

LA CUCINA

— Restaurant Italien - Pizzeria —

BOISSONS

APÉRITIFS

Kir 12cl <i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	3,20€
Kir pétillant 12cl	3,20€
Kir breton 12cl	3,20€
Americano maison 10cl	5,00€
Ricard 2cl	2,80€
Martini rouge 5cl	3,00€
Martini rosé 5cl	3,00€
Martini blanc 5cl	3,00€
Prosecco Martini 12cl	5,00€
Cocktail maison la Cucina 10cl	4,00€
Porto 6cl	3,20€
Marsala amandes 6cl	3,20€

BIÈRES PRESSION

Poretti 25cl	2,90€
Poretti 50cl	5,00€
Grimbergen blonde 25cl	3,50€
Grimbergen blonde 50cl	5,50€
Panaché 25cl	2,90€
Monaco 25cl	2,90€
Supplément sirop	0,10€

BIÈRES BOUTEILLES ITALIENNES

Ama Bionda 35cl	5,00€
Peroni 33cl	5,00€

SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,00€
Coca-Cola Zero 33cl	3,00€
Schweppes Agrumes 25cl	3,00€
Schweppes Tonic 25cl	3,00€
Nestea 20cl	2,80€
Orangina 25cl	3,00€
Limonade 25cl	2,50€
Diabolo 20cl	2,70€
Perrier 33cl	3,00€
Sirop à l'eau 25cl	2,00€
<i>Sirops : citron acide, menthe, fraise, pêche, cerise, pamplemousse rose, grenadine, banane-kiwi, orgeat</i>	
Jus Pampryl 25cl	3,00€
<i>Orange, pomme, fraise, ananas, abricot</i>	

SPIRITUEUX

Rhum Havana blanc ou ambré 4cl	5,50€
Whisky Clan Campbell 4cl	5,50€
Whisky Chivas 12 ans 4cl	7,00€
Jack Daniel's 4cl	7,00€
Whisky Nikka 4cl	9,00€
Vodka Absolut 4cl	5,50€
Gin Gordon 4cl	5,50€
Supplément accompagnement	0,50€

EAUX

Vittel - San Pellegrino 50cl	3,40€
Vittel - San Pellegrino 100cl	4,40€

LES COCKTAILS

MARGARITA	7,00€
<i>3,5cl Tequila, 2cl Cointreau, jus de citron, tranche de citron jaune</i>	
MAI TAI	7,00€
<i>4cl Havana blanc, 2cl Havana ambré, 1,5cl curacao orange, orgeat, quartiers de citron vert</i>	
MOJITO (classique, fraise ou passion)	7,00€
<i>4cl Havana blanc, quartiers de citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne roux, eau pétillante</i>	
SEX ON THE BEACH	7,00€
<i>4cl Vodka, 2cl crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange</i>	
SPRITZ	7,00€
<i>6cl Prosecco Martini, 4cl Apérol, tranche d'orange, eau pétillante</i>	
CAIPIRINHA	7,00€
<i>5cl Cachaca, citron vert, sucre de canne</i>	
BELLINI (fraise ou passion)	7,00€
<i>10cl Prosecco Martini, purée de fruits</i>	

APERITIVO

Planche de charcuterie Italienne, chutney de pruneaux au Porto <i>Coppa de Parme, Spianata Calabrese, jambon de Parme, Bresaola</i>	7,00€
Assiette de fromages Italiens, 4 pièces, salade verte <i>Gorgonzola, Ricotta, Taleggio, Pecorino</i>	7,00€

