la Ménagère

Edition. 5 | LAMENAGERE.IT | @la_menagere

La Caffetteria	La Colazione	Il Pranzo	Il Brunch
The Cafe	*Breakfast*	*Lunch*	*Brunch*

MOI JE JOUE

BAR E CAFFÉ

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

BRASILE !LA RISERVA DE TIERRA!

70%ARABICA / 30% ROBUSTA |. 40€/1KG in Chicchi - *in whole beans*

Una miscela superiore di origini brasiliane, Arabica naturale e semi-lavato e Robusta lavato "Conillon". Una miscela di qualità superiore dal sapore raffinato. L'equilibrio perfetto tra note aromatiche, corposità e gusto morbido. Tostatura lenta e gentile, area aromatica decisa, Note aromatiche di Cioccolato fondente, nocciole, canna da zucchero. Dalle 8 alle 16 (From 8am to 4pm)

Espresso Lavazza 3,00 €
Lavazza espresso

Decaffeinato 3,00 €
Decaf espresso

Caffè d'Orzo 3,00 €
Decaf barley espresso

Macchiato 3,50 €
Espresso & a bit of milk

Macchiatone 4,00 €
Espresso & milk, large cup

Espresso Doppio 4,00 €
Double espresso

Latte Caldo Con Cacao 3,50 €
Hot milk with cocoa

Cappuccino 4,50 €
Cappuccino

Caffè Latte 5,00 €
Caffè latte

Marocchino 5,00 €
Espresso, milk, & cacao

Mocaccino 6,00 €
Espresso, chocolate, milk, & cacao

Cioccolata Calda 6,00 €
Hot chocolate without lactose or gluten

Spiced Chai Cappuccino 6,00 €
Black tea cappuccino

Matcha Cappuccino 6,00 €
Green tea matcha cappuccino

Spiced Chai Latte 7,00 €
Black tea latte

Matcha Latte 7,00 €
Green tea matcha latte

Chai Mocaccino 7,50 €
Hot chai with chocolate, milk foam & cream

Matcha Mocaccino 7,50 €
Hot matcha with milk foam & cream and chocolate

CAFFETTERIA FREDDA

// **Iced Coffee**

Iced Caffè 5,00 €
Americano with ice

Iced Latte 6,00 €
Espresso, milk, & ice

Espresso Shakerato 5,00 €
Shaken espresso, no sugar

Iced Mocaccino 6,50 €

Iced Chai Latte 7,00 €

Iced Matcha Latte 7,00 €

Iced Chai Mocaccino 7,50 €

Iced Matcha Mocaccino 7,50 €

EXTRAS 0,50 €

Latte: Soia, Avena, Mandorla, Senza Lattosio
Milk: Soy, Oat, Almond, Lactose Free

EXTRAS 1,00 €

Sciroppo: Caramello, Vaniglia
Syrups: Caramel, Vanilla



TÉ CALDI & INFUSI

// **Hot Teas | 6,00 €**

Tè Nero English Breakfast
Tè nero dal gusto ricco e corposo
Rich and full-bodied black tea

Tè Nero Earl Grey
Tè nero aromatizzato al bergamotto
Black tea infused with aromatic bergamot

Tè Nero Darjeeling
Pregiato tè nero dalle note delicate ed aromatiche
Fine black tea with delicate and aromatic notes

Tè Verde Pure Green
Tè verde dal sapore fresco e naturale
Green tea with a fresh and natural taste

Tè Verde Green Mint
Tè verde rinfrescante alla menta
Refreshing green tea blended with mint

Tè Verde Jasmine
Tè verde profumato ai fiori di gelsomino
Green tea scented with jasmine flowers

Tè Bianco Vanilla & Grapefruit
Tè bianco alle note di vaniglia e pompelmo
White tea infused with vanilla and grapefruit notes

Infuso Verbena & Mint
Infuso rinfrescante alla verbena e menta
Refreshing verbena and mint herbal infusion

Infuso Red Spring
Infuso ai frutti di bosco
Wild berry herbal infusion

Chamomile Mix
Infuso rilassante alla camomilla
Relaxing chamomile herbal infusion



CAFFÈ FILTRATO

// **Filtered coffee**

• **AMERICAN BUNN**
Il filtro classico 100%arabica
Medium | 5,00 € Large | 6,50 €

