

# CUCINA

## MUTUALITÉ

### APERITIVO

Mozzarella frita con pane e acciughe <i>Mozzarella in carrozza</i>	12
Baccalà mantecato al sedano rapa, chips di polenta nera <i>Morue mantecato et céleri-rave, chips de polenta noire</i>	12
Carpaccio di merluzzo, romanesco e carote pickle <i>Carpaccio de lieu jaune, romanesco et carotte</i>	14
Tagliere di affettati misti <i>Tagliere de charcuterie italienne</i>	16

### ANTIPASTI

Burrata di Parigi, radicchio e noci <i>Burrata de Paris, radicchio et noix</i>	16
Cavolfiore arrostito, dragoncello e cavolo rosso cremoso <i>Chou-fleur rôti, estragon</i>	13
Vitello tonnato, capperi in fiore e rapanelli croccanti <i>Vitello tonnato, fleurs de câpres et radis croquants</i>	18
Rapa , sardine marinate e barbabietola <i>Navet, sardines et betterave</i>	16

## VINO AL BICCHIERE

### METODO CLASSICO

12 CL 45 CL 75CL

#### CHAMPAGNE

NM Brut Impérial ◦ Moët & Chandon 13 • 78

#### VENETO

NM DOC Prosecco Treviso ◦ Brut ◦ Rustico ◦ Nino Franco 9 48

### Vini ROSATI

#### PROVENCE

2019 Côtes de Provence ◦ Whispering Angel ◦ Château d'Esclan 10 30 50

#### VALLÉE DU RHÔNE

2020 IGP Pays d'Oc ◦ La Madone ◦ Domaine de Panéry 6 18 30

### Vini BIANCHI

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

2018 Pays d'Oc ◦ La Glacière ◦ Domaine de Panéry 5 15 28

#### TOSCANA

2018 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna 9 27 45

#### SiCiLiA

2020 DOC Sicilia Grillo ◦ Lumà ◦ Cantina Cellaro 7 21 35

### Vini ROSSI

#### VALLÉE DU RHÔNE

2019 Côtes du Rhône ◦ La Garuste ◦ Château de Panéry 7 21 35

#### TOSCANA

2016 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia 11 33 55

#### PIEMONTE

2018 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano 9 26 42

## PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino  
*Spaghetti aglio, huile d'olive et peperoncino*

12

Ravioli di manzo, brodo speziato  
*Ravioli au ragoût de boeuf alla genovese*

20

Rigatoni mantecati alla salsa di broccoli e bottarga  
*Rigatoni, broccoli et bottarga*

16

Paccheri alla guancia di manzo brasata  
*Paccheri, joues de boeuf fondantes et lard paysan*

20

Risotto mantecato con topinambur e limone salato  
*Risotto aux topinambours et citron*

18

## PIZZA

Margherita bufalina  
*Tomate, mozzarella di bufala, basilic*

16

Napolitana  
*Tomate, mozzarella di bufala, anchois, câpres, origan*

18

Bianca  
*Mozzarella di bufala, pesto et oignons rouges*

20

## SECONDI PIATTI

Moscardini in crosta di pizza  
*Moscardini lutées à la pâte à pizza*

22

Costine di maiale, porro e senape  
*Travers de porc, poireaux et moutarde*

20

Orecchia di elefante, patate novelle e salvia  
*Escalope à la milanaise, pommes grenailles et sauge*

25

## O SOLE MIO 26

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

## DOLCI

Baba al limoncello

10

Panna cotta con frutta di stagione  
*Panna cotta aux fruits de saison*

9

Tiramisù

10

Affogato

*Glace vanille «noyée» au café de notre Manufacture et praliné*

9

Gelato di stagione della nostra manifattura  
*Glace de saison de notre Manufacture*

9

HIVER 2022 – 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.

