

# 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

Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées

8

Maquereau à la flamme, puntarella,  
straciatella et granité Camapari

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

18 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

2021 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna

9 32 54

#### VENETO

2021 IGT Maculan ◦ Dibidi

7 25 42

#### SICILIA

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

2020 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia

11 39 66

#### PIEMONTE

2021 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano

9 32 54

#### VENETO

2018 DOCG Amarone della Valpolicella ◦ Luigi Righetti

16 57 96

#### SICILIA

2019 DOP Sicilia ◦ Nero d'Avola-Syrah ◦ Feudo Luparello

8 28 48

## ANTIPASTI

Tartare de boeuf, scamorza fumée et câpres  
22

Poulpe grillé, oignon de Tropea confit,  
crème de focaccia, réduction tonic  
22

Polenta crémeuse, champignons sauvages et lardo di Colonnata  
20

Ceci n'est pas une pizza, spianata et burrata,  
condiment aux olives taggiasche  
18

## PRIMI PIATTI

Risotto à la laitue de mer, olives taggiasches et noisettes  
18

Gnudi ricotta / épinard, potimarron et sauce gorgonzola  
22

Conchiglioni, artichauts, tomates confites et mozzarella  
20

## SECONDI PIATTI

Pêche de nos côtes grillée,  
scarole vivement sautée et 'nduja  
30

Tagliata de boeuf, cime di rapa et vieux parmesan  
32

Fregola sarda al salto, coquillages et salicornes  
30

## MENU TENTAZIONI

70

Pain vapeur, pesto alla Genovese et tomates fumées

Arancini de riz noir, basilic et citron de Amalfi

Maquereau à la flamme, puntarella, straciatella et Campari

Risotto à la laitue de mer, olives taggiasches et noisettes

Pêche de nos côtes grillé,  
scarole vivement sautée et n'duja

Tiramisù

## O SOLE Mio 28

*UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI*

**antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise**

## DOLCI

Tiramisù  
12

Coing rôti, crème de sarrasin, vinaigrette au cidre  
15

Composition plombières  
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

AUTOMNE 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 .