la Ménagère

PICCOLI PIATTI
small bites

LIEVITATI *(BAKED BITES)*

***BAO BUN, GAMBERI PANKO, SALSA SPICY E SCAROLA | 13€**
Bao buns with shrimps, panko, spicy sauce and escarole (1,2,3,4,6,7,9,12)

MINI MARITOZZO CON CODA ALLA VACCINARA | 13€
Mini maritozzo with Roman-style oxtail stew (1,3,7,8,9,12)

PAN BRIOCHE PASTRAMI E CAVOLO ROSSO AGRODOLCE | 15€
Brioche bread with pastrami and sweet & sour red cabbage (1,3,7,9,10)

FRITTI *(FRIED BITES)*

PATATINE FRITTE AMERICANE | 8€
Sweet Potato Fries (1)

***POLPETTE DI MORTADELLA E TARTUFO, MAIONESE AL MISO E LIMONE | 11€**
Mortadella and truffle meatballs with miso mayonnaise and lemon juice (1,3,6,7,9,12)

FRITTELLE DI SEPPIA TAKOYAKI | 11€
Takoyaki-style squid fritters (1,3,4,12)

SELEZIONE DELLO CHEF *(CHEF'S SELECTION)*

3 TAPAS DELLO CHEF & COCKTAIL | 25€
3 Chef's tapas & cocktail

5 TAPAS DELLO CHEF & COCKTAIL | 35€
5 Chef's tapas & cocktail

---

* 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.



COCKTAIL SIGNATURE

Tutto nasce da una domanda semplice:

Qual è il drink perfetto per te?

Questo menù prende vita dai vostri gusti e dai nostri viaggi.
Un percorso di sapori che unisce ispirazioni, tecniche e ingredienti selezionati, reinterpretati in pieno stile “La Ménagère”, con un’attenzione speciale al cliente.

Colori, aromi e consistenze si incontrano in combinazioni sorprendenti, pensate per regalare un sorso memorabile.

**Se stai cercando qualcosa che sappia sorprenderti,
sei esattamente nel posto giusto.**

Everything begins with a simple question:

What is the perfect drink for you?

*This menu comes to life from your tastes and our travels.
A journey of flavors that brings together inspirations, techniques, and carefully selected ingredients, reinterpreted in true La Ménagère style, with special attention to every guest.*

Colors, aromas, and textures meet in surprising combinations, crafted to deliver a memorable sip.

***If you’re looking for something that can surprise you,
you’re exactly in the right place.***

la Ménagère



FIGUE MOJITO

Fresco / Vibrante / Eclettico
Un mojito reinterpretato con note mediterranee di foglia di fico. Fresco, aromatico e sorprendente, mantiene l'anima caraibica del classico ma con una personalità nuova e intrigante.

Fresh / Vibrant / Eclectic
A mojito with a Mediterranean twist. Fresh fig leaf aromas meet mint and rum, creating a vibrant cocktail that stays true to the Caribbean classic while adding a unique personality.

Bacardi Heritage / Foglia di fico Zoppi / Miele alla menta / Lime / Perrier

Bacardi Heritage / Fig leaf Zoppi / Minty Honey / Lime / Perrier

18 €



PORN STAR 2077

Tropicale / Vibrante / Vanigliato
Un classico proiettato nel futuro. Il Porn Star Martini si reinventa in chiave cyberpunk, tra note tropicali, acidità vibrante e un tocco futuristico.
Il 2077 è appena iniziato.

Tropical / Vibrant / Vanilla
A classic projected into the future. The Porn Star Martini reinvents itself in a cyberpunk twist, with tropical notes, vibrant acidity and a futuristic touch.
2077 has just begun.

