

CUCINA

BYBLOS

SALUMERIA

Coppa	14	Planche de charcuterie	20
Bresaola	14	Planche de charcuterie	22
Prosciutto San Daniele	15	et fromage	
Culatello bianco	16		

ANTIPASTI

Caponata à l'huile d'olive		Vitello tonnato	21	Burrata des Pouilles	28
Biancolilla	14	Tigelle, pesto génois et riquette	14	Carpaccio de loup + caviar	32
Poulpe-pomme de terre	26	Caprese	26		52

PIZZA

- MARGHERITA** 23
Mozzarella di bufala, basilic, olives taggiasche,
sauce tomate cerise des Pouilles
- NAPOLITAINE** 26
Anchois de Sicile, câpres à queue, ail, fior di latte,
origan, olives taggiasche,
sauce tomate cerise des Pouilles
- VEGA** 24
Champignons, aubergines grillées, oignons,
tomates confites, fior di latte, basilic, origan, parmesan,
sauce tomate cerise des Pouilles
- PARMA** 32
Jambon cru, fior di latte, parmesan, aceto balsamico,
origan, sauce tomate cerise des Pouilles
- CALABRESE** 27
'Nduja, oignons rouges, riquette, mozzarella di bufala,
origan, sauce tomate cerise des Pouilles
- CALZONE** 27
Jambon blanc, champignons de Paris, fior di latte,
basilic, sauce tomate cerise des Pouilles
- TRUFFE** 48
Mascarpone à la truffe, mozzarella, parmesan,
tomates confites, tuber melanosporum râpée, ciboulette

PRIMI PIATTI

Bucatini
cacio e pepe
26

Lasagne à la
bolognaise
29
per 2 56

Ravioli
de tomate rôtie
et burrata
26

Paccheri
joue de boeuf
fondante
et lard paysan
35

Risotto
aux
artichauts
violets
24

ALLA GRIGLIA E AL FORNO PER 2

Pêche locale
au four
128

Bistecca alla
fiorentina
115

Tomahawk
de boeuf
135

SECONDI DI PESCE

Loup d'ici,
artichauts et olives
33

Gamberoni de San Remo,
primeurs poêlés ensemble,
citron confit
46

SECONDI Di CARNE

Orecchia
di elefante
38

Épaule d'agneau
- *per 2*
58

Foie de veau
à la vénitienne
28

CONTORNI

Polenta crémeuse
8

Légumes de saison
9

Fregola sarda
11

DOLCI

Tiramisù
14
Panna cotta
12

i nostri gelati
- *à partager*
22
Fraises
14

Pizza au chocolat
18
Sgroppino
14

PRINTEMPS 2019 — PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret 2002-1465 en date du 17/12/2002,
le restaurant Cucina ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de sa viande bovine.