



Benvenuti

Il ristorante La Cucina e il suo staff sono lieti di augurarvi una buona serata.

Alcune note informative

- . Il servizio di cucina è disponibile dalle diciannove sino alle ventidue e trenta.
- . siamo aperti tutte le sere ad eccezione del lunedì
- . per qualsiasi forma di intolleranza o allergia siete pregati di comunicarlo prima di ordinare al personale di sala che saprà darvi i giusti consigli
- . a differenza di tanti altri ristoranti, da noi non esistono i turni, il tavolo è a vostra disposizione per l'intera serata
- . nel fine settimana e soprattutto il sabato i tempi di attesa possono variare, ma non siamo supereroi...e restiamo umili.
- . alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o prodotti da noi e abbattuti come da manuale haccp.



Per iniziare ...

o se preferite per condividere con gli amici

IL Tagliere (per due persone) euro venti

Salame di Cabella, culaccia di Langhirano, coppa piacentina, mortadella, bufala campana, pecorino sardo, pomodori rossi secchi, giardiniera di Morgan e panissa

Le acciughe di Monterosso euro tredici

Acciughe impanate e fritte servite con crema di rucola e parmigiano ventiquattro mesi

La Panissa alla ligure euro dieci

Panissa fritta servita con maionese al lime e pepe rosa

Recco e dintorni euro quattordici

Focaccette al formaggio, culaccia e giardiniera di Morgan

Straccetti di pollo euro quattordici

pollo impanato con spezie aromatiche e servito con chips e salsa sweet cilly



La pizza alla pala

La pizza viene servita tutte le sere, tranne il sabato.

Campana	euro dieci
sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto	
Capperina	euro dodici
sugo di pomodoro, olive taggiasche, capperi e acciughe	
Prosciuttina	euro tredici
sugo di pomodoro, brie, prosciutto cotto, olive taggiasche	
Verdurina	euro dodici
bufala campana, verdure grigliate e cipolla caramellata	
Coppata	euro tredici
bufala campana, patate al forno e coppa piacentina in uscita	
Piccantina	euro dodici
Sugo di pomodoro, brie, carciofini e spianata calabra	

NON DIMENTICATE DI CHIEDERE IL PASSAPORTO
DELLA BIRRA TRENTADUE VIA DEI BIRRAI

Una buona birra per una buona pala



Di spiedo in spiedo

euro diciotto

doppio spiedo di carne mista e verdure, cotti al forno in salsa bbq, serviti con chips e maionese al pepe nero

Le alette di pollo

euro sedici

alette di pollo speziate, cotte al forno e servite con chips e salsa bbq affumicata

Le ribs laccate

euro diciotto

Baffa intera di ribs di maiale cotte in cbt e laccate con bbq in forno, servite con chips e maionese al pepe nero

La cotoletta di pollo

euro sedici

Petto di pollo con impanatura classica, servito con chips e maionese al lime e pepe rosa

Il filetto di pollo arrostito

euro sedici

Filetto di pollo cotto in forno in cbt con aromi e servito con chips, insalatina e salsa sweet chilli



I risotti

Allo zafferano con fonduta alla valdostana e parmigiano

Ai porcini con scaglie di grana e riduzione al balsamico

Minimo per due persone

euro quattordici

I ravioli

Ravioli di carne della Marina di Francavilla Bisio

Al tocco ligure

Nel vino rosso, a culo nudo o burro e parmigiano

Porzione singola da ventitre ravioli

euro tredici

La tagliata

euro ventidue

Viene servita con patate al forno, verdure grigliate in oli evo e pomodoro piastrato

Al rosmarino

Al balsamico

In crema di pecorino dop

La battuta a coltello

euro quindici

Agli agrumi, con riduzione di balsamico al lime, polvere di scorza di arancia e limone, bufala campana dop

Alla toscanaccia, con uovo al tegamino, crema di tartufo, crema di porcini e scaglie di parmigiano

Gli hamburger gourmet

Una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane artigianale, con chips e salse abbinate

L'Americano

euro quindici

Carne di black Angus americano, cheddar, pomodoro piastrato, bacon fritto, cipolla croccante, burger sauce

Il Giapponese

euro sedici

Carne di Wagyu giapponese con asiago, pomodori rossi secchi, cipolla caramellata, julienne di speck, maionese al bacon

Il Toscano

euro diciassette

Carne di Chianina, con asiago, uovo al tegamino, scaglie di grana e crema al tartufo bianco

Il Piemontese

euro sedici

Carne di Fassona piemontese, con asiago, pomodoro piastrato, verdure grigliate, cipolla croccante e crema di olive taggiasche

Il pulled pork

euro sedici

Spalla di maiale cotta in cbt con spezie e bbq, con cheddar, pomodoro piastrato, cipolla croccante e chips

L'Australiano

euro sedici

Carne di bisonne australiano con scamorza affumicata,
pomodoro alla piastra, coppa dolce piacentina, cipolla
caramellata e maionese al bacon

Il Vegano

euro quattordici

Burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, verdure
grigliate, pomodori rossi secchi e crema di olive taggiasche

Il Patanegra piccantello

euro sedici

Carne di Patanegra, asiago dop, spianata calabrese, cipolla
croccante, speck piastrato, salsa sweet chilli

Lo Spagnolo

euro sedici

Carne di Rubia Gallega, brie cotto al forno, uovo al tegamino,
bacon, cipolla croccante, senape al miele

Il Carbo burger

euro diciassette

Macinata a km zero, asiago, uova al tegamino, bacon piastrato,
crema di pecorino, maionese al pepe nero

Il baby burger

euro tredici

Cento grammi di carne di bovino adulto, cheddar, pomodoro
fresco, bacon, salsa burger e chips



BEVO...MA SE BEVO...BEVO BENE

L'americano a modo mio...