• **Chemex / French Press**
Choice of:
Tierra brasile 100%arabica
Tierra colombia 100% arabica

Medium (Per 1, *For 1*) | 7,50 €
Large (Per 2, *For 2*) | 12,50 €





DALLA VETRINA

// **Display Case**

***CROISSANT:** Vuoto, Marmellata, Nutella, Vegano, Cereali e Arancia, Crema, Pain au Chocolat | 2,50 €

Croissants: Plain, Jam, Nutella, Vegan, Whole Grain and Orange, Cream, Pain au Chocolat | 2,50 € (1,3,7,8)

Cinnamon roll con mele e uvetta 8,00 €
Cinnamon roll with apples and raisins (1,3,7)

Muffin al limone 6,00 €
Lemon muffin (1,3,7)

Yogurt con cereali e frutta fresca 6,00 €
Yogurt with cereals and fresh fruit (1,7)

Brownie noci pecan e caramello salato 6,00 €
Pecan walnut and salted caramel brownie (3,7,8)

Maritozzi 6,00 €
(1,3,7)

Crostatina ai Lamponi 10,00 €
Raspberry tarte (1,3,7)

Sfogliato al fondente e mandorle tostate 5,00 €
Dark Chocolate Puff Pastry with Toasted Almonds (1,3,7,8)

Sfogliata al pistacchio e pistacchio sabbiato 5,00 €
Pistachio puff pastry with sugar coated pistachios (1,3,7,8)

Cookie Fondente e Nocciola 5,00 €
Dark chocolate and hazelnut cookie (1,3,7,8)

Cookie vegano 6,00 €
Vegan cookie (1)

Cookie Lampone 8,00 €
Raspberry cookie (1,3,7)

Banana bread 6,00 €
Banana Bread (1,6)

Torta del giorno 7,00 €
Cake of the Day (3,7)

DALLA CUCINA

Colazione // Breakfast
Fino alle 12.00 // Until 12pm

Uova strapazzate con formaggio, bacon di manzo e pan brioche tostato | 15,00 €
Scrambled eggs with cheese, beff bacon and toasted brioche bread (1,3,7)

Omelette con formaggio, avocado, insalata, germogli e pane tostato | 15,00 €
Omelette with cheese, avocado, baby greens, sprouts and toasted bread (1,3,7)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e pistacchio | 18,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes and pistachios (1,3,4,8,11,12)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio e uovo pochè | 20,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios & a poached egg (1,3,4,8,11,12)

Smashed brioche con avocado, uovo pochè, insalata e formaggio Parmigiano Reggiano | 15,00 €
Smashed brioche, avocado, poached egg, salad and Parmigiano Reggiano (1,3,7)

Waffel salato con crescenza fresca e prosciutto arrostito | 15,00 €
Waffle with Fresh Crescenza Cheese and Roasted Ham (1,3,7)

Crostone di pane con farina di grano solina e saragolla con avocado, pomodori e formaggio feta | 15,00 €
Toasted bred with Solina and Saragolla Wheat Flour, Avocado, Tomatoes and Feta Cheese (1,3,7)

Pancake al cioccolato e banana | 15,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,5,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)

Pancake ai frutti rossi e yogurt greco | 15,00 €
Pancake with berries and greek yogurt (1,3,7)

French toast ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €
French toast with berries and maple syrup (1,3,7)

COLAZIONE LA MÉNAGÈRE

// **La Ménagère Breakfast**

Pan brioche, burro e marmellata, toast con prosciutto cotto e fontina, croissant, spremuta, caffè

Brioche with butter and jam, toasted cooked ham and fontina cheese, croissant, fresh juice, coffee (1,3,7) | 30,00 €

COLAZIONE CONTINENTALE

// **Continental Breakfast**

Omelette, pancakes, spremuta, yogurt, caffè Americano

Omelette, pancakes, fresh orange juice, yogurt, American coffee (1,3,7) | 33,00 €

LA CUCINA

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // *From 12:00pm Cover Charge 4,00€*

NELL'ATTESA...
// **To share**

Culatello di Zibello servito con grissini di nostra produzione | 28,00€
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 | 33,00€
Hand-sliced cured ham from Nebrodi Black Pig, served with warm brioche (1,12)