LA CUCINA

— Restaurant Italien - Pizzeria —

Consultez les ardoises

PLAT DU JOUR

8,00€

MENUS DU JOUR

Entrée + Plat

11,50€

Plat + Dessert

11,50€

Entrée + Plat + Dessert

15,00€

MENU BAMBINO

7,50€

Linguines bolognaises

ou

Linguines carbonara

ou

Pizza bambino

+

Glacé 2 boules

+

Coca-cola

ou

Jus d'orange

ou

Sirop à l'eau

PIZZA

MARGHERITA	8,80€
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, origan</i>	
REGINA	9,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>	
CALZONE	9,90€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf, origan</i>	
SICILIENNE	10,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella, câpres à queues, anchois, olives kalamata, origan</i>	
VEGGIE	10,50€
<i>Sauce tomate, courgettes grillées, champignons, poivrons, tomates confites, basilic frais, origan</i>	
CAPRETTA	10,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette, origan</i>	
TOTO RIINA	11,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, tomates confites, coppa de parme, oeuf miroir, origan</i>	
FORMAGGI	10,50€
<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio, origan</i>	
STROMBOLI	13,50€
<i>Base crème, mozzarella, gambas, saumon fumé, pesto maison, origan</i>	

SANTA MARIA 13,10€

Sauce tomate, mozzarella, st-jacques, spaniata calabrese, poivrons, ricotta, origan

MONTE BALDO 11,20€.

Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, taleggio, origan

BREIZH 11,00€

Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, andouille de guémené, pommes de terre, oignons, origan

ROAZHON 11,00€

Sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes fruits caramélisées au calvados, chèvre, origan

PARMA 11,00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, origan

TOSCANA 11,50€

Sauce tomate, mozzarella, spianata calabra, poulet, poivrons, pesto maison, origan

VENETO 11,00€

Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, poulet, champignons, olives kalamata, oignons, origan

Supplément : 1,00€

Suppléments : st-jacques, saumon, jambon de Parme, gambas : 2,00€

Salade verte et copeaux de parmesan : 2,50€

ANTIPASTI

Panna cotta au parmesan , pesto, julienne de saumon fumé	7,50€
Buratina accompagnée de sa roquette, tomates confites et toasts grillés à l'ail	8,00€
Dorado en tartare au citron vert, crème de tomates épicées	7,50€

INSALATA

INSALATA PESCATORE	13,90€
---------------------------	--------

Salade, gambas, haddock fumé, vinaigrette gingembre, légumes croquants

INSALATA FRESCA	12,90€
------------------------	--------

Salade, melon, coppa de Parme, jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomates confites, olives kalamata

PASTA

Linguine bolognaise	9,60€
Linguine carbonara	9,60€
Lasagne au saumon , ricotta et épinards	10,50€

RISOTTI

RISOTTO DI SALINA	15,00€
--------------------------	--------

Saumon frais, saumon fumé, gambas

RISOTTO CALABRESE	13,00€
--------------------------	--------

Pleurotes, spianata calabra

PESCI

Ravioles , ricotta, gambas et basilic	14,50€
Mi-cuit de saumon , graines de sésame et son risotto	15,00€

CARNI

Escalope de veau au marsala , linguine aux champignons	15,00€
Escalope de veau milanaise , linguine aux petits légumes de saison	15,00€
Entrecôte (240 gr charolaise) pommes de terre grenaille, sauce au choix	17,00€
Magret de canard rôti , sauce fruits rouges, légumes de saison	18,00€

Sauces : poivre, gorgonzola, béarnaise, fruits rouges

Suppléments : 0,40€

Salade verte et copeaux de parmesan : 2,50€

Suppléments garnitures : 3,00€

DOLCI

Assiette de fromages italiens 3 pièces, salade verte	5,00€
Mille-feuille croquant spéculoos mousse chocolat au lait, cubes framboise	5,80€
Nougat glacé aux pistaches et son coulis de fruits rouges	5,80€
Tiramisu au café	5,80€
Café Gourmand	5,80€
Thé Gourmand	6,20€

COUPE GLACÉES

DAME BLANCHE	5,50€
<i>2 boules vanille, sauce chocolat chaud, amandes concassées, chantilly</i>	
CHOCOLAT LIÉGOIS	5,50€
<i>2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, amandes concassées, chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGOIS	5,50€
<i>2 boules café, sauce café, amandes concassées, chantilly</i>	
TUTTI FRUTTI	5,50€
<i>1 boule fraise, 1 boule framboise, salade de fruits</i>	

