



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

HORAIRES SAISON HIVERNAL

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

PIZZA LE SOIR , RESTAURANT LE MIDI

Réervations : 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 pasteurisée avec Pecorino Romano et Parmigiano Reggiano®

1,3,7

Les pates fraiches sont disponibles que les midis

Du vendredi au dimanche

PLATS

POLENTA TARAGNA

Polenta e salsiccia

17€

Polenta avec saucisse piémontaise mijotée, sauce tomate maison et Parmigiano Reggiano®

3,7,8

Gorgo e funghi

16€

Polenta avec gorgonzola dolce fondu, Champignons brun de Paris et Parmigiano Reggiano®

1,3,7,8,10

SOUPE AUX POIREAUX

16€

Velouté de poireaux de Cervere® DOP servie avec Comté AOP et pain croustillant garnie d'oignons frits

1,7,8,10

CABILLAUD MIJOTÉ

18€

Véritable 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

M I D I

PATES ET GLACE

15€

✿ Pâtes fraîches 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

M E N U G R O U P E S

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

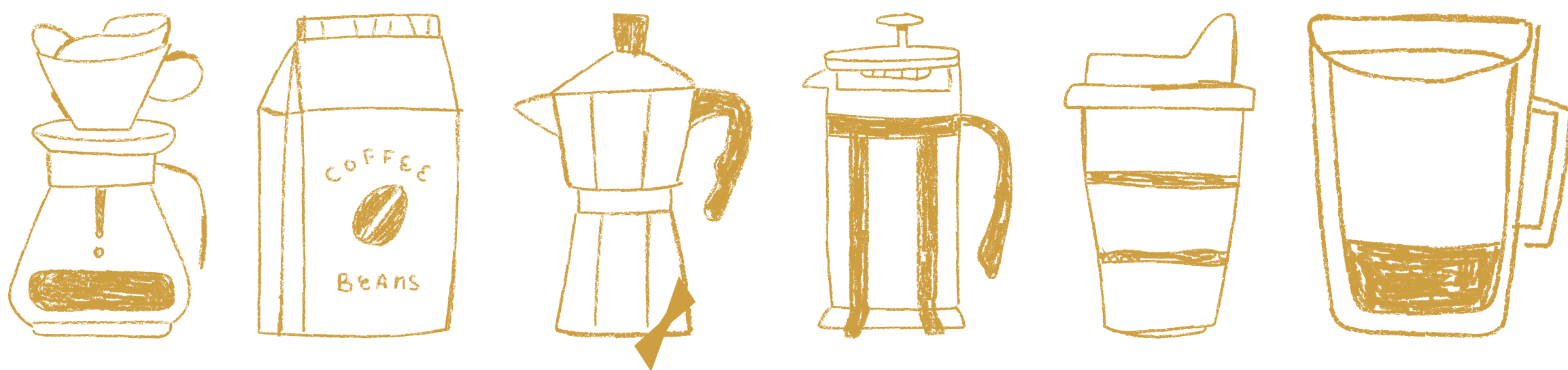
12€

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
Décafeiné	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 WISKEY

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 – **8€-9€50**
n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe ou à consulter notre
carte des boissons.

Registre des ALLERGÈNES



② crustacés



③ œuf



⑤ arachides



⑥ soja



⑦ lait



④ poissons



⑨ moutarde



⑩ fruits à coque



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