |
| Haku              | 12€ |
| Beluga Noble      | 12€ |
| Winestillery      | 12€ |
| Grey Goose Altius | 35€ |

## GIN

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Bombay Sapphire Gin   | 10€ |
| Tanqueray             | 10€ |
| Plymouth              | 10€ |
| Beefeater             | 10€ |
| Malfy                 | 12€ |
| Citadelle             | 12€ |
| Oxley                 | 12€ |
| Bombay Premiere Cru   | 12€ |
| Roku                  | 12€ |
| Fifty Pounds          | 12€ |
| Tanqueray Ten         | 12€ |
| Hendrick's            | 12€ |
| Sipsmith              | 12€ |
| Arama                 | 12€ |
| Gin Mare              | 12€ |
| The Botanist          | 12€ |
| Nordès                | 12€ |
| Jinzu                 | 12€ |
| N°3 London Dry        | 12€ |
| Nikka Coffey          | 12€ |
| Elephant              | 15€ |
| Monkey 47             | 15€ |
| Portofino             | 15€ |
| Kinohy                | 15€ |
| Beefeater Crown Jewel | 20€ |

## TUSCANY GIN

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Gin Arte             | 12€ |
| Sabatini             | 12€ |
| Ambrosia Day Edition | 12€ |
| Ginepraio            | 12€ |
| Winestillery Dry     | 15€ |
| Winestillery Old Tom | 15€ |

## TEQUILA

|               |     |
|---------------|-----|
| <b>Blanco</b> | 10€ |
| Cazadores     | 12€ |
| Altos Olmeca  | 12€ |
| Corralejo     | 12€ |
| Patrón        | 12€ |
| Herradura     | 15€ |
| Don Julio     | 15€ |
| Casamigos     | 15€ |
| Mijenta       | 18€ |
| Fortaleza     |     |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| <b>Reposado</b> |     |
| Cazadores       | 12€ |
| Altos Olmeca    | 12€ |
| Patrón          | 15€ |
| Don Julio       | 18€ |
| Casamigos       | 18€ |
| Fortaleza       | 20€ |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| <i>Anejo</i>        |     |
| Patrón              | 15€ |
| Don Julio           | 20€ |
| Casamigos           | 20€ |
| Fortaleza           | 25€ |
| Don Julio 1942      | 50€ |
| Gran Patrón Burdeos | 70€ |

## MEZCAL

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Del Maguey Vida                | 12€ |
| Del Maguey Crema               | 12€ |
| Perro De San Juan Espadin      | 12€ |
| Illegal Joven Blanco           | 12€ |
| Los Siete Misterios Joven      | 15€ |
| Palenque Alberto Ortiz Espadin | 15€ |
| Palenque Alberto Ortiz Tobalà  | 15€ |
| Palenque Onofre Ortiz          | 18€ |
| Mexicano                       |     |
| Nino Sin Amor Espadin          | 18€ |
| Los Siete Misterios Ensemble   | 20€ |
| Espadin-Tepeztate              |     |
| Los Siete Misterios Ensemble   | 20€ |
| Espadin-Cuishe                 |     |
| Casamigos                      | 20€ |

## SCOTCH WHISKY

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Dewar's White Label           | 10€ |
| Aberfeldy 12y                 | 12€ |
| Talisker 10y                  | 12€ |
| Johnnie Walker Black Label    | 12€ |
| Johnnie Walker Gold Label     | 15€ |
| Laphroaig 10y                 | 15€ |
| Bowmore 12y                   | 15€ |
| Compass Box Glasgow Blend     | 15€ |
| Lagavulin 8y                  | 18€ |
| Port Askaig 8y                | 18€ |
| Signatory Unchillfiltered 13y | 18€ |
| Caol Ila 12y                  | 18€ |
| Oban 14y                      | 18€ |
| Lagavulin 16y                 | 20€ |
| The Macallan Double Cask 12y  | 20€ |
| Talisker 8y                   | 25€ |
| The Glenlivet 18y             | 25€ |
| The Macallan Double Cask 15y  | 30€ |
| Aberfeldy 21y                 | 30€ |
| Talisker 18y                  | 40€ |
| Caol Ila 18y                  | 45€ |
| Johnnie Walker Blue Label     | 50€ |

## IRISH WHISKEY

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Jameson Black Barrel     | 12€ |
| Glendalough Single Cask  | 15€ |
| The Irishman Single Malt | 15€ |

