

CUCINA

MUTUALITÉ

PIZZETTE

Margherita	Napoli	Cheese focaccia
7	8	7

SALUMERIA

Coppa	10
Bresaola	14
Prosciutto crudo	12
Culatello bianco	18
Tagliere di salumi <i>Cold cut platter</i>	14
Tagliere di salumi e formaggi <i>Cold cut and cheese platter</i>	19

VINO AL BICCHIERE

METODO CLASSICO	12 CL	45 CL
NV Champagne ◦ Brut ◦ Selection Alain Ducasse	12	•

VINI ROSATI	15 CL	45 CL
--------------------	-------	-------

PROVENCE

2019 Côtes de Provence ◦ Prestige ◦ Minuty	10	30
--	----	----

VINI BIANCHI	15 CL	45 CL
---------------------	-------	-------

TOSCANA

2018 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna	9	27
--	---	----

VENETO

2016 DOC Soave Classico ◦ Gini	12	36
--------------------------------	----	----

SICILIA

2017 IGT Sicilia Bianco ◦ Luma Grillo	6	18
---------------------------------------	---	----

Vini ROSSI	15 CL	45 CL
-------------------	-------	-------

PIEMONTE

2017 DOC Langhe ◦ Luigi Giordano	8	24
----------------------------------	---	----

2015 DOC DOCG Barbera d'Asti - La Vigna Vecchia	9	27
---	---	----

PUGLIA

2018 IGP Puglia ◦ Aglianico ◦ La Voliera ◦ Sudvini	7	21
--	---	----

ANTIPASTI

Mozzarella e carciofi <i>Mozzarella & artichokes</i> 17	Burrata, puntarella e arancia <i>Burrata, puntarella and orange</i> 17	Antipasti misti <i>Antipasti assortment</i> 16
Carpaccio di orata e agrumi <i>Gilt-head bream carpaccion & citrus</i> 16	Vitello tonnato 17	

O SOLE MIO 24

LUNCH ONLY, FROM MONDAY TO FRIDAY

daily antipasti / daily main course / coffee & mignardise

PRIMI PIATTI

Linguine alle vongole <i>Linguine with clams</i> 20	Paccheri alla guancia di manzo <i>Paccheri pasta, tender ox cheek and country bacon</i> 21
Casarecce al ragù di tonno <i>Casarecce pasta with tuna, tomato, capers & fresh herbs</i> 21	Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini pasta pepper & cheese</i> 14
Spaghetti alla carbonara 16	Risotto agli asparagi <i>Green asparagus risotto</i> 22

SECONDI PIATTI

Seppie in zimino <i>Stewed cuttlefish, Swiss chard & confit lemon</i> 26	Orecchia di elefante <i>Milanese-style escalope</i> 26
--	--

IL GUSTO ITALIANO ! a taste of Piedmont

Ombrina, caviolefiore al pepe, salsa bagna cauda <i>Pan-seared meagre, peppered cauliflower, bagna cauda sauce</i> 24	Cappello del prete alla piemontese <i>Piemonte-style chuck of veal</i> 29
--	--

CONTORNI

Patate al rosmarino <i>Potatoes and rosemary</i> 6	Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i> 7
--	--

DOLCI

Sorbetto di limone <i>Iced lemon</i> 9	Fragolo e pistachio di Sicilia <i>Strawberries and Sicilian pistachio</i> 12	Gelato al cioccolato <i>Chocolate ice cream</i> 7
Affogato <i>Vanilla ice cream 'flood' with coffee from our Manufacture in Paris and praline</i> 9	Tiramisù 10	

WINTER 2020 – NET 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 French and Belgian origin of all their bovine meats.