

CUCINA

MUTUALITÉ

SOLE MIO 24

LUNCH ONLY

daily antipasti / daily main course / coffee & mignardises

NELL'ATTESA

PIZZETTE

Margherita	6
Napoli	8
Focaccia di recco	6

SALUMERIA

Coppa	8
Bresaola	10
Prosciutto crudo	12
Culatello bianco	12
Tagliere di salumi	14
<i>Italian cold cut platter</i>	
Tagliere di salumi e formaggi	18
• • Parmigiano 30 mesi, Pecorino sardo	
<i>Cold cut and cheese platter</i>	

VI NO AL BICCHIERE

METODO CLASSICO

	7 CL	12 CL	15 CL	45 CL
NM Champagne ◦ Selection Alain Ducasse	•	12	•	•
NM DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore ◦ Jeio ◦ Bisol	•	9	•	•

VINI BIANCHI

2017 DOC Pinot Grigio delle Venezie ◦ Corte Giara	•	•	7	21
2017 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Fertuna	•	•	9	27
2017 DOC Sicilia Grillo ◦ Lumà ◦ Cellaro	•	•	5	15
2016 Pouilly-Fumé ◦ En Travertin ◦ Henri Bourgeois	•	•	12	36

VINI ROSSI

2015 DOCG Barbera d'Asti ◦ La Vigna Vecchia ◦ Cossetti	•	•	8	24
2014 DOCG Barolo ◦ Mauro Molino	13	•	•	78
2014 DOC Bolgheri ◦ Le Serre Nuove dell'Ornellaia	13	•	•	78
2016 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col d'Orcia	•	•	10	30
2015 DOC Montepulciano d'Abruzzo ◦ Pietramore	•	•	7	21
2016 IGT Salento ◦ Negroamaro ◦ Rivera	•	•	8	24

ANTIPIASTI

Choice of 3 / 16

Insalata di fagioli cipolle di Tropea, tonno e olive
Coco bean, red onion, tuna and olive salad

Choice of 3 / 22

Caponatina
Caponata
Burrata
Polpo e patate
Octopus-potatoes
Vitello tonnato

Choice of 3 / 28

Caprese e puntarelle
Mozzarella and puntarella
Carpaccio di spigola
Sea bass carpaccio

PRIMI PIATTI

Ravioli alla zucca di mantova con ricotta e turtufo nero
Gourd, ricotta and black truffle ravioli

16

Linguine alle vongole
Clam linguine

18

Tagliolini alle cime di rapa e bottarga
Cime di rapa and bottarga taglioni

24

Spaghetti alla carbonara

16

Paccheri alla guancia di manzo
Paccheri pasta tender ox cheek and country bacon

18

Risotto al tartufo nero
Black truffle risotto

30

Bucatini cacio e pepe
Bucatini pasta peppers and cheese

12

Lasagna alla bolognese

18

SECONDI DI PESCE

Merluzzo, patate all'acqua pazza
Pollock, 'acqua pazza' potatoes

22

Spigola arrosto con carciofi, sugo alle olive
Roasted sea bass, artichokes, olive jus

28

SECONDI DI CARNE

Orecchio di elefante
Milanese-style escalope

26

Cassoeula lombarda

25

CONTORNI

Polenta cremosa
Creamy polenta

5

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

5

DOLCI

Tiramisù

10

Sorbetto di limone
Iced lemon

8

Zuccotto

8

Panna cotta

8

Gelato al cioccolato
Chocolate ice cream

6

WINTER 2019 – PRIX NETS EN EURNET PRICES IN EURO / TAX & SERVICE INCLUDED

According to the legal requirement controls by the decree dated december 17, 2002 n° 2002-1465, Restaurant Cucina and its suppliers, engage and guarantee the European origin of all their bovine meats.