

# CUCINA

MUTUALITÉ

**CICCHETTI**

PETITES PORTIONS SERVIES DANS LES BACARI 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

Prosciutto di Parma 30 mois de la Maison Zuarina  
12

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 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, stracciatella fumée,  
mortadella et citron confit  
18

## PRIMI PIATTI

Fregola sarda, anguille fumée, chou noir et clémentine brûlée  
20

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

Poitrine de cochon croustillante, pommes grenailles,  
cime di rapa et mirto di Sardegna  
32

Petit épeautre aux cardons, pistou d'herbes et algues  
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, stracciatella 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

**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

Mousse au chocolat Pérou au piment doux,  
sorbet orange sanguine et cardamome  
13

Glaçata fior di latte/ chocolat  
10

Glace vanille «noyée» au café de notre Manufacture et praliné  
10

Biscuit noisette minute, sorbet pamplemousse/vermouth  
12

HIVER 2024 – 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 .