

la Ménagère

DÉGUSTATION DE LÉGUMES

Degustazione Legumes - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

**Insalata, cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli, formaggio di capra,
noci fritte e pane carasau, miele e senape**

*Salad with Cauliflower, roman cabbage, radishes, goat cheese,
fried nuts, carasau bread, honey and mustard (1,5,7,8,9,10)*

***Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero, zucchero caramellato e
composta di pomodoro alla vaniglia**

Potato and asparagus tarte tatin, black truffle, caramelized sugar, and tomato-vanilla compote (1,3,6,7,12)

***Agnolotti del plin con ricotta piemontese al burro e
savia con salsa agli asparagi e pesto all'aglio orsino**

Ricotta ravioli with butter, sage, asparagus cream and wild garlic pesto (1,3,7,12)

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone

Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

80€

DÉGUSTATION DE POISSON

Degustazione Poisson - Tasting Menu

***Benvenuto dello chef**

Little welcome from the chef

***Carpaccio di Orata al limone, pepe rosa e katsuobushi**

Seabream Carpaccio, lemon, pink pepper and katsuobushi (4,12)

Risotto Acquerello, al crescione d'acqua con arselle, bottarga e limone

Risotto Acquerello, watercress, clams, fish roe and lemon (4,6,7,9,12,14)

***Filetto di Rombo,**

guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione

*Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with
seasonal vegetables (4,12)*

***Lemon tarte con meringa bruciata | 15€**

Lemon tart with meringue brûlée (1,3,7)

100€

CRUSTACÉS CRUSET CUIITS

Crustacei Crudi e Cotti - Raw and Cooked Seafood

***Scampi Porcupine | 23 euro /100 gr**
Porcupine Spiny Prawns (2,4)

***Gambero Viola | 21 euro/100 gr**
Purple Prawns (2,4)

***Gambero Rosso | 21 euro/100 gr**
Red Prawns (2,4)

***Mazzancolle | 21 euro/100 gr**
Prawns (2,4)

6 ostriche (gillardeau n.2 , grand cru) | 39€
6 oysters (gillardeau n.2 , grand cru) (4,6,12,14)

12 ostriche (gillardeau n.2 . grand cru) | 78€
12 oysters (gillardeau n.2 , grand cru) (4,6,12,14)

***Assortimento di 6 ostriche, 2 gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata
accompagnato da salsa di agrumi | 57€**

Assortment of 6 oysters, 2 red prawns, tuna carpaccio, and sea bream carpaccio with citrus sauce (2,4,6,12,14)

***Assortimento di 12 ostriche, 4 gamberi rossi, carpaccio di tonno, carpaccio di orata
accompagnata da salsa di agrumi | 109 €**

Assortment of 12 oysters, 4 red prawns, tuna carpaccio, and sea bream carpaccio with citrus sauce (2,4,6,12,14)

***Grand assortimento 12 ostriche, 4 gamberi rossi, 4 gambero viola,
4 scampi porcupine, carpaccio di tonno | 162€**

*Grand assortment: 12 oysters, 4 red prawns, 4 purple prawns, 4 porcupine scampi,
tuna carpaccio (2,4,6,12,14)*

PERLES DE LA MER

Perle del Mare - Pearls Of The Sea

CAVIALE "BELUGA" SEL. AAA CAVIAR HOUSE 50G | 350€

Servito con burro artigianale ,Blinis, scalogno marinato, rosso e bianco d'uovo grattugiato
Served with artisanal butter, Blinis, marinated shallots, red and white grated egg (1,3,4,7,12)

SALADE

Insalate - Salads

“Agave”

***Insalata d’astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodori e sedano | 31€**
Lobster salad with grilled lime, mango sauce, onion, tomatoes, and celery (2,4,9,12)

“Ortaggi”

Misticanza e Insalata di cavolfiore e cavolo romanesco con ravanelli, formaggio di capra, noci fritte e pane carasau | 27€
Mixed greens and cauliflower & Romanesco salad with radishes, goat cheese, fried walnuts, and carasau bread (1,5,7,8,10,12)

ENTRÉES

Entrée - Appetizers

***Melanzana arrostita , salsa teriyaki , gamberi e maionese al sesamo | 21€**
Roasted Aubergine, teriyaki, shrimps and sesame mayo (6,11,12)

Steak tartare con pesche bianche, basilico e zenzero rosa | 23€
Steak Tartare, white peaches, basil and pink ginger

Noir de bigorre al coltello servito con pane tostato e burro artigianale | 31€
Sliced Noir de bigorre served with toasted bread and artisanal butter (1,7,12)

Paté di Foie gras, brioche salato, chutney di mela e spezie | 31€
Foie Gras Patè, salted pan brioche, spiced apple chutney (1,7,10)

