

CUCINA

MUTUALITÉ

APERITIVO

Millefoglie di patate e tartare di manzo <i>Millefeuille de pommes de terre, tartare de boeuf</i>	12
Baccalà mantecato al sedano rapa, chips di polenta nera <i>Morue mantecato et céleri-rave, chips de polenta noire</i>	12
insalata di seppie, capperi fritti e olive nere <i>Salade de seiche, câpres frites et olives noires</i>	16
Tagliere di affettati misti <i>Planche de charcuterie italienne</i>	16

ANTIPIASTI

Burrata di Parigi, pomodori multicolor <i>Burrata de Paris, tomates multicolores</i>	14
Melanzana fondente e arrostita, salsa alla parmigiana <i>Aubergines fondantes et brûlées, sauce parmigiana</i>	12
Vitello tonnato, capperi in fiore e rapanelli croccanti <i>Vitello tonnato, fleurs de câpres et radis croquants</i>	18
Tartare di tonno, sedano e ricotta <i>Tartare de thon germon, céleri et ricotta</i>	18

ÉTÉ 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 ses viandes et italienne de ses charcuteries .

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

2021 Côtes de Provence ◦ Whispering Angel ◦ Château d'Esclan 10 30 50

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

Vini BIANCHI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 Côtes-du-Rhône ◦ La Garuste ◦ Château de Panéry 5 15 28

TOSCANA

2019 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna 9 27 45

SICILIA

2021 DOC Sicilia Grillo ◦ Lumà ◦ Cantina Cellaro 7 21 35

Vini ROSSI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 Côtes du Rhône ◦ La Garuste ◦ Château de Panéry 7 21 35

TOSCANA

2019 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia 11 33 55

PIEMONTE

2019 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano 9 26 42

PRIMI PIATTI

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

12

Ravioli di ricotta e limone
Ravioli ricotta et citron

16

Rigatoni alle zucchine
Rigatoni aux courgettes

14

Linguine alle vongole, vaniglia e bottarga
Linguine alle vongole, vanille et poutargue

22

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

20

Risotto mantecato con salsa 'nduja e stracciatella
Risotto, 'nduja et stracciatella

16

PIZZA

Margherita bufalina
Tomate, mozzarella di bufala, basilic

16

Diavola
Tomate, mozzarella di bufala, spianata, câpres

18

Bianca
Ricotta, noix, miel et truffe d'été

20

SECONDI PIATTI

Ombrina, cipollotto e cuore di lattuga, vinagrette all'arancia
Maigre, cébette et coeur de laitue, vinaigrette à l'orange

24

Moscardini grigliati, insalata di finocchi e nero di seppia
Moscardini grillés, copeaux de fenouil et encre de seiche

22

Pancia di maiale croccante, yogurt e taccole
Poitrine de porc croustillante, yaourt et haricots plats

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