Greygoose vodka / Riserva speciale Martini bitter / Passion fruit / Spuma di Prosecco & Vaniglia

Grey Goose Vodka / Riserva Speciale Martini Bitter / Passion Fruit / Prosecco & Vanilla Foam

18 €

Drop the Beet Negroni



DROP THE BEET NEGRONI

Terroso / Sorprendente / Equilibrato
Un Negroni dal twist inaspettato. Il cocco incontra le note terrose della rapa rossa, creando un connubio sorprendente ma perfettamente equilibrato. Una bevuta semplice, ma **capace di sorprendere.**

Earthy / Surprising / Balanced
An unexpected twist on a Negroni. Coconut meets the earthy notes of beetroot, creating a surprising yet perfectly balanced combination. Simple to drink, but ***guaranteed to surprise.***

Bombay Sapphire / Martini Rosso Vermouth / Martini Riserva Speciale Bitter / Barbabietola & cocco

Bombay Sapphire / Martini Rosso Vermouth / Martini Riserva Speciale Bitter / Beetroot & Coconut

20 €



SPICY MANGO

Esotico / Vibrante / Spicy
Un cocktail tropicale e audace dove la dolcezza del mango incontra l'affumicato del mezcal e il carattere piccante del jalapeño.

Exotic / Vibrant / Spicy
A bold tropical cocktail where sweet mango meets smoky mezcal and the fiery kick of jalapeño.

Patron Silver tequila / Illegal / Mango / Zafferano / Lime / Jalapeno

Patrón Silver Tequila / Ilegal Mezcal / Mango / Saffron / Lime / Jalapeño

20 €



NEW GLORY

Goloso / Avvolgente / Burroso
Un cocktail ricco e avvolgente con profonde note di whisky e rum, arricchito da sfumature di burro nocciola e cioccolato ai frutti di bosco.

Rich / Enveloping / Buttery*A rich and indulgent cocktail with deep whisky and rum notes, enhanced by brown butter and berry chocolate nuances.*

Angel's Envy bourbon / Santa Teresa Rum 1796 / Noilly Prat dry / Burro nocciola / Cioccolato ai mirtilli

Angel's Envy Bourbon / Santa Teresa Rum 1796 / Noilly Prat Dry / Brown Butter / Blueberry Chocolate

18 €



FRENCH QUARTER

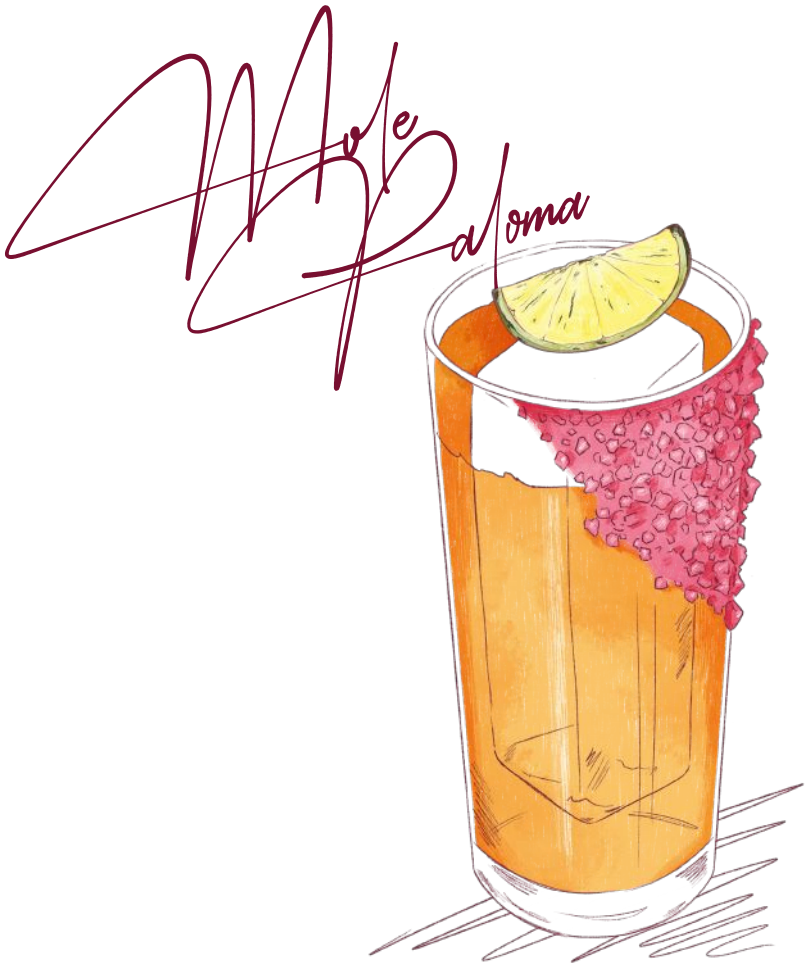
Romantico / Intenso / Senza tempo
Un omaggio a New Orleans e alle sue notti senza tempo. Un cocktail che racconta una città fatta di **musica, luci calde e incontri destinati a durare più di una notte.**