Lo Spritz eseguito col Select...come da tradizione

Il Torino Milano sempre di moda

Il calice di vino rosso

Il calice di bianco fermo

Il calice di prosecco

Il Bloody Mary...per i temerari

Il martini cocktail di James bond....senza oliva

Il mojito vero...quando la menta non manca

Il mio Old Fashioned...l'originale

Il gin tonic in tutte le sue varietà

Lo Spicy Margarita

I calici di vino sei euro

I cocktails hanno un prezzo che oscilla dai sette ai nove euro

Olive di Cerignola, panissa e focaccia di nostra produzione in accompagnamento.



Le nostre birre in bottiglia

Formato zero cinquanta

euro otto

Guglielmo gradi quattro virgola nove, birra tradizionale Lager, leggera

Amleto gradi sei virgola cinque, birra Bock dal forte carattere, modestamente frizzante e delicatamente amara

Cordelia gradi cinque virgola otto, Ipa intensa, dal gusto ricco equilibrato

Wit Teresianen gradi cinque, blanche non filtrata, fruttata

Kappuziner Weissbier gradi cinque e mezzo, colore dorato, aroma ricco e amabile con note fruttate

Formato zero settantacinque

euro tredici

Filo di Fumo gradi cinque, birra ambrata dai toni torbati

Filo Malpelo gradi sei virgola otto, birra ambrata e maltata

Filo Doppio gradi sei virgola cinque, birra aromatica ed elevato grado alcolico

Non artigianali...di comune interesse

euro cinque

Messina al sale e corona al lime

NON DIMENTICATE DI CHIEDERE IL PASSAPORTO
DELLA BIRRA TRENTADUE VIA DEI BIRRAI



La nostra cantina

I vini rossi

Nebbiolo colline novaresi	euro ventitre
Nebbiolo langhe Conterno	euro ventotto
Barbera asti superiore Dedicà	euro ventisei
Barbera Montebruna Braida	euro ventidue
Barbera Alba Superiore Dogliani	euro ventisei
Merlot langhe Morassino	euro trentadue
Ruche' Pierfrancesco Gatto	euro ventitre
Bolgheri Il Castellaccio	euro ventotto
Ciliegiolo Sassotondo	euro ventisei
Rosso di Montalcino Terre nere	euro ventotto
Negroamaro del Salento Domiziano	euro ventiquattro
Nero d'Avola Tasca d'Almerita	euro ventidue



I vini Bianchi fermi

Ribolla gialla tenuta Collio	euro ventiquattro
Gavi undici tenuta Bine	euro ventitre
Traminer Rottensteiner	euro ventisei
Biancolella di Ischia	euro ventisei
Erbaluce di Caluso	euro ventiquattro

E i vini bianchi mossi.....

Marai de marai extra dry Foss Marai	euro venti
Strada di Guia Valdobbiadene Foss Marai	euro ventidue
Poderi Colla Altalanga	euro trentaquattro
Franciacorta La Valle	euro trentasei
Moscato Canelli Bel fiore	euro diciotto

Varie ed eventuali.....

Servizio e coperto	euro due e mezzo
Acqua naturale e gasata	euro due e mezzo
Caffè Covim	euro due
Limoncello e mirto	euro tre



Lo spazio per un dolce.....si trova

Euro sei / sette

La panna cotta con caramello salato e zucchero a velo

La sfoglia scomposta su crema alla vaniglia, caramello salato e frutta di stagione

Il tiramisu' della tradizione

La tartatin tiepida con gelato alla vaniglia e caramello salato

La torta brownie su crema pasticcera

Il tortino di cuore caldo su crema alla vaniglia e zucchero a velo

Il parfait con arachidi e caramello salato

Il sorbetto al mirto di Sardegna



Per finire in bellezza....

Gli amari

I vintage ci sono quasi sempre euro quattro
Montenegro, San Simone, Fernet Branca, Averna, Camatti,
il Silano, Di Saronno, Sambuca

I nuovi di tendenza e piacevoli al palato, serviti con
ghiaccio e agrumi disidratati.... euro cinque

Jefferson

Miscela al trenta

Intervallo

Miscela al trenta antigelo

Dopolavoro

Sule

Frack

Roger

Trentadue

Bergamotto

Mediterraneo

Diamante

Amaronauta

Meraviglioso

Sublime

Washington

Dalloro

Fino

Mandragola

Jhn,

r

