

CUCINA

MUTUALITÉ

COCKTAILS

COCKTAILS DI CAMPARI

Campari Negroni 12

*Le grand cocktail Italien, créé en 1919 par le comte Negroni
Bulldog Gin • Vermouth • Campari • 6cl*

Cask Tales Negroni 15

*Le classique avec un bitter élevé en fût de bourbon !
Bulldog Gin • Pietramore • Campari Cask Tales • 6cl*

Aperol Spritz Spumante 14

*La version modernisée du Spritz
Prosecco • Aperol • Eau pétillante*

Mango Crodino 10

La version sans alcool du Spritz • 17,5cl

COCKTAILS DELLA CASA

Amaretto sour 13

*Un cocktail en collaboration avec notre Manufacture de café
Amaretto • Sirop de cascara • 12cl*

Expresso Martini 13

*Petit clin d'oeil londonien !
Vodka Belvedere • Kalhua • Expresso • 12cl*

Spritz Classico 13

*La version originelle du Spritz, comme le cocktail a été créé
Vino bianco • Vermouth • Campari • Eau pétillante • 20cl*

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

Carpaccio de boeuf, scamorza et raifort
22

Vitello tonnato, câpres et croûtons
22

Burrata des Pouilles, betterave grillée et sardine
20

Focaccia croustillante, stracciatella fumée et coppa
18

Riz croustillant au safran, calamars et olives taggiasca
18

Pizzetta Napoli
-sauce tomate, mozzarella di bufala, câpres, anchois et basilic-
18

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carbonara
20

Lasagne alla bolognese, salade de frisée
24

Risotto au potimarron,
Taleggio et graines de courge soufflées
24

Paccheri à la joue de boeuf fondante
24

SECONDI PIATTI

Lieu jaune à la flamme, cèpes, lardo di Colonnata et marjolaine
34

Escalope de veau alla milanese
30

Ossobuco, polenta crémeuse gratinée au parmesan
30

Chou-fleur rôti, scamorza et ricotta
24

MENÙ DI PRANZO

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

ANTIPASTI + PIATTI + CAFFÉ 28

PIATTI + DOLCI + CAFFÉ 28

ANTIPASTI + PIATTI + DOLCE + CAFFÉ 35

DOLCI

Tiramisù
12

Panna cotta aux agrumes
12

Affogato au café de notre Manufacture et praliné
12

Babas au limoncello
14

GELATO

Glace trois vanilles, amaretto
8

Glace chocolat, amaro Nardini
8

Glace pistache, limoncello
8

Sorbetto al limone, gin Portofino
8

AUTOMNE 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, irlandaise du bistecca de boeuf et italienne de ses charcuteries .