Mortadella al tartufo servita con pane tostato | 16,00€
Truffle Mortadella, served with toasted bread (1,12)

Prosciutto toscano al pepe e pane tostato | 16,00€
Tuscan prosciutto with toasted bread (1,12)

Selezione di Formaggi "De Magi" affinati d'eccellenza | 23,00€
A selection of exceptional Italian aged cheeses by De Magi (1,7)

PICCOLI PIATTI
// **Small Plates**

***Carpaccio di manzo con olio extravergine di oliva e senape, insalata romana castelmagno, limone e tartufo | 23,00 €**
Beef Carpaccio with extra virgin olive oil and mustard, romaine lettuce, castelmagno cheese, lemon, and truffle (7,10,12)

***Peperoni arrostiti al forno con salsa leggera di acciuga del cantabrico, mentuccia e clorofilla al prezzemolo servito con pane nero | 19,00€**
Oven-roasted bell peppers, delicate Cantabrian anchovy sauce, fresh mint and parsley chlorophyll, served with black bread (1,4,7)

PIATTI PRINCIPALI
// **Main Dishes**

***Gnocchi di patate di lionessa conditi al burro affumicato, parmigiano 30 mesi e ragù di funghi | 26,00€**
Lionese Potato Gnocchi with smoked butter, 30-month aged Parmigiano Reggiano and wild mushroom ragù (1,3,7,9,12)

Paccheri ai tre pomodori con burrata, peperone crusco e basilico | 24,00 €
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 | 25,00€**
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 | 24,00€
Risotto with leek cream and Buffalo blue cheese, pomegranate and black lemon powder (7,12)



***Cotoletta alla milanese con patatine fritte e insalata di stagione | 41,00 €**
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 | 39,00 €**
Slow-Cooked Cod Loin served with a Mediterranean seafood broth and fresh basil shoots (2,4,12,14)

***Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira e tartufo nero | 41,00 €**
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,7,9,12)

BURGER, TOAST E PATATINE
// **Burgers, Sandwiches, Toasts**

Hamburger di manzo la Ménagère con bacon di manzo, lattuga, formaggio raclette, maionese al tartufo e patate | 22,00 €
Beef Burger La Ménagère with beef bacon, lettuce, raclette cheese, truffle mayonnaise, & french fries (1,3,7,12)

***Hamburger di pollo fritto con maionese al cajun, jalapeno, lattuga e patate |** 22,00 €
Crispy fried chicken burger with Cajun mayonnaise, jalapeño, lettuce and french fries (1,3,7,12)

***Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchi, uovo pochè e patate dolci fritte |** 24,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & sweet potato fries (1,3,4,8,11,12)

***Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchi e patate dolci fritte |** 22,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & sweet potato fries (1,3,4,8,11,12)

***Pane integrale tostato con hummus di ceci, uovo pochè croccante, avocado, spinaci e patate dolci fritte |** 22,00 €
Crunchy poached egg, wholemeal bread, chickpea hummus, avocado, spinach, & sweet potato fries (1,3,8,11,12)

ACCOMPAGNAMENTI
// **Sides**

Cavolo Nero saltato con aglio, olio e peproncino | 12,00€
Sautéed black kale with garlic, extra virgin olive oil and chilli.

Finocchio gratinato, burro e timo | 12,00€
Gratinated Fennel with butter and thyme (7)

Patata novella Speziata con salsa Tzatziki | 12,00€
Spiced New Potatoes with tzatziki sauce (7,10,12)

Purea di patate classica | 10,00€
Classic Potato Purée (7)

Purea di patate e tartufo
Truffle Potato Purée (7) | 12,00€

***Patate Fritte**
French fries (1,12) | 8,00 €

***Patate Americane Fritte**
Sweet potato fries (1,12) | 8,00 €

*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 Reg. CE 1169/2011, D.Lgs.231/2017, Reg. CE 853/2004.

