

# CUCINA

MUTUALITÉ

**CICCHETTI**

PETITES PORTIONS SERVIES DANS LES BACARÌ DE VENISE

Baccalà mantecato alla nostra maniera

*Baccalà mantecato à notre façon*

8

Sardine alla veneziana

*Sardines à la vénitienne*

8

Polpo alla luciana

*Poulpe alla Luciana*

8

Pane al vapore, pesto alla genovese e pomodoro affumicato

*Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées*

8

Arancini di riso venere, basilico e limone di Amalfi

*Arancini de riz noir, basilic et citron de Amalfi*

8

ASSORTIMENT DE 3

22

ASSORTIMENT DE 5

36

## 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

### 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

## ANTIPASTI

Battuta di Chianina, scamorza e capperi  
*Tartare de Chianina, scamorza et câpres*

18

Sardine alla fiamma, puntarella, stracciatella e granita di Campari  
*Sardine à la flamme, puntarella, stracciatella et granité Campari*

16

Barbabietola affumicata, mozzarella di bufala e aceto balsamico  
*Betterave fumée, mozzarella di bufala et aceto balsamico*

20

Linguine e caviale  
*Linguine rafraîchies au caviar*

46

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni al lievito torrefatto e tartufo nero  
*Spaghettoni à la levure torréfiée, truffe noire*

42

Bottoni cacio e pepe, cime di rapa grigliate  
*Ravioli cacio e pepe, cime di rapa grillé*

18

Fregola sarda, cavolo nero e anguilla affumicata  
*Fregola sarda, chou noir et anguille fumée*

18

Ceci n'est pas une pizza  
squacquerone, citron confit, anchois, pistache di Bronte  
*"Questa non é una pizza"*

*squacquerone, limone acciughe e pistacchio di bronte*

22

## SECONDI PIATTI

Baccalà, porri bruciati e 'nduja  
*Cabillaud, poireaux brûlés et 'nduja*

22

Pancia di maialino croccante, radicchio, hibiscus e melograno  
*Poitrine de cochon croustillante, radicchio, hibiscus et grenade*

26

Carciofi spinosi, semi di canapa e foglie di senape  
*Artichauts épineux, graine de chanvre et moutarde*

20

## O SOLE MIO 26

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

## DOLCI

Tiramisù

10

Agrumi di Sicilia

*Tout agrumes*

14

Gelato plombieres, Mostarda di Cremona, granita al kirsh

*Composition plombières*

10

Affogato al caffè, gelato a la vaniglia  
*Glace vanille «noyée» au café de notre Manufacture et praliné*

10

Cioccolato della Manufacture e nocciole del Piemonte  
*Chocolat de notre Manufacture et noisettes du Piémont torréfiées*

12

HIVER 2023 – 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 .