Romantic / Intense / Timeless
A tribute to New Orleans and its timeless nights. A cocktail that evoking a city of ***music, warm lights and encounters meant to last longer than a single night.***

Woodford Reserve Bourbon / st Germain / Verjus / Three Cents Tonic water / Porto ruby

Woodford reserve bourbon / st Germain / Verjus / Three cents tonic water / Porto ruby

18 €



MOLE PALOMA

Agrumata / Affumicata / Speziata
Una Paloma fuori dagli schemi: fresca e agrumata, con la profondità del cacao e il carattere affumicato del peperone arrostito, arricchita dalla nota fruttata del mirtillo e dall'intensità della salsa mole, simbolo della tradizione messicana.

Citrusy / Smoky / Spiced
A Paloma beyond the ordinary: fresh and citrusy, with the depth of cacao and the smoky character of roasted pepper, enriched by the fruity notes of blueberry and the boldness of mole sauce, a staple of Mexican tradition.

Herradura Plana Tequila / Mezcal Perro de San juan / Lucano essenza /
Mole fr Rossi / Three cent's pink grapefruit

Herradura Pelata Tequila / Mezcal Perro de San juan / lucano essenza / Mole fr Rossi / Three cent's pink grapefruit

18 €

Tropical Underbrush



TROPICAL UNDERBRUSH

Caldo · Tropicale · Selvatico
Un cocktail che si addentra in un sottobosco tropicale. Note calde e profonde si incontrano con sfumature esotiche e selvatiche, per un cocktail che sorprende tra eleganza e natura.

Warm · Tropical · Wild
A cocktail that ventures into a tropical undergrowth. Warm, deep notes meet exotic and wild nuances, creating a cocktail that balances elegance with a touch of nature.

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum / Lucano essenza / Ananas tostato / Ribes bitter

Diplomático Reserva Exclusiva Rum / Lucano Essenza / Roasted Pineapple / Bitter Currant

18 €

Ibisco Royale



IBISCO ROYALE

Equilibrato / Profumato / Spumeggiante
Un cocktail raffinato e brillante dove lampone e ibisco incontrano le eleganti bollicine del Franciacorta.

Balanced / Fragrant / Sparkling
A refined sparkling cocktail where raspberry and hibiscus meet elegant Franciacorta bubbles.

Nordés Gin / Leta Aperitivo / Lampone / Ibisco / Franciacorta

Nordés Gin / Cocchi Rosa / Raspberry / Hibiscus / Franciacorta

20 €



ONIX COFFEE

Tonificante / Rigenerante / Imperiale
Un cocktail intenso dedicato agli amanti del caffè, con note di vaniglia e arancia che esaltano la profondità aromatica.
Qualcuno disse: "Il caffè è quel magico liquido che trasforma 'lasciami in pace' in 'buongiorno tesoro'."

Energizing / Revitalizing / Imperial
An intense cocktail for coffee lovers, with hints of vanilla and orange that enhance its aromatic depth.
Someone once said: "Coffee is that magical liquid that turns 'leave me alone' into 'good morning, darling'."

