

CUCINA

MUTUALITÉ

O SOLE MIO 24

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardises

NELL'ATTESA

PIZZETTE

Margherita	6
Napoli	8
Focaccia al formaggi	7

SALUMERIA

Coppa	8
Bresaola	10
Prosciutto crudo	12
Culatello bianco	12
Tagliere di salumi	14
<i>Planche de charcuterie</i>	
Tagliere di salumi e Formaggi	18
• • Parmigiano 30 mesi, Pecorino sardo	
<i>Planche de charcuterie et fromage</i>	

VINO 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

Choix de 3 / 16

Insalata di fagioli cipolle di Tropea, tonno e olive
Salade de haricots cocos, oignons rouges, thon et olives

Choix de 5 / 22

Caponatina
Caponata
Burrata
Polpo e patate
Poulpe-pomme de terre
Vitello tonnato

Choix de 7 / 28

Caprese e puntarelle
Mozzarella et puntarelle
Carpaccio di spigola
Carpaccio de bar

PRIMI PIATTI

Ravioli alla zucca di mantova, ricotta e turtufo nero
Ravioli à courge de Mantoue, ricotta et truffe noire
14

Linguine alle vongole
Linguine aux palourdes
18

Taglioni al cime di rapa e bottarga
Taglioni aux cime de rapa et poutargue
24
Spaghetti carbonara
16

Paccheri alla guancia di manzo
Paccheri joue de boeuf fondante et lard paysan
18

Risotto al tartufo nero
Risotto à la truffe noire
30
Bucatini cacio e pepe
Bucatini poivres et fromages
12

Lasagna alla bolognese
Lasagne à la bolognaise
18

SECONDI DI PESCE

Merluzzo, patate all'acqua pazza
Lieu jaune, pommes de terre 'acqua pazza'
22

Spigola arrosto con carciofi, sugo alle olive
Bar rôti aux artichauts, jus aux olives
28

SECONDI DI CARNE

Orecchio di elefante
Escalope milanaise
26

Cassoeula lombarda
Potée à la lombarde
25

CONTORNI

Polenta cremosa
Polenta crémeuse
5

Verdure di stagione
Légumes de saison
5

DOLCI

Tiramisù
10
Sorbetto di limone
Citron givré
8

Zuccotto
8
Panna cotta
8

Gelato al cioccolato
Glace chocolat de notre Manufacture
6

HIVER 2019 – PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002, le restaurant Cucina ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de sa viande bovine.