## JAPANESE WHISKY

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Toki Suntory                | 12€ |
| Yukisato Single Grain       | 12€ |
| Nikka From The Barrel       | 15€ |
| Nikka Coffey Grain          | 15€ |
| Nikka Coffey Malt           | 15€ |
| Nikka Taketsuru Pure Malt   | 15€ |
| The Kurayoshi Pure Malt     | 18€ |
| Nikka Miyagikyo Single Malt | 20€ |
| Hibiki Harmony              | 25€ |

## AMERICAN WHISKEY

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Jack Daniel's                        | 10€ |
| Bulleit Bourbon                      | 10€ |
| Bulleit Rye                          | 10€ |
| Bulleit 10y                          | 12€ |
| Angel's Envy                         | 12€ |
| Woodford Reserve                     | 12€ |
| Jack Daniel's Bonded                 | 12€ |
| Maker's Mark                         | 12€ |
| Knob Creek Rye                       | 15€ |
| Michter's Small Batch<br>Bourbon     | 18€ |
| Michter's Small Batch<br>American W. | 18€ |
| Michter's Straight Rye               | 18€ |

## RUM

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Flor De Cana 4y            | 10€ |
| Bacardi Heritage           | 10€ |
| Bacardi Reserva            | 12€ |
| Diplomatico Planas         | 12€ |
| Havana Club Anejo          | 12€ |
| Barcelò Imperial           | 12€ |
| Matusalem Gran Reserva 15y | 12€ |
| Santa Teresa 1796          | 12€ |
| Flor De Cana 18y           | 15€ |
| Hampden Estate 8y          | 15€ |
| Diplomatico Reserva        | 15€ |
| Matusalem Gran Reserva 23y | 15€ |
| Père Labat 3y              | 18€ |
| Zacapa Gran Reserva        | 18€ |
| Hampden Great House        | 20€ |
| Ed.2023                    |     |
| Zacapa Centenario XO       | 35€ |

## COGNAC

|                        |     |
|------------------------|-----|
| François Voyer VS      | 12€ |
| Martell VS             | 12€ |
| Martell VSOP           | 15€ |
| Rémy Martin VSOP       | 15€ |
| Rémy Martin Royal 1738 | 20€ |
| Remy Martin XO         | 50€ |

## GRAPPA & BRANDY

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Vecchia Romagna Et. Nera    | 8€  |
| Nardini Bianca              | 8€  |
| Nardini Riserva 3y          | 10€ |
| Marzadro Le 18 Lune Riserva | 10€ |
| Nardini Bianca Extrafine    | 10€ |
| Nardini Riserva 7y          | 12€ |
| Capovilla Chardonnay 2011   | 15€ |
| Capovilla Pinot Noir 2011   | 15€ |



## VEREMOUTH & SHERRY

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Martini Riserva Rubino          | 8€  |
| Martini Riserva Ambrato         | 8€  |
| Mancino Amaranto                | 8€  |
| Mancino Ambrato                 | 8€  |
| Cocchi Storico                  | 8€  |
| Punt & Mes                      | 8€  |
| Lustau Manzanilla               | 8€  |
| Lustau Los Arcos Amontillado    | 8€  |
| Lustau San Emilio Pedro Ximenez | 10€ |
| Carpano Antica Formula          | 10€ |
| Cocchi Dopo Teatro              | 10€ |
| Mancino Sakura                  | 10€ |
| Mancino Kopi                    | 10€ |
| Martini Riserva Maestro 36 Ed.L | 15€ |

## AMARO & LIQUEURS

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fernet Branca       | 7€  |
| Montenegro          | 7€  |
| Cynar               | 7€  |
| Lucano              | 7€  |
| Lucano Anniversario | 8€  |
| Angostura           | 8€  |
| Jefferson           | 8€  |
| Formidabile         | 8€  |
| Yuntaku             | 8€  |
| Braulio Riserva     | 8€  |
| Amaro Del Riccio    | 8€  |
| Cocchi Rosa         | 8€  |
| Venturo             | 8€  |
| Santoni             | 10€ |
| Savoia Americano    | 10€ |
| Lucano Essenza      | 10€ |



# 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*

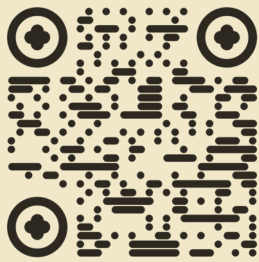
10. Senape e prodotti a base di senape. | *Mustard and products made from mustard.*

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