la Ménagère

NELL'ATTESA
To share

Gran Tagliere di Salumi Laziali -
Selezione completa della casa con focaccia artigianale calda | 36€
Selections of local cured meats, served with warm focaccia (1)

Prosciutto Crudo di Suino Nero dei Nebrodi, Tagliato al Coltello,
Servito con Pane Brioche Caldo | 33€
Cured Nebrodi black pig ham served with brioche (1,3,7)

Selezione di Formaggi "De Magi", Affinati d'Eccellenza | 22€
Selections of "De Magi's" cheeses board (1,7)

ENTRÉE
Appetizers

***Tarte Tatin di Patate e Zucca, Timo Fresco, Formaggio Prematura di Latte Vaccino e Tartufo Nero | 23€**
Potato and pumpkin tarte tatin, thyme, cheese and black truffle (1,7)

***Capesante Arrostite con Carciofi Croccanti, Guanciale e Profumo al Limone | 26€**
Grilled scallops with crunchy artichoke, guanciale and lemon zest (4,14)

Steak Tartare di Filetto "Saltimbocca", Salvia Fritta, Prosciutto Crudo, Salsa e Riduzione al Vino | 23€
Steak tartare "saltimbocca style" with crispy sage, cured ham and wine sauce (1,12)

***Peperoni Arrostiti al Forno con Salsa Leggera di Acciuga del Cantabrico, Mentuccia e Clorofilla al Prezzemolo, Servito con Pane Nero | 19€**
Roasted peppers served with a light Cantabrian anchovy sauce, wild mint and parsley, served with a black bread (1,4)

***Pappa al Pomodoro con Calamaro Marinato all'Aglio, Olio e Peperoncino, Grigliato e Pesto allo Shiso e Basilico Greco | 21€**
Tuscan tomato bread bread soup with garlic, chili and oilve oil marinated squid, shiso and greek basil pesto (1,14)

PASTA E RISOTTO

Pasta and Risotto Dishes

Risotto Acquerello alla Crema di Porro, Porro Cotto al Forno,
Formaggio Blu di Bufala e Salsa alla Melagrana |24€
Risotto with leeks, buffalo blue cheese and pomegranate sauce (7,12)

Paccheri ai Tre Pomodori con Burrata, Peperone Crusco e Basilico | 24€
Paccheri with tomato sauce, burrata, 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 butter, Cantabrian anchovies crunchy seaweed and lemon (1,4,7,9)

***Tortello alla Romana, Salsa al Pomodoro, Pecorino**
e Mentuccia Fresca | 23€
Roman style tortello with tomato sauce, pecorino cheese and wild mint (1,3,7,9)

***Fagottino di Pasta Fresca Ripieno di Pollo, Peperoni e**
Crema Leggera di Formaggio Erborinato | 23€
Chicken and peppers stuffed hand made fresh ravioli with light blue cheese sauce (1,3,7,9)

PIATTI PRINCIPALI
Main Courses

***Cotoletta alla Milanese Servita con Patatine Fritte, Formaggio e Insalata di Stagione | 39€**
Milanese-style cutlet with French fries and seasonal salad (1,3,7)

Filetto di Manzo alla Rossini, Foie Gras, Salsa Madeira e Tartufo Nero | 41€
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,3,7,12)

***Polpette di Agnello Laziale Condite con Pane Brioche, Prezzemolo, Cavolo Verza, Purea di Patate, Sugo Ristretto di Carne e Tartufo | 32€**
Nonna style lamb meatballs, mashed potato and intense meat jus with truffle (1,3,7,9)

***Filetto di Spigola Cotto al Forno con Salsa Olandese e Carciofo Arrostito | 30€**
Oven-cooked seabass fillet with hollandaise sauce and roasted artichoke (3,4,7)

***Trancio di Baccalà Servito con Guazzetto di Scoglio alla Mediterranea e Germogli di Basilico | 39€**
Salt cod fillet served with Mediterranean seafood stew and basil (2,4,14)

DALLA GRIGLIA AL FORNO
From the Grill to the Oven

T-Bone di Bovino Adulto alla Brace Accompagnata da Verdure di Stagione | 70€/kg
Grilled T-bone steak served with seasonal vegetables

Filetto alla Wellington Accompagnato da Salse e Contorni | 86€
Wellington fillet served with sauce and side dishes (1,3,7,9,10,12)

ACCOMPAGNAMENTI
Sides

Insalata di Puntarelle con Salsa di Acciughe | 12€
Roman-style chicory with anchovies dressing (4)

Cicoria Aglio Olio e Peperoncino | 12€
Italian chicory with olive oil, garlic and chilli

Purea di Patate Classica | 10€
Classic potato purée (7)

Purea di Patate e Tartufo | 12€
Potato purée with truffle (7)

***Patate Americane Fritte | 8€**
Sweet Potato Fries (1)

***Patate Fritte | 8€**
French Fries (1)

DOLCI
Desserts

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

Tiramisù | 15€
Tiramisù (3,7)

Tortino al Cioccolato Fondente con Gelato al Caramello Salato | 15€
Warm chocolate fondant with salted caramel ice cream (1,3,7)

Cannolo di pasta frolla ricotta e visciole | 15€
Shortcrust pastry cannolo with ricotta and sour cherries (1,3,7,8)

***Bignè 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) (1,3,5,7,8)

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 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*

