

À LA CARTE

ANTIPIASTI

Vitello tonnato,
caperi e lamelle di finocchio

*Vitello tonnato,
câpres & copeaux de fenouil*

17

Carpaccio di orata
Carpaccio de daurade

16

Melone e prosciutto di Parma

Melon & jambon de Parme

19

Pomodore di campo e burrata

Tomates & burrata

15

Piselli e fagiolini,
mozzarella di bufala
*Petits pois & haricots verts,
mozzarella di bufala*

17

PRIMI PIATTI

Paccheri alla guancia di manzo

Paccheri joue de boeuf fondante

21

Spaghetti alla carbonara

16

Bucatini cacio e pepe

Bucatini poivre et fromage

14

Caserecce all'arrabbiata

14

CONTORNI

Verdure di stagione

Légumes de saison

7

SECONDI PIATTI

Fileto di orata,
zucchine e condimento pomodoro/olive

*Filet de daurade,
courgette violon et condiment tomate/olive*

24

Orecchia di elefante

*Escalope milanaise,
pommes grenailles confites au romarin*

26

DOLCI

Fragole, panna cotta

Fraises, panna cotta

12

Affogato

Glace vanille 'noyée' au café de notre Manufacture à Paris et praliné

9

Tiramisù

10

Gelato al cioccolato

Glace au chocolat de notre Manufacture

7

PRINTEMPS 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.