

*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 | 21€**

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

## FRUTTI DI MARE

*Seafood*

**6 Ostriche Gillardeau n°3 | 36€**

*6 Oysters Gillardeau n°3 (4,14)*

**12 Ostriche Gillardeau n°3 | 72€**

*12 Oysters Gillardeau n°3 (4,14)*

**\*4 Gamberi rossi di Mazara con olio e sale | 26€**

*4 Mazara red shrimps with oil and salt (2,4)*

## INSALATE

*Salads*

**\*\*Agave\*\***

**Insalata d'astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodoro e sedano | 31€**

*Salad with lobster, grilled lime, mango salsa, onion, tomato and celery (2,4,9,12)*

**\*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 e pesto allo shiso e basilico greco | 19€**  
*Grilled calamari marinated in garlic, oil and chili pepper, and 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 turnip greens and caciocavallo cheese in puff pastry crust (1,4,7,12,14)*

**Steak tartare classica con pan brioche profumato al burro del mugello | 23€**  
*Classic steak tartare with Mugello butter scented brioche bread (1,3,4,10,12)*

**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 (1,4,6,8,9,12)*

## PASTA E RISOTTO

*Pasta and Risotto Dishes*

**\*Risotto Acquerello alle 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 meagre 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 ragù di agnello, ristretto di carne, salsa al burro, acciughe e finocchietto | 26€**  
*Pappardelle stuffed with lamb ragù, meat reduction, butter sauce, anchovies, and fennel (1,4,7,12)*

**Paccheri ai tre pomodori con burrata, peperone crusco e basilico | 21€**  
*Paccheri with tomato sauce, burrata, dry peppers powder and basil (1,3,7)*

## 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 "alla 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 con salsa alle erbe, latte di cocco e limone con carciofo croccante e battuto aromatico mediterraneo | 32€**  
*Meagre fillet with herb sauce, coconut milk and lemon, topped with crispy artichoke and Mediterranean aromatic mince (4,6,9,10,12)*

**Tagliata di tonno 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)*

**\*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*

**Cicoria ripassata, aglio, olio e peperoncino | 10€**  
*Sautéed chicory, garlic, olive oil and Chili*

**Zucca al forno, olio, prezzemolo e peperoncino | 10€**  
*Oven cooked Pumpkin, olive oil, parsley and Chili*

**Patate novello al burro e timo | 10€**  
*Potatoes with butter and thyme*

**Purea di patate classica | 10€**  
*Classic potato purée (7,12)*

**Purea di patate e tartufo | 12€**  
*Potato purée with truffle (7,12)*

**\*Patate americane fritte | 8€**  
*Sweet Potato Fries*

**\*Patate fritte | 8€**  
*French Fries*

DOLCI  
*Desserts*

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

**Tiramisù | 15€**  
*Tiramisù (3,7)*

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

**\*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)*

---

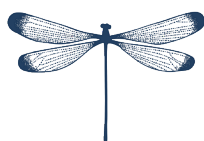
**Acqua Panna 0,75 cl**  
*Panna Water 0,75 cl*  
4,50 €

**Acqua San pellegrino 0,75cl**  
*San Pellegrino Water 0,75 cl*  
4,50 €

**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 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.*



CARTELLO UNICO  
DEGLI INGREDIENTI