

la Ménagère

HORS-D'ŒUVRE

(Piccoli Piatti – Small Bites)

I 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)

LIEVITATI

(Baked Bites)

***Bao Buns, gamberi panko, salsa spicy e scarola | 15€**

Bao Buns, panko shrimp, spicy sauce and escarole (1,2,3,4,6,7,9,11,12)

***80 gr slice burger di manzo e wagyu, rucola e maionese al pepe | 14€**

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 (1,2,4,7,9,12)

RAFFINATI

(Refined Bites)

***Tacos di funghi e tartufo con tartare di wagyu a maionese al chipotle | 18€**

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

3 Ostriche Gilerdeau n 2, kumquat e peperoncino | 21€

3 Gilerdeau n 2. oysters, kumquat and chili peppers (4,6,9,12,14)

Patata al cartoccio con formaggio raclette e tartufo | 15€

Jacket potato with raclette cheese and truffle (7,12)

Patata al cartoccio con formaggio raclette e caviale | 25€

Jacket potato with raclette cheese and caviar (7,4,12)

DÉRIVES MENÙ

(Signature Cocktail)

RAISINS AIGRIS | 20€

(Sour Grapes)

Zacapa 23/Barcelò Imperial Onix/Verjus/Caramel/Aloe

CERISIERS FANTÔMES | 18€

(Sakura)

Altamura Vodka/Mancino Sakura/Timut Pepper/Cherry/Onion

FRAMBOISE ROYALE | 20€

Nordes Gin/Cocchi Rosa/Raspberry/Franciacorta

FIGUE ROY | 18€

Johnnie Walker Black Label/Eden Zoppi Distillery/Fig/Martini
Rosso Vermouth/Cocoa Bitters

VERT SECRET | 18€

(Shiso Mojito)

Bacardi Heritage/Shiso Zoppi Distillery/Mint/Verjus/Three Cent Fig leaf Soda

VIELLE GLOIRE | 20€

Angel's Anvy Bourbon/Santa Teresa/Amaro Santoni/Laurel Butter/PX Sherry

LA BELLE DE NUIT | 20€

(Pornstar Ramos Fizz)

Greygoose Vodka/Passion Fruit/Tomato Liqueur/Lemon/Cream/Egg White/Franciacorta





CARNET D' ÉPICES | 18€
(*Marco Polo*)
Cadello88/Bulleit Rye/Coconut Wine/Chai/Mint

FIÈVRE TROPICALE | 18€
(*Spicy Mango Margarita*)
Patron Silver Tequila/Perro San Guan Mezcal/Mango/Jalapeno

PREMIERS JOURS | 18€
(*Gin Collins*)
VII Hills Gin/St-Germain/Tomato/Dill/Clear Lemon/Sugar/Three Cent
Soda/Orange Angostura

CHAMPS DE FRAISES | 20€
Cachaça Blu Pura/Diplomatico Reserva Exclusiva/
Strawberry/Jasmine Green Tea/Coconut/Milk

LUMIÈRE | 18€
(*Blue Negroni*)
Tanqueray No. Ten Gin/Venturo/White Bitter/Martini Ambrato

CLASSIQUE COCKTAILS

(*Designed in House*)

BRANDY CRUSTA | 18€
Vecchia Romagna 3 Botti/Remy Martin VSOP/
Cointreau/Lemon/Sugar

TOMMY'S MARGARITA | 18€
Patron Silver/Lime/Agave

OLD FASHIONED | 18€
Woodford Reserve Bourbon/Vintage Mix/
Sugar/Angostura

DAIQUIRI | 15€
Bacardi Heritage/Lime/Sugar

MANHATTAN | 18€
Michter's Rye/Cocchi Classico/Angostura



ESPRESSO MARTINI | 15€

Greygoose Vodka/Tia Maria/Espresso/Sugar

MARTINI COCKTAIL | 15€

Tanqueray Gin/Noilly Prat Dry Vermouth/
Orange Bitter

PALOMA | 15€

Patron Silver/Lime/ Agave/Threecent
Pink Grapefruit Soda

PENICILLIN | 15€

Talisker 10/Lemon/Honey&Ginger

AMARETTO SOUR | 15€

Disaronno/Lemon/Sugar/Egg White

NEGRONI | 15€

Bombay Sapphire/Bitter Martini Riserva/Martini
Rosso Vermouth

SPITFIRE | 15€

Vecchia Romagna 3 Botti/Oxidated Wine/Peach/
Lemon/Sugar/Egg White

BIÈRE À LA PRESSION

(Birre Alla Spina - Beers on Tap)

MESSINA VIVACE Lager | 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 LA IPA Italian Pale Ale | Alc. 5,2% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,5 | 7,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

(Birra in Bottiglia- Bottled Beers)

NOAM LAGER | Alc 5,2% (1) 34Cl. | 8,00 €

HEINEKEN 0.0 | Zero Alcohol (1) 33Cl. | 6,00 €



COCKTAILS SANS ALCOOL

(No Alcohol Cocktail- Mocktails)

TROIS CITRUS | 14€

Amarico Rosso/Lemon/Three Cent
Mandarin & Bergamot Soda

AMÉRICAIN SANS ALCOOL | 14€

Martini Vibrante/Martini Floreale/Perrier

PARFUM DES TROPIQUES | 14€

Tanqueray oo/Coconut/Lime/
Three Cent Pineapple Soda

LE COUPE DE LUCANO | 14€

Amaro Lucano oo/Passion Fruit/Lime/
Three Cent Sparkling Lemonade

BOISSONS

(Acqua e Soft Drink)

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 €



DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

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€
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

Blanco

Cazadores	10€
Olmeca Altos	10€
Patròn	12€
Don Julio	12€
Casamigos	14€

Reposado

Olmeca Altos	12€
Patròn	14€
Don Julio	14€
Casamigos	16€
Fortaleza	20€

Anejo

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€



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)

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€

JAPANESE WHISKY

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

IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	12€

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€

RUM

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

GRAPPA & BRANDY

Vecchia Romagna Et. N. Brandy	8€
Vecchia Romagna 3 Botti	8€
Nardini Bianca	8€
Nardini Riserva 7y	12€

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)

AMARO & APÈRITIF

Branca Fernet	7€
Cynar	7€
Montnegro	7€
Lucano	7€
Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Cocchi Rosa	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€
Lucano Essenza	8€

VEREMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	7€
Martini Riserva Ambrato	7€
Mancino Amaranto	7€
Gran Torino Rosso	7€
Cocchi Storico	7€
Tio Pepe Fino Sherry	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€



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

CAFÉ ET THÉS

(Caffè e tè - Coffee and Teas)

La selezione di tè e cioccolata calda è accompagnata dalla nostra petit patisserie giornaliera

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)

Ciccolata 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

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.

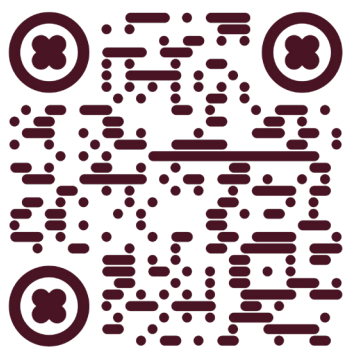
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

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

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



la Ménagère



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



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

• Via Mario de' Fiori, 98 Roma | 069 763 9976 | www.lamenagere.it •