***Tarte tatin di patate e asparagi, tartufo nero, zucchero caramellato e composta di pomodoro alla vaniglia | 25€**
Potato and asparagus tarte tatin, black truffle, caramelized sugar, and tomato-vanilla compote (1,3,6,7,12)

***Carpaccio di Orata al limone, pepe rosa e katsuobushi | 21€**
Seabream Carpaccio, lemon, pink pepper and katsuobushi (4,12)

PÂTES ET RISOTTO

Pasta e Risotto - Pasta and Risotto Dishes

Risotto Acquerello, al crescione d'acqua con arselle, bottarga e limone | 30€

Risotto Acquerello, watercress, clams, fish roe and lemon (4,12,14)

Spaghetti all'astice con bisque ridotta, pomodori freschi, basilico e peperoncino | 45€

Spaghetti with lobster, bisque, fresh tomatoes, basil and chili (1,2)

Paccheri alla crema di zucchine in fiore, fiori di zucca e olive, stracchino stagionato e crumble di pane agli agrumi | 23€

Paccheri pasta with zucchini, zucchini flowers, olives, seasoned Stracchino cheese and bread crumbs (1,3,7,12)

***Agnolotti del plin con ricotta piemontese al burro e salvia con salsa agli asparagi e pesto all'aglio orsino | 25€**

Ricotta ravioli with butter, sage, asparagus cream and wild garlic pesto (1,3,7,12)

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali - Main Courses

***Filetto di manzo alla Rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 46€**

Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,9,12)

***Filetto di rombo, guazzetto alla livornese con cucunci, olive e servito con verdure di stagione | 43€**

Turbot fillet, Leghorn-style stew with cucunci capers, olives, served with seasonal vegetables (4,12)

Salmone laccato in salsa orientale, zuppetta al limone bruciato e mandorle, insalata di edamame, wasabi e asparagi al vapore | 36€

Salmon fillet glazed with oriental sauce, burnt lemon and almonds cream, edamame salad, wasabi and steamed asparagus (4,6,9,12)

Manzo sirloin flap alla griglia, profumato al pesto di erbe e senape con cuore di lattuga marinato al kimchi e grigliato | 38€

Grilled Sirloin Flap Beef, scented with herb and mustard pesto, served with grilled kimchi-marinated heart of lettuce (6,10,12)

A PARTAGER

Per Due Persone - For Two

Pescato del giorno / Alla griglia /al forno 10 /12€ 100gr

Catch of the day/Grilled or oven cooked/ 10/12€ 100gr

***Chateaubriand con salsa bernese e contorno di stagione | 96€**

Chateaubriand with béarnaise sauce and seasonal side dish (3,12)

***Filetto alla Wellington accompagnato da salse e contorni | 106€**

Wellington fillet with sauces and side dishes (1,3,7,10,12)

ACCOMPAGNEMENT

Contorni - Sides

Verdure di stagione | 13€

Seasonal Vegetables

Purea di patate classica | 10€

Classic potato purée (7,12)

Purea di patate e joue

de boeuf | 10€

Potato purée with joue de boeuf (7,9,12)

Purea di patate jalapeno e lime | 10€

Potato purée with jalapeno e lime (7,12)

Purea di patate e tartufo | 15€

Potato purée with truffle (7,12)

DESSERT

Dolci - Desserts

***Bigné con crema al mascarpone, salsa al caffè e gelato all'anice stellato
(per due persone) | 40€**

*Choux pastry filled with mascarpone cream and coffee sauce
(for two people) (1,3,5,7,8)*

***Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15€**

Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

***Lemon tarte con meringa bruciata | 15€**

Lemon tart with meringue brûlée (1,3,7)

***Croccantino Arachidi e Gianduja | 15€**

Peanut and Gianduja Croccantino (1,3,7,8)

Frutta fresca | 15€

Fresh fruit

Sorbetti | 10€

Sorbets

VINS DOUX

Vini Dolci - Sweet Wines

Umbria <i>Umbria</i>	Marchesi Antinori	Muffato della Sala 50cl 2023	Sauvignon, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling	60,00 € / 15,00 €
Sicilia <i>Sicily</i>	Marco de Bartoli	Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'Agosto 2022	Zibibbo	70,00 € / 14,00 €

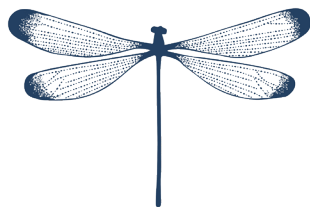
Acqua Panna 0,75 cl
Panna Water 0,75 cl
4,00 €

Acqua San pellegrino 0,75cl
San Pellegrino Water 0,75 cl
4,00 €

Caffè Espresso
Espresso coffee
2,50 €

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 SO₂ 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 SO₂ 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.*