

# CHEZ LUCA

---

## PIZZA & CUCINA



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre maison.  
Ici, la cuisine est une affaire de partage, de saison et de plaisir.

## HORAIRES SAISON HIVERNALE

Mercredi	le soir
Jeudi	le soir
Vendredi	midi et soir
Samedi	midi et soir
Dimanche	midi et soir

PIZZA LE SOIR , RESTAURANT LE MIDI

**Réservations :** 06 15 92 01 94  
59, Rue Alberti Bernardin - La Brigue

**Rejoignez notre groupe WhatsApp !**

Recevez les infos, nos événements  
et nos nouveautés en avant-première.  
Scannez le QR code  
ou demandez à notre équipe de vous inscrire.

CHEZ LUCA•pizza&cucina  
Gruppo WhatsApp



# CICCHETTI

## LES TAPAS DE VENISE

### TAPAS sur \*Pain spéciaux Fournil Val Roia 3€50

Anchois du Cantabrique et beurre maison

1, 7, 4

Charcuterie artisanale beurre maison et oignons en  
aigre-doux

1, 7

Fromage AOP avec mostarda di Cremona et noix

1, 7, 9, 10

### TAPAS CHAUDE 5€

Polenta et saucisse Polenta taragna et ragout de saucisse

7, 8

Polenta et gorgo Polenta taragna, gorgo et champignons

7

Trippa Trippes à la piémontaise avec polenta

7

Cabillaud Mijoté avec patates, sauce tomate et polenta

7, 4

Velouté Poireaux avec fromage Comté AOP et oignons frits

7

### PLATEAU À PARTAGER

Trois tapas Anchois/Charcuterie/fromage 10€

Cinq tapas chaude 22€

Les **cicchetti** sont de petites bouchées typiques de Venise, servies dans les bacari, ses bars traditionnels. Nous vous proposons notre version gourmande !

# PÂTES

## LES PÂTES FRAICHES MAISON

### Tagliatelle 40 Tuorli (150gr)

Pâtes fraîches typiques du Piémont, préparées à la main avec 40 jaunes d'œufs pour 1 kg de farine, ce qui leur donne une texture soyeuse et un goût riche et intense.

1, 3

#### NOS TROIS SAUCES :

**Italica** **16€**

Sauce tomate maison avec olives Taggiasche et Mozzarella di Bufala Sabelli®(100gr)

1, 3, 7, 8

**Ligure** **17€**

Pesto de basilic maison, petites tomates demi-séchées et Burrata (125gr)

1, 3, 7, 8, 10

**Carbonara** **18€**

Guanciale, poivre, crème d'œufs pastorisée avec Pecorino Romano et Parmigiano Reggiano®

1, 3, 7

**Les pates fraiches sont disponibles que les midis**

Du vendredi au dimanche

# PIADS

## POLENTA TARAGNA

### **Polenta e salsiccia**

**17€**

Polenta avec saucisse piémontaise mijotée, sauce tomate maison et Parmigiano Reggiano<sup>®</sup>

3, 7, 8

### **Gorgo e funghi**

**16€**

Polenta avec gorgonzola dolce fondu, Champignons brun de Paris et Parmigiano Reggiano<sup>®</sup>

1, 3, 7, 8, 10

## SOUPE AUX POIREAUX

**16€**

Velouté de poireaux de Cervere<sup>®</sup> DOP servie avec Comté AOP et pain croustillante garnie d'oignons frits

1, 7, 8, 10

## CABILLAUD MIJOTÉ

**18€**

Veritable morue du Méditerranéen mijotée avec sauce tomate maison, olives Taggiasche, câpres, poivre et pommes de terre

4

Polenta Taragna : Spécialité de montagne du nord de l'Italie, à base de farine de maïs et de sarrasin, cuite lentement et enrichie de fromage, pour une texture fondante et un goût profond et réconfortant.

## TAGLIATA D'ANGUS

19€

Steak d'Angus servie avec salade et pommes de terre rôties

6, 8, 9

## TRIPES À LA PIÉMONTAISE

17€

Tripes mijotées (cuisson 24H) avec sauce tomate maison, ail, haricot Borlotti, laurier et Parmigiano Reggiano servies avec base de polenta et filaments de piment desséché

6, 8, 9

# MENU ENFANT MIDI

## PATES ET GLACE

15€

✿ Pâtes fraiches maison (tagliatelle) avec beurre et Parmigiano Reggiano

1, 3, 7

✿ plus boule de glace

Une boule de glace avec chantilly maison

Nos parfums : Crème, chocolat, sorbet aux fruits selon arrivage

# MENU GROUPES

Pour une expérience harmonieuse, nous proposons des menus sur mesure à partir de 9 convives.