## BAR

### COCKTAILS

20cl	Martini Fiero Tonic	12
	<i>Le cocktail de l'aperitivo à l'italienne</i>	
6cl	Negroni	12
	<i>Le grand cocktail Italien, créé en 1919 par le comte Negroni, Gin - Vermouth - Bitter</i>	
12cl	Sbagliato	10
	<i>L'Americano «raté» Prosecco - Vermouth - Bitter</i>	
20cl	Spritz Classico	12
	<i>La version original du Spritz, comme le cocktail a été créé Vino bianco - Vermouth - Bitter - Eau pétillante</i>	
20cl	Spritz Spumante	14
	<i>La version modernisée du Spritz, Prosecco - Vermouth - Bitter - Eau pétillante</i>	
20cl	Basilicum	12
	<i>Gin - Limonade - Basilique frais</i>	

### BIRRA

25cl	Birra Moretti <i>alla spina</i>	5
50cl	Birra Moretti <i>alla spina</i>	8
33cl	Peroni Nastro Azzurro <i>bottiglia</i>	6

### VERMOUTH BIANCO

6cl	Carpano	6
6cl	Cinzano	8
6cl	Contratto	8
6cl	Mulassano	9
6cl	Del Professore	10

### VERMOUTH ROSSO

6cl	Carpano - Punt e Mes	8
6cl	Carpano - Antica Formula	10
6cl	Calissano	13

### BITTER

6cl	Luxardo	4
6cl	Campari	6
6cl	Martini	6
6cl	Airono - Poli	6
6cl	Contratto	8
6cl	Etna	10
6cl	Nardini	11
6cl	Mulassano	13

### APÉRITIVO

6cl	Liquore - Contratto	8
4cl	Gin - Tanqueray	8
4cl	Gin - del Professore	12
4cl	Rhum - HSE - XO	16
2cl	Sambuca - Luxardo	9

### DIGESTIVO

4cl	Limoncello - Nastro d'Oro	10
4cl	Grappa - Sarpa Oro - Poli	10
4cl	Grappa - 7 ans riserva - Nardini	14
4cl	Grappa - alla Mandorla - Nardini	16
4cl	Acquavite - Albicocche del Vesuvio - Capovilla	16
4cl	Acquavite - Ciliegie Selvatiche - Capovilla	18
4cl	Liquore - Strega - Alberti	10
4cl	Liquore - Camomilla	10
4cl	Liquore - Fiorente	10
4cl	Liquore - Mirtillo - Poli	10
4cl	Liquore - Elisir Prugna - Poli	10
4cl	Liquore - Bomb - All'Uovo - Poli	12
4cl	Amaretto - Disaronno Original	9

## BOTTIGLIE DI PRESTIGIO

### VINI BIANCHI

#### LIGURIA

2009	DOC Cinque Terre - Cinqueterre - Campogrande	108
------	--	-----

### VINI ROSSI

#### PIEMONTE

2015	DOCG Barbera d'Asti - Bricco de Uccell'One Braida	160
2015	DOCG - Barbaresco - Gaja	372
2011	DOCG Barolo - Ceretta - Elio Altare	166
2013	DOCG Barolo - Bricco Boschis - Cavalotto	172

#### VENETO

2011	DOC Valpolicella Superiore - Dal Forno Romano	198
------	---	-----

#### TOSCANA

2013	DOCG Brunello di Montalcino - Col d'Orcia	84
2009	IGT Toscana - Lupicaia - Castello del Terriccio	192
2018	DOC Bolgheri - Sassicaia - Tenuta San Guido	300

#### SICILIA

2015	DOC Etna Rosso - Calmarossa Santa Maria la Nave	112
------	---	-----

## METODO CLASSICO

#### VENETO

NM	DOC Prosecco Treviso - Brut Rustico - Nino Franco	48
----	---	----

#### PIEMONTE

2017	DOCG Moscato D'Asti - Pelissero	36
------	---------------------------------	----

#### EMILIA ROMAGNA

NM	IGT Lambrusco Dell'Emilia - Rinaldini	35
----	---------------------------------------	----