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // *From 12:00pm Cover Charge 4,00€*

INSALATE
// **Salads**

***"Alice Marinata al Limone"**
Insalata con Scarola riccia, Arancia, Cipolla rossa, Semi di zucca, Finocchietto e Menta | 25,00 €
Salad withCurly endive, orange, red onion, pumpkin seeds, wild fennel and mint (4,8)

"Dalia"
Insalata dell'Orto con Pollo Grigliato, Avocado, Pomodori Secchi, Salsa allo Yogurt e Cipolla Croccante | 21,00 €
Mixed leaf salad, grilled chicken, avocado, dried tomatos, yogurt sauce and crunchy onions (1,7,12)

"Ortaggi"
Insalata di Stagione con Edamame, Caprino, Pecorino, Arachidi e Lampone | 23,00 €
Seasonal salad with edamame, goat and pecorino cheese, peanuts and raspberry (7,8)

I DOLCI
// **Desserts**

***Tarte citron con meringa bruciata** | 15,00 €
Tarte citron and burned meringue (1,3,7)

Tiramisù | 15,00 €
Tiramisù (3,7)

Pancake al cioccolato e banana | 15,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,5,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)

***Viaggio nel cacao/155% Chocolate** | 15,00 €
(1,3,7)

***Profitterol ripieno di crema chantilly, salsa al cioccolato e accompagnamenti di fragole, panna montata e croccante al cioccolato** | 30,00 €
Profiterole filled with chantilly cream, chocolate sauce, strawberries, whipped cream, and chocolate crunch (1,3,7)

***Crème brûlée di zucca, castagna arrosto e nocciole** | 15,00 €
Pumpkin Crème Brûlée with roasted chestnut, hazelnuts (3,8)

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // *From 12:00pm Cover Charge 4,00€*

BEVANDE
// **Beverages**

Acqua/Water

Acqua Panna | San Pellegrino 0,75Lt	4.00 €
Acqua Panna | San Pellegrino 0,50Lt	3.00 €
Perrier 0,20Lt	5.00 €

Soft Drinks

Three Cents Dry Tonic	5.00 €
Three Cents Aegean Tonic	5.00 €
San Pellegrino Tonica Rovere	5.00 €
San Pellegrino Chinotto	5.00 €
San Pellegrino Limonata	5.00 €
San Pellegrino Aranciata	5.00 €
San Pellegrino Ginger Beer	5.00 €
San Pellegrino Bitter	5.00 €
Ginger Ale	5.00 €
Cedrata	5.00 €
Galvanina Tè Pesca	6.00 €
Galvanina Tè Limone	6.00 €
Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €

SUCCHI
// **Juices**

Ace, ananas, mirtillo, pesca, pomodoro 5.00 €
Choose one:
Ace, pineapple, blueberry, peach, or tomato

Spremuta d'arancia 6.00 €
Fresh Orange Juice

Spremuta di pompelmo 6.00 €
Fresh Grapefruit Juice

VINO AL CALICE
// **Wines by the glass**

Calice Champagne
Drappier - Carte D'Or Brut | 14,00 €
(Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier)

Calice Franciacorta
San Cristoforo - Franciacorta Rosé | 12,00 €
San Cristoforo - Franciacorta Brut Non Dosato | 11,00 €

Calice Prosecco
Merotto - Prosecco Superiore DOCG Brut | 9,00 €

Calice Vino Rosso - Red Wine
Prunotto - Barbera d'Alba DOC | 12,00 €
Bocca di Lupo - "Locone" Cabernet Castel del Monte DOC | 12,00 €
Tenuta Pian delle Vigne - Rosso di Montalcino DOC | 10,00 €
La Braccesca - "Achelo" Cortona DOC Syrah | 10,00 €

Calice Vino Bianco - White Wine
San Giovanni Della Sala - Orvieto Classico Superiore DOC | 13,00 €
Bocca di Lupo - "Pietra Bianca" Castel del Monte DOC Chardonnay | 12,00 €
Tenuta Montauto - "Gessaia" Sauvignon | 10,00 €
Vivia - Vermentino Maremma Toscana DOC | 10,00 €

Calice Vino Rosato - Rosè Wine
Tormaresca - Calafuria Rosato Salento | 10,00 €

LA MÉNAGÈRE CLASSIQUE COCKTAILS

ROYAL GARIBALDI | 13€
Martini Riserva Bitter, Pressed Orange, Champagne (12)

CHINOTTO AMERICANO | 13€
Martini Riserva Bitter, Martini Rosso, San Pellegrino Chinotto (12)

LUMIÈRE NEGRONI | 13€
Bombay Sapphire Gin, Martini Bianco, Venturo, Bitter Bianco, Orange Blossom (12)