Ron Barcelò onix / Mancino Vermouth Kopi / Spuma al Caffè / Vaniglia / Arancia

Ron Barcelò onix / Mancino Vermouth Kopi / Coffee Mousse / Vanilla / Orange

18 €

CLASSIC COCKTAIL

Design by house

CHINOTTO AMERICANO | 15€
Martini Bitter Riserva / Martini Rosso Vermouth / Chinotto San Pellegrino

MÉNAGÈRE SPRITZ | 15€
Martini Bitter Riserva / St Germain / Prosecco

OLD FASHIONED | 18€
Angel's Envy Bourbon / Old F mix / Angostura

DAIQUIRI | 15€
Bacardi Heritage / Lime / Gum

PALOMA | 15€
Patron Silver / Lime / Three Cent's Pink Grapefruit Soda

GOLD RUSH | 18€
Woodford Reserve Bourbon / Lemon / Gold honey Ginger mix

KUMQUAT MARTINI | 15€
Gin mare / Noilly prat dry vermouth / Kumquat / Orange bitter

LIMONCELLO COLLINS | 15€
Limoncello Anniversario / Limone / Gum / Perrier

IRISH MAID | 15€
Glendalough Irish / St Germain / Limone / Cetriolo

MARTINI BIANCO SPRITZ | 15€
Martini bianco / Prosecco / Perrier

LUMIERE NEGRONI | 15€
Bombay Sapphire / Martini Ambrato / Bitter / Orange Blossom Liquor

NO ALCOHOL COCKTAIL

Mocktails

AMERICANO 00 | 14€
Martini Vibrante / Martini Floreale / Perrier

PASSION CUP | 14€
Amaro Lucano Zero / Passion fruit / Lime / Three Cents Mandarin & Bergamout Soda

WHITE MULE | 14€
Beefeater 00 / Cocco / Lime / Ginger beer Three Cents

NO PALOMA | 14€
Leta Aperitivo / Agave / Lemon / Three Cents Pink Grapefruit Soda

BIRRA ALLA SPINA
Beers on Tap

MESSINA VIVACE
Lager | Alc. 4,5% (1)
Lt. 0,2 | **5,50 €**
Lt. 0,4 | **7,50 €**

MORETTI LA IPA
Italian Pale Ale | Alc. 5,2% (1)
Lt. 0,2 | **5,50 €**
Lt. 0,4 | **7,50 €**

MESSINA CRISTALLI DI SALE
Lager non filtrata | Alc. 5,0% (1)
Lt. 0,2 | **5,50 €**
Lt. 0,4 | **7,50 €**

BIRRA IN BOTTIGLIA
Bottled Beers

ICHNUSA NON FILTRATA | Alc 5,0% (1)
33Cl. | **8,00 €**

HEINEKEN 0.0 | Zero Alcohol (1)
33Cl. | **6,00 €**

BEVANDE
Acqua e Soft Drinks

Acqua Panna | San Pellegrino 0,75Lt	4.50 €
Acqua Panna | San Pellegrino 0,50Lt	3.50 €
Perrier 0,20Lt	4.50 €

Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €
Three Cents Tonic	5.00 €
Three Cents Ginger Beer	5.00 €
Three Cents Soda al pompelmo rosa	5.00 €
Three Cents mandarino e bergamotto	5.00 €
Three Cents sparkling lemonade	5.00 €

Aranciata San Pellegrino	5.00 €
Chinotto San Pellegrino	5.00 €
Bitter San Pellegrino	5.00 €
Sweppes Ginger Ale	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

CAFFÈ E TÈ
Coffee and Teas

La selezione di tè e cioccolata calda è accompagnata dalla nostra petit patisserie giornalera
The selection of tea and hot chocolate is accompanied by our petit patisserie selection

CAFFÈ

ESPRESSO LAVAZZA | 3,00€
Lavazza espresso

MACCHIATONE | 3,00€
Espresso & milk in a large cup

CAPPUCCINO | 4,50€
Cappuccino

CAFFÈ LATTE | 5,00€
Caffè latte

THÉ CHAUD & INFUSIONS | 10,00€
(Fino alle 22 - Until 10pm)

Ciccolata Calda

Tè Verde Jasmine

Tè Nero Bio Lemon Tea

Tè Nero Ceylon

Tè Nero Earl Grey

Tè Verde Green Mint

Tè Verde Pure Green

Tè Nero English Breakfast

Tè Nero Vanilla Passion

Tè Nero Red Fruit

Camomilla Mix

DISTILLATI
Distillates

VODKA

Greygoose	12€
Ketel One	12€
Belvedere	14€
Vodka Tito's	14€
Beluga	16€
Greygoose Altius	45€