Élaborés par le chef selon vos goûts, ils sont à définir à l'avance.

Cela nous permet d'assurer un service fluide et de garantir la qualité des plats, afin que tous commencent le repas ensemble.

# DESSERTS



## NOS DESSERTS MAISON

7€50

### Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat maison, fleur de sel, crumble de noisettes du Piémont torréfiées et huile de noisette

1, 3, 7, 10

### Café liégeois du Chef

Boule de Glace crème fiorentina avec Nocciolata Rigoni, café, crème d'Antan maison et éclats de noisettes

1, 7, 10

### Salade de fruits d'hiver

Poire Nashi, kaki vanille doux (non astringent) et kiwi SunGold, servis avec sirop maison et boule de glace.

1, 7

## COUPE DE GLACE

7€50

Coupe de sorbet (parfum de saison) ou glace chocolat servie avec crème d'antan maison

glace 7, 10  
sorbet sans allergens

## GRAPPA GOURMANDE

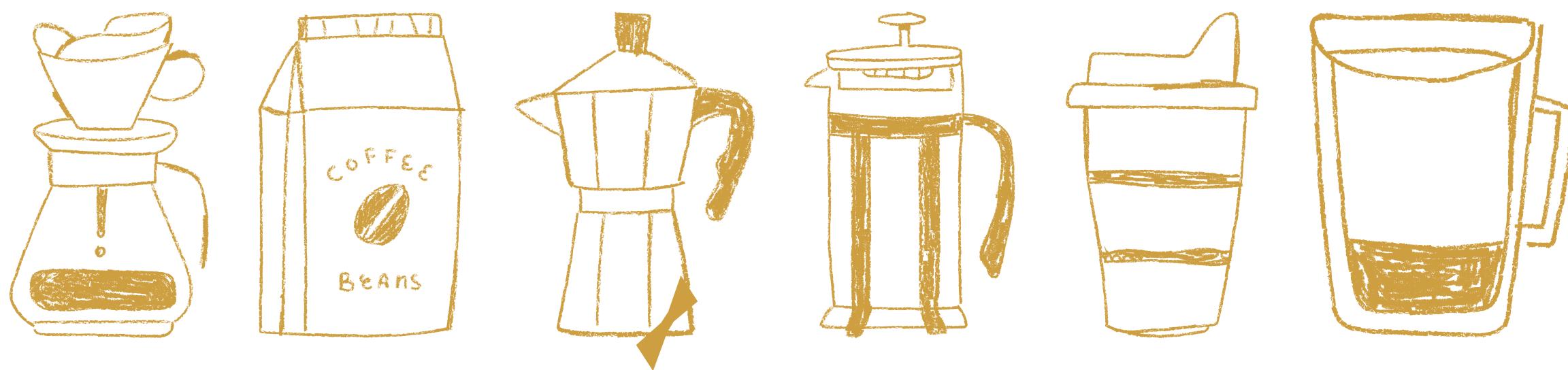
12€

Dégustation de trois grappas artisanales servies avec fruits confits et chocolat ou biscuit maison

13, 10, 1

### Supplements:

Crème chantilly maison avec ricotta, mascarpone et sucre + 2€50 avec gousses de vanille



# CAFETERIE

Caffè	1€50
Caffè Noisette	1€80
Décafféiné	1€80
Cappuccino	3€
Flat White	4€
Américain	2€
Marocchino	4€
The - Tisane bio	3€50
Caffé corretto grappa	3€50
Caffé avec Crème D'Antan	4€

## SPIRITUEUX GRAPPA ET WHISKEY

Liqueurs artisanales Grapperia Ali (AT)	4€50
Grappa blanche/Jaune Grapperia Ali (AT)	5€-6€

### Notre Selection de Whiskey

Découvrez notre sélection de whiskies (Ecosse, Japon, USA, Irlande). Quatre références de grande qualité sont à votre disposition – n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe ou à consulter notre carte des boissons.

8€-9€50

# Registre des ALLERGÈNES



En cas d'allergie ou d'intolérance,  
veuillez en informer notre équipe, afin que nous puissions  
vous conseiller et adapter au mieux votre expérience.