

CUCINA

MUTUALITÉ

CICCHETTI

PETITES PORTIONS SERVIES DANS LES BACARÌ DE VENISE

Crostini toscani au foie de volaille et olives taggiasca

8

Sardines à la vénitienne

8

Poulpe grillé, tartare d'algues et vitelotte

8

Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées

8

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 IGP Pays d'Oc ◦ La Madone ◦ Domaine de Panéry

5 15 30

TOSCANA

2019 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna

9 27 45

SICILIA

2021 DOC Sicilia Grillo ◦ Lumà ◦ Cantina Cellaro

7 21 35

2021 DOC Etna Bianco ◦ Alta Mora ◦ Cusumano

14 42 70

Vini ROSSI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 Côtes du Rhône ◦ La Garuste ◦ Château de Panéry

7 21 30

TOSCANA

2019 DOCG Chianti ◦ Famalgallo ◦ San Fabiano Calcinaia

8 24 40

2019 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia

11 33 55

PIEMONTE

2019 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano

9 27 45

VENETO

2018 DOCG Amarone della Valpolicella ◦ Luigi Righetti

16 48 80

ANTIPASTI

Tartare de boeuf, scamorza et câpres

19

Maquereau et castelfranco à la flamme, cacahuète et granité crodino

19

Asperges vertes grillées, pistache, wakame et piment doux

20

Ceci n'est pas une pizza

stracciatella, mortadella, pesto siciliano et citron confit

20

PRIMI PIATTI

Spaghettone, petits pois, poutargue et menthe

21

Gnudi ricotta / épinard, condiment d'herbes, sauce gorgonzola

20

Conchiglioni au homard bleu, Piennolo del Vesuvio et burratina

42

SECONDI PIATTI

Pêche de nos côtes aux coquillages,
bouillon de poissons de roche safrané

36

Longe de veau, jambon de Parme, chou pointu et sauge

29

Risotto al salto, salicorne, citron caviar et ail noir

25

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 .

MENU TENTAZIONI

70

Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées

Sardines à la vénitienne

Maquereau et castelfranco à la flamme,
cacahuète et granité crodino

Spaghettone, petits pois, poutargue et menthe

Longe de veau, jambon de Parme, chou pointu et sauge

Tiramisù

O SOLE MIO 28

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

DOLCI

Tiramisù

12

Rhubarbe, rose et poivre rouge de Kampot, glace yaourt

12

Glaçata fior di latte / chocolat

10

Composition plombières

10

Glace vanille «noyée» au café de notre Manufacture et praliné

10

Biscuit noisette minute, sorbet pamplemousse/vermouth

12