Coupe 1 boule : 2,00€

Coupe 2 boules : 4,00€

Coupe 3 boules : 5,00€

Supplément chantilly : 1,00€

Parfums : vanille, fraise, framboise, chocolat, citron vert, café, caramel au beurre salé

COUPES ALCOOLISÉES

ECOSSAISE	7,00€
<i>2 boules vanille, Whisky</i>	
COLONEL	7,00€
<i>2 boules citron vert, Vodka</i>	
ROSSINI	7,00€
<i>2 boules fraise, Prosecco Martini</i>	
BAILEY'S	7,00€
<i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, Bailey's</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€
Café ristretto	1,70€
Café allongé	1,80€
Grand café	3,00€
Déca	1,80€
Grand déca	3,10€
Crème	2,00€
Latté macchiato	2,00€
Café macchiato	1,80€
Cappucino	2,50€
Chocolat	2,50€
Chocolat viennois	2,80€
Coffret Thés Damann	2,80€
<i>Voir parfums</i>	

DIGESTIFS

Sambuca 4cl	6,00€
Limoncello 4cl	6,00€
Amaretto 4cl	6,00€
Manzana 4cl	6,00€
Calvados 4cl	6,00€
Cognac 4cl	6,00€
Get 27 4cl	6,00€
Get 31 4cl	6,00€
Bailey's 4cl	6,00€
Matusalem 15 ans 4cl	7,00€
<i>(Cuba)</i>	
Diplomatico Reserva 12 ans 4cl	7,00€
<i>(Venezuela)</i>	
Irish Coffee 10cl	7,00€

VINI

VINS ROUGES

DOC Chianti Donna Lorenza

vin harmonieux aux tanins légers,
arômes mêlés de fruits rouges et de violette.

IGT Sicilia Nero d'Avola Villa Cardini

vin concentré, arômes de fruits noirs mûrs,
notes épicées et poivrées.

IGT Montepulciano

vin intense, doux et fruité, arômes de fruits rouges
avec une pointe d'épice.

IGT Veneto Scaia Rosso Corvina

vin charnu, ample, soyeux, arômes de fruits mûrs,
de griotte, de cacao et d'épices douces.

VINS ROSÉS

IGP Ile de Beauté La Sonriza - Corse

robe rose pâle, nez d'agrumes et d'épices,
fraîcheur en bouche, élégance et raffinement.

DOC Bardolino Donna Lorenza

robe rose corail, arômes mêlés de fleurs et de fruits,
violette, rose, mûre, myrtille.

IGT Veneto Pinot Grigio Ca Lunghetta

vin persistant et équilibré, arômes de fruit exotique,
de poire, notes de miel d'acacia.

VINS BLANCS

IGP Chardonnay Vignoble des Bouquets

robe jaune intense, nez puissant
de fleurs et de fruits exotiques.

IGP Colombard Instant 20 Gros manseng

robe jaune pâle, nez d'agrumes
et de légères notes florales. - Moelleux

IGT Zabu Grillo Sicilia

vin blanc clair avec des reflets jaunes clairs,
limpides, brillants, fluides.

VINS PETILLANTS

DOC Lambrusco Secco Di Sorbara

vin effervescent, arômes dominants de fruits rouges,
le vin est léger et fruité.

Prosecco Martini

vin effervescent Italien, arômes subtils de pomme,
de poire et de douces notes florales.

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut

puissant et structuré, compagnon privilégié
pour un repas au Champagne.

VINS AU PICHET

IGP Val de Montferrand

rouge / rosé / blanc



12,5cl



50cl



75cl

3,40€

13,00€

19,00€

3,40€

14,00€

20,00€

3,40€

14,00€

20,00€

3,40€

14,00€

21,00€

3,40€

14,00€

20,00€

3,40€

13,00€

19,00€

3,40€

13,00€

19,00€

3,40€

14,00€

20,00€

3,40€

14,00€

21,00€

3,40€

14,00€

21,00€

18,00€

18,00€

24,00€

24,00€

70,00€

70,00€



25cl



50cl

4,00€

8,00€