

# 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 fromaggio	6

## SALUMERIA

Coppa	8
Bresaola	10
Prosciutto crudo	12
Culatello bianco	12
Tagliere di salumi	14
<i>Planche de charcuterie</i>	
Tagliere di salumi e formaggio	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 DOC Prosecco ◦ Rustico ◦ Nino Franco	•	8	•	•

### 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
2016 DOC Valpolicella Ripasso ◦ Castelforte	•	•	6	18
2015 DOC Rosso Di Montalcino ◦ Col D'orcina	•	•	10	30
2014 DOC Bolgheri ◦ Le Serre Nuove dell'Ornellaia	13	•	•	78
2014 Pessac-Léognan ◦ La Croix de Carbonnieux	•	•	12	36

## ANTIPASTI

Choix de 3 / 14

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

Choix de 5 / 20

Caponatina  
*Caponata*  
Burrata  
Polpo patate  
*Poulpe-pomme de terre*

Choix de 7 / 26

Vitello tonnato  
Caprese fichi  
*Mozzarella et figues*  
Carpaccio di spigola  
*Carpaccio de bar*

## PRIMIPIATTI

Ravioli di cipolla  
*Ravioli à l'oignon*  
14

Linguine alle vongole  
*Linguine aux palourdes*  
16

Capellini ai gamberi  
*Capellini aux crevettes*  
24

Spaghetti carbonara  
14

Paccheri guancia di manzo  
*Paccheri joue de boeuf fondante*  
16

Risotto alla zucca di Mantova  
*Risotto à la courge de Mantoue*  
20

Bucatini cacio e pepe  
*Bucatini poivres et fromages*  
12

Parmigiana di melanzana  
*Aubergine à la parmesane*  
14

## SECONDI DI PESCE

Orata al forno, finocchio tenero, succhi agrumi  
*Daurade au four, fenouil fondant, sucs citronnés*  
22

## SECONDI DI CARNE

Orecchio di elefante  
*Escalope milanaise*  
26

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

Bistecca alla fiorentina  
*Boeuf à la florentine*  
30 / à partager à 2 56

## CONTORNI

Polenta cremosa  
*Polenta crémeuse*  
5

Verdure di stagione  
*Légumes de saison*  
5

## DOLCI

Tiramisù  
8  
Sorbetto di limone  
*Citron givré*  
8

Zuppa inglese  
8  
Panna cotta  
8

Gelato al cioccolato  
*Glace chocolat de notre Manufacture*  
8

AUTOMNE 2018 — 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 française de sa viande bovine.