



ANTIPASTI À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES	15 €
PLANCHE MIXTE	23 €
BURRATA DES POUILLES 300G	20 €
LÉGUMES GRILLÉS	14 €
CRÈME D'ARTICHAUTS GRATINÉE	9 €
BURRATINA FUMÉE 100G	9 €

Aperitivi

APÉROL SPRITZ	8 €
HUGO SPRITZ	8 €
NÉGRONI	10 €
AMÉRICANO	8 €
COUPE DE PROSECO	6 €
MARTINI ROUGE/BLANC/ROSÉ	5 €

Pizze CLASSIQUES

CHEZ CUCUZZA LES PIZZE PORTENT LES NOMS DES FEMMES DE NOS VIES *

ANITA	10 €	Sauce tomate, mozza fior di latte, basilic.
DIAVOLA	13 €	Tomate, mozza fior di latte, ventricina piccante, piments, tomates cerise.
NONNA	14 €	Tomate, mozza fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines, champignons sauvages, artichauts
DIANA	15 €	CALZONE, tomate, mozza fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, champignons sauvages, œuf
CAMILLA	9 €	Tomate, ail, anchois marinés, câpres à queues.
LAURA	14 €	Tomate, mozza fior di latte, prosciutto cotto, champignons sauvages, olives taggiasche.
NELLYCA	15 €	Tomate, mozza fior di latte, thon blanc à l'huile d'olive, oignon, câpres à queues, olives taggiasche.
VALENTINA	16 €	Mozza fior di latte, ricotta, gorgonzola DOP, grana padano

Pizze SIGNATURES

PICOLINA	18 €	Tomate, burrata, roquette, tomates cerise, pesto maison.
VALÉRIA	19 €	Notre version de la pizza à la truffe
CECCATO	17 €	Goronzola DOP, ricotta, courgettes grillées, prosciutto di Parma, romarin
CARLOTTA	17 €	Mozza fior di latte, scamorza, chair à saucisse cuite au vin rouge, oignons, champignons sauvage
VESPA	19 €	Crème d'artichaut, mozza fior di latte, prosciutto di Parma, roquette, artichaut, grana padano

À RAJOUTER SUR VOS PIZZE

1€ tomate cerise, piment, oignon, champignon, œuf
2€ légumes, 3€ fromages et charcuteries, 4€ burrata et parma

* LE NOMS DES PIZZE SONT SUCEPTIBLES DE CHANGER AU COURS DE L'ANNÉE

SI TU VEUX PAS DE PIZZA

GRAND CARPACCIO DE FILET DE BŒUF	15 €
PARMIGIANA D'AUBERGINES	13 €
LASAGNES BOLOGNESE	14 €

Dolci

TIRAMISU	} 6€
COUPE AMARETTO	
MOUSSE AU CHOCOLAT COMME MAMAN	
PANNA COTTA	



Rouges Ronds et Puissants

- PRIMITIVO, PUGLIA** 7/26/32 €
Typique des Pouilles, des épices, des fruits noirs, tu sais ce qu'il te dit le cassis
- CARIGNANO, GIBA, SARDAIGNE** 8/28/33 €
Des vignes de plus de 50 ans, 18 mois d'élevage en fut, c'est bio, c'est corsé et on adore!
- NÉGROAMARO ROCCAMORA, PUGLIA** 34 €
Dans les Pouilles, fût, des vieilles vignes, ça envoie du bois.
- NERO DIAVOLA, BRANCIFORTI, SICILIA** 35 €
plein de soleil, rond et chaleureux, un vrai costaud.
- CHIANTI SUPERIORE, MAJNONI, TOSCANE, 1L5** 52 €
Fait a coté de Florence, en biodynamie, une véritable hymne au Sangiovese, parfait format pour les tables de copains.

ou rouges plus légers

- CHIANTI, CANTINA LEONARDO, TOSCANA** ... 5/18/25 €
Un chianti comme un bonbon léger et frais
- GRIGNOLINO, SILVIO MORANDO, PIEMONTE**... 6.5/23/29 €
Il est léger, fruité, gourmand, parfait pour l'apéro!
- LA SOGARA, CORVINA, VERONA** 6/20/26 €
Un pur jus ! Raisonné et raisonnable.
- VALPOLICELLA SUPERIORE, MONTE DALL'ORA, VENETO** 45 €
La légèreté et l'élégance d'un Valpo en Bio ,le Top!
- NEGROAMARO, CALCARIUS, PUGLIA 1L** 33 €
Un vin nature tout en fruits rouges et en douceur, sans sulfites!

Softs et Bières

- THÉ GLACÉ MAISON** 5 €
- FERRARELLE 50CL / 1L** 4/6 €
- EVIAN** 5 €
- COCA, ORANGINA, SCHWEPES, ICE TEA** 5 €
- BIÈRE PERONI** 5 €
- BIÈRE MENABREA AMBRE** 7 €
- BIÈRE DEMAURY ROQUETTE BLANCHE** 6 €

Blancs

- PINOT GRIGIO, SICILIA** 6.5/23/29 €
Délicat, frais, minéral.
- SAUVIGNON MALVASIA, PUGLIA** 6.5/23/29 €
Bel assemblage, ce cépage magique de malvoisie aux notes exotiques, le fruit de ma passion
- FEUDUCCIO, PECORINO, ABRUZZES** 8/28/33 €
C'est sec & frais, c'est du fruit, c'est bien.

ROSÉS ET BULLES

- ROSÉ BARDOLINO CHIARETTO LA SOGARA**... 5/18/25 €
Tu veux faire l'apéro ? Tu rêves de piscine et de pétales de roses ?
Bouteille servie avec une paille
- PROSECCO** 6/28 €
Des bulles et de la légèreté, tout ce qu'on lui demande
- LAMBRUSCO AMABILE SCANDIANO** 25 €
lambrusco ça pétille !! 6% de fraises des bois, te retiens pas Glou/Glou**

Digestifs

LIMONCELLO
AMARETTO
GRAPPA
GET 27

5€

