

CUCINA

MUTUALITÉ

CICCHETTI

PETITES PORTIONS SERVIES DANS LES BACARI DE VENISE

Crostini toscani au foie de volaille et olives taggiasca
8

Polenta croustillante, oignon confit et sardine
8

Pain vapeur, pesto alla genovese et tomates fumées
8

Mulet mariné aux agrumes de Sicile, poutargue et Campari
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

2022 Côtes de Provence ◦ Whispering Angel ◦ Caves d'Esclans

12 45 72

Vini BIANCHI

VALLÉE DU RHÔNE

2022 IGP Pont-du-Gard ◦ La Glacière ◦ Domaine de Panéry

7 26 42

TOSCANA

2022 IGT Toscana Bianco ◦ Droppello ◦ Tenuta Fertuna

10 36 60

SICILIA

2022 DOP Sicilia ◦ Grillo Viognier ◦ Feudo Luparello

8 29 48

2021 DOC Etna Bianco ◦ Alta Mora ◦ Cusumano

14 51 84

Vini ROSSI

VALLÉE DU RHÔNE

2021 Duché d'Uzès ◦ La Madone ◦ Château de Panéry

12 44 72

LOMBARDIA

2019 DOCG Valtellina Superiore ◦ Sassella ◦ Rainoldi

10 36 60

PIEMONTE

2021 DOC Langhe Nebbiolo ◦ Luigi Giordano

9 33 54

VENETO

2019 DOCG Amarone della Valpolicella ◦ Luigi Righetti

16 58 96

TOSCANA

2020 DOC Rosso di Montalcino ◦ Col D'Orcia

11 40 66

ANTIPASTI

Tartare de boeuf, scamorza et raifort
22

Asperges vertes, pistache et wakame
22

Betterave fumée, mozzarella de bufala et aceto balsamico di Modena
20

Ceci n'est pas une pizza, stracciatella fumée,
mortadella et citron confit
18

PRIMI PIATTI

Fregola sarda, anguille, chou noir et clémentine brûlée
22

Bottoni cacio e pepe, topinambours et algues poivrées
22

Risotto violet, stracciatella fumée et 'nduja
22

SECONDI PIATTI

Maigre et radicchio à la flamme, hibiscus, grenade
30

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

Chou-fleur gratiné au cacio cavallo et câpres de Pantelleria
25

MENU TENTAZIONI

70

Sardines à la vénitienne

Arancini de riz noir, basilic et citron de Amalfi

Betterave fumée, mozzarella de bufala et aceto balsamico di Modena

Fregola sarda, anguille fumée, chou noir et clémentine brûlée

Maigre et radicchio à la flamme, hibiscus, grenade

Tiramisù

O SOLE MIO

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

antipasti du jour / plat du jour / café & mignardise

DOLCI

Tiramisù

12

Composition fraise et lavande, sorbet herbes fraîches

13

Chocolat de notre Manufacture, noisette et citron

13

Rhubarbe de Saint-Riquier alla Melba

12

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

10

Biscuit noisette minute, sorbet pamplemousse/vermouth

12

PRINTEMPS 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 .