GIN & TONIC

Tanqueray	15 €
Bombay Sapphire	15 €
Nordes	15 €
Nordes 0.0	15 €
Beefeater 00	13 €
Roku	15 €
Gin Mare	15 €
The Botanist	15 €
N3 Dry Gin	15 €
VII Hills	15 €
Old Tom Gin	15 €
Ginarte	15 €
Plymouth	16 €
Hendrick's	16 €
Gin Tabar London Dry	16€
Oxley	17 €
Sipsmith	17 €
Nikka Coffee Gin	17 €
Tanqueray 10	18 €
Elephant	18 €
Monkey 47	18 €
Portofino	18 €
Kinoby Dry	18 €
Gin Mare Capri	18 €

TEQUILA

Blanco

Patron Silver	12€
Jimador	12€
1800	12€
Herradura	14€
Fortaleza	15€

Reposado

Patron	14€
Herradura	16€
Fortaleza	15€
1800	18€

Anejo

Patròn	15€
Don Julio	18€
1800	18€
Fortaleza	20€
Don Julio 1942	55€

MEZCAL

Perro de San Juan	12€
Illegal	15€
Del Maguey Vida	15€
400 Conejos	15€

RUM

Diplomatico Planas	15€
Havana Anejo 7y	10€
Barcelò Imperial	12€
Santa Teresa 1796	12€
Barcelò Imperial Onix	14€
Matusalem Reserva 15y	12€
Flor de Caña 12y	15€
Flor de Caña 18y	20€
Diplomatico Reserva	15€
Zacapa Gran Reserva	15€
Hampden 8y	20€
J. Bally 12 Pyramid	25€
Zacapa XO	35€
Hampden Great H.D.E. 23	45€

SCOTCH

Dewar's W.label	12€
Aberfeldy 12y	14€
Talisker 10y	12€
Laphroaig 10y	12€
Johnnie Walker Black 12y	12€
Caol Ila 12y	14€
Oban 14y	14€
Lagavulin 16y	14€
Macallan 12y Double Cask	14€
Aberfeldy 21y	35€
Macallan 15y	50€
Johnnie Walker Blue Label	50€

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

DISTILLATI
Distillates

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	12€
Glendalough Irish Double Barrel	14€

JAPANESE WHISKEY

Toki	15€
Nikka From The Barrel	15€
Hibiki Harmony	25€
Nikka Taketsuru Pure Malt	25€
Nikka Miyagikyo No Age	25€
Nikka Yoichi 10y	35€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	12€
Knob Creek Rye	14€
Mitcher's Bourbon	16€
Mitcher's Rye	18€
Jack Daniels Gentleman Jack	18€
Jack Daniel's Single Barrel	20€
Angel's Envy	18€
Woodford Reserve Bourbon	18€

COGNAC

Martell VSOP	15€
Remy Martin VSOP	15€
Remy Martin 1738	18€

GRAPPA & BRANDY

Nardini Bianca	8€
Carlos I brandy	12€
Nardini Riserva 7y	12€
Vecchia Romagna 3 Botti	14€
Capovilla Grappa Amarone Barrique	18€

VERMOUTH & SHERRY

Mancino Rosso	7€
Martini Rubino	7€
Martini Riserva Ambrato	7€
Cocchi Storico	7€
Tio Pepe Fino Sherry	7€
Punt & Mes	7€
Mancino Sakura	8€
Mancino Kopi	7€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximénez	8€

AMARO & APÈRITIF

Fernet Branca	7€
Cynar	7€
Montenegro	7€
Lucano Anniversario	7€
Limoncello Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Lucano 0.0	7€
Leta aperitivo analcolico	7€
Jagermaister Manifest	7€
China Martini	7€
Italicus	7€
Amaro Lucano Essenza	8€

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

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.*

la Ménagère

CARTELLO UNICO
DEGLI INGREDIENTI

SHOP OUR
HOMEWARE STORE!

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

• V. Màrio de' Fiori, 98, 00187 Roma RM | 0697639976 | www.lamenagere.it