#### CHAMPAGNE

NM	Brut Impérial - Moët & Chandon	78
NM	Extra Brut - Barons de Rothschild	95
NM	Blanc de Blancs - Barons de Rothschild	125
NM	Rosé - Barons de Rothschild	115
2008	Dom Pérignon - Legacy	263

## VINI ROSATI

#### PROVENCE

2019	Côtes de Provence - Whispering Angel	50
------	--------------------------------------	----

## VINI DEL CAPO

### VINI BIANCHI

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018	IGP Pays d'Oc - La Glacière - Domaine de Panéry	28
------	---	----

### VINI ROSATO

#### VALLÉE DU RHÔNE

2020	IGP Pays d'Oc - La Madone - Domaine de Panéry	30
------	---	----

### VINI ROSSI

#### VALLÉE DU RHÔNE

2019	Côtes-du-Rhône - La Garuste - Château de Panéry	38
------	---	----

## VINI BIANCHI

### TRENTINO

2018	IGT Vigneti Delle Dolomiti - Fontanasanta Manzoni Bianco - Foradori	60
------	---	----

### VENETO

2014	DOC Soave Classico - Gini	60
2015	Italia - Orto di Venezia	80
2015	Italia - Orto di Venezia «magnum»	160

### TOSCANA

2018	IGT Toscana - Dropello - Fertuna	45
------	----------------------------------	----

### UMBRIA

2016	DOC Orvieto Classico - Villa Barbi Decugnano Dei Barbi	40
------	--	----

### ABRUZZO

2016	DOP Trebbiano d'Abruzzo Superiore - Pietramore	38
------	--	----

### CAMPANIA

2020	DOCG Greco di Tufo - Nova Serra - Mastroberardino	54
2018	DOC Ischia Bianco - Casa d'Ambra	38

### SICILIA

2020	DOC Sicilia Grillo - Lumà - Cantina Cellaro	35
2017	DOC Etna Bianco - Calderara Sottana - Terre Nere	72
2016	IGT Terre Siciliane - Zibibbo - Barraco	58

## VINI ROSSI

### TRENTINO

2016	IGT Vigneti Delle Dolomiti - Foradori	64
2015	IGT Vigneti Delle Dolomiti - Morei - Foradori	78

### PIEMONTE

2016	DOC DOCG Barbera d'Asti - La Vigna Vecchia	45
2018	DOC Langhe Nebbiolo - Luigi Giordano	42
2018	DOC Langhe Nebbiolo - Pelissero	56
2017	DOCG - Barbaresco - Cavanna - Luigi Giordano	66
2016	DOCG Barolo Classico - Oddero	98

### VENETO

2016	DOC Valpolicella Superiore - Ruberpan - Pieropan	60
2017	DOC Valpolicella Superiore - Musella	55

### TOSCANA

2016	DOC Rosso di Montalcino - Col D'Orcia	55
2015	IGT Alicante - Tenuta Ripalte	58
2015	IGT Alicante Nero - Ampeleia	68
2018	DOCG Chianti - Famalgallo - San Fabiano Calcinai	30
2017	DOCG Chianti Classico - Villa Calcinia	47
2015	DOCG Chianti Classico - Badia a Coltibuono	56
2018	IGT Sangiovese Toscana - Message in a bottle	53
2016	IGT Toscana - Ca Maracanda - Promis - Gaja	84
2015	DOC Palistorti - Tenuta di Vagliano	63

### ABRUZZO

2018	DOC Montepulciano d'Abruzzo - Pietramore	38
------	--	----

### MOLISE

2014	DOC Biferno Rosso - Ramitello - Di Majo Norante	45
------	---	----

### SICILIA

2017	DOP Etna Rosso - Ciauria - Pietro Caciorgna	80
2016	DOC Etna Rosso - Feudo di Mezzo Il Quadro delle Rose - Terre Nere	90