

la Ménagère

NELL'ATTESA

To share

Culatello di Zibello servito con grissini di nostra produzione | 28€

Zibello's Culatello and bread sticks (1,12)

Prosciutto Crudo al Coltello e brioche caldo | 26€

Knife-Cut Ham and hot brioche bread (1,3,7,12)

Selezione di formaggi toscani | 23€

Selection of Fine Tuscan Cheeses (1,7,8)

FRUTTI DI MARE

Seafood

6 Ostriche Gillaudeau n°3 | 36€

6 Oysters Gillaudeau n°3 (4,14)

12 Ostriche Gillaudeau n°3 | 72€

12 Oysters Gillaudeau n°3 (4,14)

***4 Gamberi rossi di Mazara di prima | 26€**

4 Mazara red shrimps (2,4)

INSALATE

Salads

***"Panzanella di gamberi"**

Insalata, pane raffermo, pomodori, cetrioli, cipolla, gamberi e basilico | 22€

Salad with crispy bread, tomatoes, cucumbers, onion, shrimp, and basil (1,2,4,12)

"Ortaggi"

Misticanza e insalatina di cavolfiore, con ravanelli, formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape | 23€

Salad with cauliflower, radishes, goat cheese, fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,10,12)

ENTRÉE

Appetizers

***Pappa al pomodoro con calamaro grigliato e marinato all'aglio, olio e peperoncino, pesto allo shiso e basilico greco | 19€**

With grilled calamari marinated in garlic, oil and chili pepper, shiso and Greek basil pesto (1,4,9,12,14)

Zuppetta di cozze, cime di rapa e caciocavallo in crosta di pasta sfoglia | 21€

Mussel soup with broccoli rabe and caciocavallo cheese in puff pastry crust (1,4,7,12,14)

Vitello tonnato cotto al rosa con foglie di capperi, curry e polenta frita | 21€

Pink-cooked Vitel tonn  with tuna sauce, caper leaves, curry and fried polenta (3,4)

Melanzana con pomodoro, peperoni, paprika dolce e formaggio Feta | 21€

Eggplant with tomato, bell peppers, sweet paprika, and feta cheese (7,12)

***Ombrina marinata con ponzu e bergamotto, nocciole, sedano rapa e finocchio | 23€**

Marinated meagre with ponzu and bergamot, hazelnuts, celeriac, and fennel (1,4,6,7,8,9,12)

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto Dishes

Paccheri ai tre pomodori con burrata, peperone crusco e basilico | 21€

Paccheri with tomato sauce, burrata, dry peppers powder and basil (1,3,7)

***Risotto Acquerello alla crema di cime di rapa, colatura di alici, gamberi rossi, limone e scalogno alla soia | 30€**

Risotto Acquerello with turnip greens cream, anchovy colatura, red prawns, lemon and soy-glazed shallot (2,4,7,9,12)

***Fregola al coccio di mare, ombrina e cozze con salsa chimichurri, polvere di prezzemolo e peperoncino | 28€**

Seafood fregola pasta with shi drum and mussels, chimichurri sauce, parsley powder and chili (1,2,4,12,14)

***Bottone ripieno di carne di manzo alla genovese con salsa di pomodoro affumicato e pecorino romano | 24€**

Handmade stuffed "Bottone" pasta with Genovese-style beef, smoked tomato sauce and Pecorino Romano (1,3,7,9,12)

***Pappardella ripiena di rag  di agnello, ristretto di carne, salsa al burro, acciughe e finocchietto | 26€**

Pappardelle stuffed with lamb rag , meat reduction, butter sauce, anchovies, and fennel (1,3,4,7,12)

PIATTI PRINCIPALI

Main Courses

***Cotoletta alla milanese con patatine fritte e insalata di stagione | 39€**

Milanese-style cutlet with French fries and seasonal salad (1,3,7,10)

***Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira e tartufo nero | 41€**

Beef fillet "Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)

***Bon bon e petto di faraona speziata farcita con Pan brioche al tartufo, salsa allo zafferano e cime di rapa | 34€**

Spiced guinea fowl bon bon and breast, stuffed with truffle brioche, saffron sauce, and broccoli rabe (1,3,7,12)

***Filetto di ombrina marinato al miso con zuppetta al latte di cocco, lime e zenzero, carciofo croccante e battuto aromatico mediterraneo | 36€**

Miso-marinated meagre fillet with coconut milk, lime, and ginger soup, crispy artichoke, and Mediterranean herb mix (4,6,9,10,12)

Tuna steak affumicata e marinata in salsa BBQ, crema di mais, cipolla croccante e misto di erbe | 32€

Smoked tuna steak marinated in BBQ sauce, corn purée, crispy onion and fresh herbs (1,4,12)

Sella di maialino ripiena con salsiccia, funghi e erbe amare con salsa di mele e mostarda e salsa al caramello salato (minimo 2 persone) | 26€/persona

Stuffed suckling pig saddle with sausage, mushrooms, and bitter herbs, served with apple and mustard sauce and caramel sauce (minimum 2 people) (7,10)

***Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni (per due persone) | 96€**

Wellington fillet with sauces and side dishes (for two people) (1,3,7,10,12)

ACCOMPAGNAMENTI

Sides

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino | 10€

Sautéed turnip greens with garlic, olive oil and chili

Funghi trifolati | 12€

Sautéed wild mushrooms

Zucca al forno, olio, prezzemolo e peperoncino | 10€

Oven cooked Pumpkin, oil, parsley and chilli

Purea di Patate Classica | 10€

Classic potato puree (7)

Purea di Patate e Tartufo | 12€

Truffle potato puree (7)

DOLCI
Desserts

Tiramisù | 15€
Tiramisù (3,7)

***Tarte citron con meringa bruciata | 15€**
Tarte citron and burned meringue (1,3,7)

***Cioccolato, vaniglia e lampone fondente | 15€**
Chocolate, vanilla and dark raspberry (1,3,7)

***Blueberry Pie speziata con gelato alla mandorla,
mandarino e finocchio | 15€**
Spiced blueberry pie with almond ice cream, mandarin and fennel (1,8)

***Bigné 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) (1,3,7,8)*

VINIDOLCI
Sweet Wines

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.*



CARTELLO UNICO
DEGLI INGREDIENTI