

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

16 • 90

VENETO

NM DOC Prosecco Treviso ◦ Brut ◦ Rustico ◦ Nino Franco

12 • 60

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

"Questa non é una pizza"

squacquerone, limone acciughe e pistacchio di bronte
Ceci n'est pas une pizza

squacquerone, citron confit, anchois, pistache di Bronte

22

Linguine e caviale
Linguine rafraîchies au caviar

46

PRIMI PIATTI

Conchiglioni all'astice, Piennolo del Vesuvio e burratina
Conchiglioni au homard bleu, Piennolo del Vesuvio et burratina

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

HIVER/PRINTEMPS 2023 – PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Cucina ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française ses viandes et italienne de ses charcuteries .

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, semi di canapa e foglie di senape
Artichauts poivrades, graines de chanvre et moutarde

20

O SOLE MIO 28

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

DOLCI

Tiramisù

10

Tutti agrumi

Tout agrumes

14

Glaçata fior di latte e chocolate

Glaçata fior di latte / chocolat

10

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

Biscotto alla nocciola al momento, sorbetto pompelmo-vermouth

Biscuit noisette minute, sorbet pamplemousse/vermouth

12