TOMMY'S MARGARITA | 13€
Patrón Silver Tequila, Agave, Lime

CHAI MULE | 13€
Grey Goose Vodka, Golden Wine, Citrus, San Pellegrino Ginger Beer (12)

MUSA OLD FASHIONED | 13€
Woodford Reserve Bourbon, Passito, Black Banana, Sugar, Aromatic Bitter (12)

SOUTHSIDE HIGHBALL | 13€
Bombay Sapphire Gin, Fino Sherry, Mint, Lime, Perrier (12)

BIANCO SPRITZ | 13€
Martini Bianco, Prosecco, Perrier (12)

MEZCADOR | 13€
Perro De San Juan Mezcal, Apricot, Jalapeno, Citrus

MANHATTAN 88 | 13€
Rye Whiskey, Martini Rosso, Cadello 88, Aromatic Bitter (8-12)

NO ALCOHOL COCKTAIL
(// **Mocktails**)

GARIBALDI-NO | 12€
Martini Vibrante, Pressed Orange, Perrier (12)

FLOREAL PALOMA | 12€
Martini Floreale, Lime, Three Cents Pink Grapefruits soda (12)

NEGRONI 0.0 | 12€
Beefeater 0.0%, Martini Floreale, Martini Vibrante (12)

CENTRIFUGHE
// **Pressed Juices**

IPERICO | 8,00 €
Arancia, lime, ananas
Orange, lime, pineapple

BEGONIA | 8,00 €
Carota, mela, zenzero
Carrot, apple, ginger

IBERIA | 7,00 €
Mela verde, cetriolo,sedano
Green apple, cucumber, celery

BIRRE ALLA SPINA
// **Draft Beers**

MESSINA VIVACE
Lager | Alc. 4,5% *(1)*
Lt. 0,4 | **7,50 €**

MESSINA CRISTALLI DI SALE
Lager non filtrata | Alc. 5,0% *(1)*
Lt. 0,4 | **8,00 €**

MORETTI LA IPA
Italian Pale Ale | Alc. 5,2% *(1)*
Lt. 0,4 | **8,00 €**

BIRRE IN BOTTIGLIA
// **Bottled Beers**

Ichnusa Non Filtrata | Alc 5,0% *(1)*
33Cl. | 8,00 €

Heineken Original | Alc 5,0% *(1)*
33Cl. | 8,00 €

Heineken 0.0 | Zero Alcohol *(1)*
33Cl. | 8,00 €

DISTILLATI - SPIRITS

VODKA

Grey Goose	8€
Ketel One	10€
Altamura	10€
Belvedere	12€
Haku	12€
Beluga Noble	12€
Winestillery	12€
Grey Goose Altius	35€
Beluga Gold Line	40€

GIN

Bombay Sapphire	8€
Tanqueray	10€
Plymouth	10€
Beefeater	10€
Citadelle	12€
Oxley	12€
Bombay Premiere Cru	12€
Roku	12€
Fifty Pounds	12€
Gin Arte	12€
Tanqueray Ten	12€
Hendrick's	12€
Sipsmith	12€
Los Apostoles	12€
Sabatini	12€
Gin Mare	12€
The Botanist	12€
Nordés	12€
Malfy	12€
N°3 London Dry	12€
Nikka Coffey	12€
Winestillery	15€
Winestillery Old Tom	15€
Elephant	15€
Monkey 47	15€
Portofino	15€
Kinobi	15€
Isle Of Harris	15€
Beefeater Crown Jewel	20€

TEQUILA

Blanco

Cazadores	8€
Patrón	12€
Altos Olmeca	12€
Herradura	12€
Don Julio	12€
Casamigos	15€
The Lost Explorer	15€
Ghost	15€
Fortaleza	18€

Reposado

Cazadores	12€
Altos Olmeca	12€
Patrón	15€
Don Julio	15€
Casamigos	18€
Fortaleza	20€
Patrón El Alto	45€
Clase Azul	70€

Anejo

Patrón	18€
Don Julio	18€
Casamigos	20€
1800 Milenio	50€
Don Julio 1942	60€
Gran Patrón Burdeos	85€

