

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

Crocchia de tomate et pain croustillant

8

Jambon de thon albacore, melon grillé et menthe

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 96

VENETO

NM DOC Prosecco Treviso ◦ Brut ◦ Rustico ◦ Nino Franco

12 • 72

Vini ROSATI

PROVENCE

2021 Côtes de Provence ◦ Whispering Angel ◦ Caves d'Esclans

12 43 72

Vini BIANCHI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 IGP Pays d'Oc ◦ Glacière ◦ Domaine de Panéry

7 25 42

TOSCANA

2019 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna

9 32 54

SICILIA

2021 DOC Sicilia Grillo ◦ Lumà ◦ Cantina Cellaro

7 25 42

2021 DOC Etna Bianco ◦ Alta Mora ◦ Cusumano

14 50 84

Vini ROSSI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 Côtes du Rhône ◦ La Garuste ◦ Château de Panéry

7 21 48

TOSCANA

2019 DOCG Chianti ◦ Famalgallo ◦ San Fabiano Calcinaia

8 28 48

2019 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia

11 39 66

PIEMONTE

2019 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano

9 32 54

VENETO

2018 DOCG Amarone della Valpolicella ◦ Luigi Righetti

16 57 96

ANTIPASTI

Tagliatelle de seiche, fèves et amandes

22

Sardine à la flamme, panzanella aux poivrons

16

Aubergine alla Parmigiana

18

Ceci n'est pas une pizza

stracciatella, mortadella, pesto siciliano et citron confit

20

PRIMI PIATTI

Risotto à la laitue de mer, olives taggiasches et noisettes

18

Ravioli de ricotta, tomate jaune, pamplemousse et chinotto

19

Conchiglioni au homard bleu, Piennolo del Vesuvio et burratina

42

SECONDI PIATTI

Pêche de nos côtes,
bouillon de poissons de roche safrané

36

Selle d'agneau, courgettes violon, criste marine et vadouvan

30

Fregola Sarda al salto, coquillages et haricots de mer

29

MENU TENTAZIONI

70

Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées

Arancini de riz noir, basilic et citron de Amalfi

Sardine à la flamme, panzanella aux poivrons

Risotto à la laitue de mer, olives taggiasches et noisettes

Selle d'agneau, courgettes violon, criste marine et vadouvan

Tiramisù

O SOLE MIO 28

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

DOLCI

Tiramisù

12

Fraise au naturel, tagette et rhubarbe, crème vanillée

15

Pêche infusée lavande/ verveine, pollen et granité

12

Glaçata fior di latte/ chocolat

10

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

10

Biscuit noisette minute, sorbet pamplemousse/vermouth

12

PRINTEMPS/ÉTÉ 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 .