

# CUCINA

## MUTUALITÉ

## PIZZETTE

Margherita 7	Napoli 8	Focaccia ai formaggi 7
-----------------	-------------	------------------------------

## SALUMERIA

Coppa	10
Bresaola	14
Prosciutto crudo	12
Culatello bianco	18
Tagliere di salumi <i>Planche de charcuterie</i>	14

# VINO AL BICCHIERE

<b>METODO CLASSICO</b>	12 CL	45 CL
NM Champagne Moët&Chandon Brut Imperial	13	•

<b>VINI ROSATI</b>	15 CL	45 CL
<b>PROVENCE</b>		
2019 Côtes de Provence ° Prestige ° Minuty	10	30

<b>VINI BIANCHI</b>	15 CL	45 CL
<b>TOSCANA</b>		
2018 IGT Toscana Bianco ° Droppello ° Tenuta Fertuna	9	27
<b>MARCHE</b>		
2017 DOC Verdicchio Dei Castelli Di Jesi - La Staffa	9	27
<b>SICILIA</b>		
2018 IGT Sicilia Bianco - Luma Grillo	6	18

<b>Vini ROSSI</b>	15 CL	45 CL	
<b>PIEMONTE</b>			
2017 DOC Langhe ° Luigi Giordano	•	•8	24
2015 DOC DOCG Barbera d'Asti - La Vigna Vecchia	9	27	
<b>PUGLIA</b>			
2017 IGP Puglia ° Aglianico ° La Voliera ° Sudvini	7	21	

## ANTIPIASTI

Mozzarella e carciofi <i>Mozzarella et artichaut</i> 17	Burrata, puntarella e arancia <i>Burrata, puntarelle et orange</i> 17	Antipasti misti <i>Assortiment d'antipasti</i> 16
Carpaccio di orata e agrumi <i>Carpaccio de daurade et agrumes</i> 16	Vitello tonnato 17	

## O SOLE MIO 24

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI  
antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

## PRIMI PIATTI

Linguine alle vongole <i>Linguine aux palourdes</i> 20	Paccheri alla guancia di manzo <i>Paccheri joue de boeuf fondante</i> 21
Casarecce al ragù di tonno <i>Casarecce au thon, tomates, câpres et herbes fraîches</i> 21	Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini poivre et fromage</i> 14
Spaghetti alla carbonara 16	Risotto agli asparagi <i>Risotto aux asperges vertes</i> 22

## SECONDI PIATTI

Seppie in zimino <i>Cocotte de seiche aux blettes et citron confit</i> 26	Orecchia di elefante <i>Escalope milanaise</i> 26
---	---

### IL GUSTO ITALIANO ! à la découverte du Piémont

Ombrina, caviofiore al pepe, salsa bagna cauda <i>Maigre poêlé, choux-fleur au poivre, sauce bagna cauda</i> 24	Cappello del prette alla piemontese <i>Paleron de veau à la piémontaise</i> 28
---	--

## CONTORNI

Patate al rosmarino <i>Pommes de terre au romarin</i> 6	Verdure di stagione <i>Légumes de saison</i> 7
---	--

## DOLCI

Sorbetto di limone <i>Citron givré</i> 9	Fragola e pistachio di Sicilia <i>Fraises et pistaches de Sicile</i> 12	Gelato al cioccolato <i>Glace au chocolat de notre Manufacture</i> 7
Affogato <i>Glace vanille 'noyée' au café de notre Manufacture à Paris et praliné</i> 9	Tiramisù 10	

HIVER 2020 – 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 et belge de ses viandes bovines.