MEZCAL

Del Maguey Vida	10€
Del Maguey Crema	10€
Perro De San Juan Espadin	10€
Ilegal Joven Blanco	10€
Xamán Espadin	12€
Los Siete Misterios Joven	15€
The Lost Explorer Espadin	15€
Palenque Alberto Ortiz Espadin	15€
Palenque Onofre Ortiz Mexicano	18€
Casamigos	20€
The Lost Explorer Tobalá	25€
Los Siete Misterios Ensamble Espadin-Cuishe	25€

SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	8€
Aberfeldy 12y	12€
Talisker 10y	12€
Johnnie Walker Black Label	12€
Johnnie Walker Gold Label	15€
Laphroaig 10y	15€
Glenmorangie 10y	15€
Compass Box Glasgow Blend	15€
Lagavulin 8y	18€
Port Askaig 8y	18€
Caol Ila 12y	18€
Oban 14y	18€
Lagavulin 16y	20€
The Macallan Double Cask 12y	20€
The Glenlivet 18y	25€
The Macallan Double Cask 15y	30€
Aberfeldy 21y	40€
Talisker 8y	40€
Talisker 18y	45€
Caol Ila 18y	50€
Johnnie Walker Blue Label	50€

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	8€
Bulleit Bourbon	8€
Bulleit Rye	8€
Angel's Envy	8€
Woodford Reserve	10€
Jack Daniel's Bonded	10€
Maker's Mark	12€
Knob Creek Bourbon	15€
Knob Creek Rye	15€
Michter's Straight Rye	18€
Michter's Bourbon	18€
Michter's Bourbon 10y Rel. 2023	45€

WORLD WHISKY

Toki Suntory	10€
Jameson Black Barrel	10€
Yukisato Single Grain	12€
Mars Cosmo	15€
Nikka From The Barrel	15€
Nikka Taketsuru Pure Malt	15€
Glendalough Single Cask	15€
The Kurayoshi Pure Malt	18€
Nikka Miyagikyo Single Malt	20€
Hibiki Harmony	25€
Yamazaki Reserve	25€
Hakushu Reserve	30€
Yamazaki 12y	45€
Hakushu 12y	45€

RUM

Bacardi Superior Heritage	8€
Planteray 3 Stars	10€
Bacardi Reserva 8y	10€
Diplomatico Planas	10€
Havana Club Anejo 7y	12€
Barceló Imperial	12€
Santa Teresa 1796	12€
Planteray Pineapple	15€
Planteray Grand Anejo	15€
Flor De Cana Centenario 18y	15€
Hampden Estate 8y	15€
Diplomatico Reserva	15€
Zacapa Solera Gran Reserva	15€
Matusalem Gran Reserva 23y	15€
Barceló Porto Cask	15€
Père Labat 3y	18€
Planteray XO 20y	18€
Hampden Great House Ed. 2023	20€
Zacapa Centenario XO	45€
Flor De Cana Centenario 25y	45€

WORLD SPIRITS

Merlet VS	10€
1615 Pisco Acholado	12€
1615 Pisco Quebranta	12€
Christian Drouin Calvados Selection	15€
Martell VSOP	15€
Rémy Martin VSOP	15€
Rémy Martin Royal 1738	20€
Samalens XO Bas Armagnac	25€
Remy Martin XO	50€

GRAPPE & ACQUAVITI

Nonino	8€
Vecchia Romagna Et. Nera	8€
Vecchia Romagna Riserva 3 Botti	10€
Poli Sarpa Barrique	10€
Nardini Bianca Extrafine	10€
Nardini Riserva 7y	12€



VERMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	8€
Mancino Amaranto	8€
Cocchi Storico	8€
Punt & Mes	8€
Tio Pepe Palomino Fino	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximenez	10€
Carpano Antica Formula	10€
Cocchi Dopo Teatro	10€
Mancino Sakura	10€
Mancino Kopi	10€

AMARI & APERITIF

Fernet Branca	8€
Montenegro	8€
Cynar	8€
Lucano	8€
Angostura	8€
Jefferson	8€
Formidabile	8€
Locale 207	8€
Venturo	8€
Yerbito	10€
Santoni	10€
Lucano Essenza	10€



*Prezzi da intendersi solo come porzione, modifica in caso di utilizzo in miscelazione.

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

SHOP OUR HOMEWARE STORE!



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