

# CUCINA

## MUTUALITÉ

### APERITIVO

Arancini allo zafferano e parmigiano <i>Arancini safran / parmesan</i>	10
Bruschetta con olive taggiasche e sardine affumicate <i>Bruschetta aux olives taggiache et sardines fumées</i>	12
Tagliere di affettati misti <i>Planche de charcuterie italienne</i>	16

### ANTIPIASTI

Burrata di Parigi, carciofi spinosi e basilico <i>Burrata de Paris, artichauts épineux et basilic</i>	18
insalata di puntarelle, uovo in camicia e bottarga <i>Salade de puntarelle, œuf mollet et poutargue</i>	15
Vitello tonnato, capperi in fiore e rapanelli croccanti <i>Vitello tonnato, fleurs de câpres et radis croquants</i>	18
Carpaccio di ombrina marinato e agrumi di stagione <i>Carpaccio de maigre mariné aux agrumes de saison</i>	18

AUTOMNE 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 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

Linguine aglio e olio, peperoncino  
*Linguine aglio e olio, peperoncino*

12

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

22

Rigatoni alla zucca salvia e pecorino  
*Rigatoni à la courge rouge, sauge et pecorino*

14

Spaghettoni al lievito torrefatto e tartufo bianco del Molise  
*Spaghettoni à la levure torréfiée et truffe blanche de Molise*

64

Risotto ai carciofi spinosi e maggiorana  
*Risotto aux artichauts épineux et marjolaine*

20

## PIZZA

Margherita bufalina  
*Tomate, mozzarella di bufala, basilic*

16

Diavola  
*Tomate, mozzarella di bufala, spianata, câpres*

18

Genovese  
*Tomate, stracciatella, pesto al genovese, roquette*

18

## SECONDI PIATTI

Ombrina alla plancia, cozze e porro fondente  
*Dos de maigre à la plancha, moules et poireaux*

20

Farro, zucca e radicchio  
*Petit épeautre, courge et radicchio snackés*

16

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