la Ménagère

## NELL'ATTESA
*To share*

**Culatello di Zibello servito con grissini di nostra produzione | 28€**
*Cured pork leg from Zibello, served with our house-made breadsticks (1,12)*

**Prosciutto crudo al coltello di suino nero dei Nebrodi e brioche caldo | 33€**
*Hand-sliced cured ham from Nebrodi Black Pig, served with warm brioche (1,12)*

**Mortadella al tartufo servita con pane tostato | 16€**
*Truffle Mortadella, served with toasted bread (1,12)*

**Selezione di Formaggi "De Magi" affinati d'eccellenza | 23€**
*A selection of exceptional Italian aged cheeses by De Magi (1,7)*

## INSALATE
*Salads*

***"Alice Marinata al Limone"**
**Insalata con scarola riccia, arancia, cipolla rossa, semi di zucca, finocchietto e menta | 25€**
*Salad withCurly endive, orange, red onion, pumpkin seeds, wild fennel and mint (4,8)*

**"Ortaggi"**
**Insalata di stagione con edamame, caprino, pecorino, arachidi e lampone | 23€**
*Seasonal salad with edamame, goat and pecorino cheese, peanuts and raspberry (7,8)*

# ENTRÉE
*Appetizers*

***Carpaccio di manzo con olio extravergine di oliva e senape, insalata romana, formaggio castelmagno, limone e tartufo | 23€**
*Beef carpaccio with extra virgin olive oil and mustard, baby gem lettuce, Castelmagno cheese, lemon and truffle (3,7,10,12)*

***Calamaro ripieno di pappa al pomodoro, crema di burrata e nero di seppia con olio allo shiso e basilico | 19 €**
*Squid stuffed with Tuscan pappa al pomodoro, burrata cream and squid ink, finished with shiso and basil oil (1,4,7,9)*

***Peperoni arrostiti al forno con salsa leggera di acciuga del cantabrico, mentuccia e clorofilla al prezzemolo servito con pane nero | 19 €**
*Oven-roasted bell peppers, delicate Cantabrian anchovy sauce, fresh mint and parsley chlorophyll, served with black bread (1,4,7)*

***Tarte tatin di patate e zucca, timo, formaggio prematura di latte vaccino e tartufo nero | 23 €**
*Potato and pumpkin Tarte Tatin, thyme, aged cow's milk cheese and black truffle (1,7,12)*

**Orata marinata, salsa lime, zenzero e peperoncino, patata dolce, cipolla e mais croccante | 23 €**
*Marinated sea bream, lime, ginger and chilli sauce, sweet potato, onion and crispy corn (4,9,12)*

# PASTA E RISOTTO

*Pasta and Risotto Dishes*

**Casoncelli di pasta fresca ripieni di ossobuco e formaggio vaccino, salsa allo zafferano e riduzione di carne e midollo | 26 €**
*Fresh pasta casoncelli filled with ossobuco and cow's milk cheese, served with saffron sauce, meat reduction and bone marrow (1,3,7,9,12)*

**Paccheri ai tre pomodori con burrata , peperone crusco e basilico | 24 €**
*Paccheri with tomato sauce, burrata cheese, dry peppers powder and basil (1,3,7)*

***Spaghetti al carbone vegetale con burro, acciughe del cantabrico, croccante di alga nori e limone | 25 €**
*Charcoal Spaghetti with Cantabrian anchovy butter, crispy nori and fresh lemon (1,3,7,9,12)*

**Risotto alla crema di porro e blu di bufala, melograno e polvere di limone nero | 24€**
*Risotto with leek cream and Buffalo blue cheese, pomegranate and black lemon powder (7,12)*

***Gnocchi di patate di leonessa conditi al burro affumicato, parmigiano 30 mesi e ragù di funghi | 26 €**
*Lionese Potato Gnocchi with smoked butter, 30-month aged Parmigiano Reggiano and wild mushroom ragù (1,3,7,9,12)*

# PIATTI PRINCIPALI

*Main Courses*

***Cotoletta alla milanese con patatine fritte e insalata di stagione | 41 €**
*Milanese-Style Veal Cutlet with french fries and seasonal salad (3)*

***Trancio di Baccalà in olio cottura servito con guazzetto di scoglio alla mediterranea e germogli di basilico | 39€**
*Slow-Cooked Cod Loin served with a Mediterranean seafood broth and fresh basil shoots (2,4,12,14)*

***Filetto di Branzino cotto alla brace marinato in salsa kimchi, con insalatina di pomodori, jalapeno, lime, mela verde, coriandolo e cipolla croccante | 32€**
*Charcoal-Grilled Sea Bass marinated in kimchi sauce, served with a tomato, jalapeño, green apple, lime, coriander and crispy onion salad. (1,2,4,6,12)*

***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)*

***Filetto di maialino di Cinta Senese, purea di pastinaca, salsa al sidro di mele, ristretto di carne al kombucha e Porcino alla brace | 32€**
*Cinta Senese Pork Tenderloin with parsnip purée, apple cider sauce, kombucha-infused meat reduction and char-grilled porcini mushroom (7,9,12)*

***Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni | 92 €**
*Beef Wellington served with its signature sauces and seasonal sides (1,3,7,10,12)*

# ACCOMPAGNAMENTI
*Sides*

**Cavolo Nero saltato con aglio, olio e peproncino | 12€**
*Sautéed black kale with garlic, extra virgin olive oil and chilli.*

**Finocchio gratinato, burro e timo | 12€**
*Gratinated Fennel with butter and thyme (7)*

**Patata novella Speziata con salsa Tzatziki | 12€**
*Spiced New Potatoes with tzatziki sauce (7,10,12)*

**Purea di patate classica | 10€**
*Classic Potato Purée (7)*

**Purea di patate e tartufo | 12€**
*Truffle Potato Purée (7)*

# DOLCI
*Desserts*

***Tiramisù | 15€**
*Tiramisù (3,7)*

***Tarte citron con meringa bruciata | 15€**
*Lemon Tart with torched meringue (1,3,7)*

***Crème brûlée di zucca, castagna arrosto e nocciole | 15€**
*Pumpkin Crème Brûlée with roasted chestnut, hazelnuts (3,8)*

***Profitterol ripieno di crema chantilly, salsa al cioccolato e accompagnamenti di fragole, panna montata e croccante al cioccolato | 30€**
*Profiteroles filled with Chantilly cream, served with a rich chocolate sauce, fresh strawberries, whipped cream and chocolate crisp (1,3,7)*

***Viaggio nel cacao/155% Chocolate | 15€**
*(1,3,7)*

# VINI DOLCI
*Sweet Wines*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piemonte**<br>*Piemonte* | **Gianni Doglia** | Moscato D'Asti DOCG | Moscato Bianco | 45,00 € / 8,00 € |
| **Umbria**<br>*Umbria* | **Marchesi Antinori** | Muffato della Sala 50cl 2022 | Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling | 90,00 € / 13,00 € |
| **Puglia**<br>*Puglia* | **Kaloro** | Moscato di Trani DOC | Moscato, Vino Biologico | 45,00 € / 8,00 € |

**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 SO 2 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 2 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**

**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*