



DAI CUGINI

RISTORANTE - PIZZERIA

Aperitivi

Kir	8€
Martini Bianco, Rosso 5cl	7€
Kir Royal 12.5cl	9€
Americano	10€
Negroni	12€
Martini Royal	10€
Spritz Classique	11€
Hugo Spritz "liqueur de sureau"	11€
Italicus Spritz "bergamote"	11€
Limoncello Spritz	11€

Bierre

Nastro Azzurro pression 25cl	5€
Nastro Azzurro pression 50cl	8€
Ichnusa non filtrée 33cl	6€
Nastro Azzurro 33cl	6€

Boissons

Jus de fruits	4€
Coca-Cola, Zero, Orangina,	5€
Fuze Tea, Limonade, Perrier	5€
Acqua plate / pétillante 50cl	4€
Acqua plate / pétillante 1lt	7€

Vin Au Verre

Piano Maltese di Rapitalà	8€
Donna Giovanna Blanc Iuzzolini Calabre	12€
Sangiu Mario Bruni Calabre Rouge	10€
Sedara Nero d'Avola	8€
Rosammuri	7€
Prosecco 12.5cl	7€
Perrier Jouet 12.5cl	14€
Ruinart Brut 12.5cl	14€



Sfizi e Capricci

<i>Burrata Pugliese 125 gr onctueuse au coeur cremeux</i>	10
<i>Mortadella di Bologna igp</i>	10
<i>Jambon de Parme 18 mesi</i>	14
<i>Arancina, Boulette de Riz Panee et a la Fantaisie du Chef</i>	10
<i>Mozzarella Di Bufala In Carrozza</i>	12
<i>Focaccia Chaude Au Romarin</i>	7
<i>Saute de Palourdes</i>	15

Piaceri a Partager

<i>Stracciatella a la Truffe et Focaccia</i>	23
<i>Friture de Calamars Gambas Eperlans</i>	29
<i>Tagliere de Charcuterie et Fromage</i>	24

Le Paste e Risotti

<i>Hors Norma, coulis de Datterino tricolore et aubergines violettes</i>	20
<i>3 P, Penne Parmesan et Parme</i>	20
<i>Nonno Amerigo, pesto basilic, tomate, 1 burratina</i>	20
<i>Grosses palourdes, linguine et Datterino</i>	29
<i>Mafalde creme de truffe, petits pois, jambon</i>	25
<i>La Lasagna, ici c'est la Bolognese</i>	19
<i>Macaruna Nto Sugu, saucisse, poitrine, tomate</i>	28
<i>Risotto noir, encre de seiche et poulpe grille</i>	33
<i>La Kara, linguine, palourdes, calamars, gambas, poulpe</i>	37

Carne

La Milanese, bien sur, spaghetti tomate 28

Tu veux la gratiner ? 31

Carne del giorno

Pesce

Bar zino au four, huile d'Olives Extra 29

Meli Melo des Legumes

Poisson de la Maree selon arrivage

Pizze

MARGHERITA 12€
BASE TOMATE, FIOR DI LATTE, BASILIC

4 FORMAGGI 16€
BASE TOMATE, FDL, GORGONZOLA, SCAMORZA, TALEGGIO

CALABRESE 16€
BASE TOMATE, FDL, SPIANATA, OIGNONS, BASILIC

CALZONE 16€
BASE TOMATE, FDL, JAMBON, OEUF, CHAMPIGNONS

REGINA 16€
BASE TOMATE, FDL, JAMBON, CHAMPIGNONS, BASILIC

TORTORICIANA 17€
BASE TOMATE, FDL, PANCETTA, SCAMORZA, OLIVES

TONNO 17€
BASE TOMATE, FDL, THON, OIGNONS, OEUF, POIVRONS

PIZZA BLANCHE

CHEVRE MIEL 18€
BASE FDL, CHEVRE ET MIEL

BRONTESE 22€
BASE FDL, MORTADELLA, PISTACHE, GRANA, BASILIC

THIERRY BRUNO 27€
FDL, FOIE GRAS, JAMBON DE PARME, CONFITURE DE FIGUES

DAI CUGINI 24€
BASE FDL, CREME DE TRUFFE, BURRATA, ROQUETTE, JAMBON DE PARME

SALMONE 24€
BASE FDL, SAUMON, STRACCIATELLA, ROQUETTE

RUNGIS 24€
BASE TRUFFE, FDL, CHAMPIGNONS, BRESAOLA, ROQUETTE, GRANA

POULPE FICTION 26€
BASE FDL, PESTO, POMME DE TERRE ET POULPE GRILLE

TARTUFATA 23€
CREME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS, MORTADELLA, ROQUETTE

Dolci

GLACE OU CAFÉ, LES DEUX : AFFOGATO	8
TIRAMISU CLASSIQUE AU CAFÉ	9
TIRAMISU À LA PISTACHE	10
PANNA COTTA FRUITS ROUGES, PISTACHE OU NOISETTE	8
MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT	10
FLÛTE GLACÉE AU LIMONCELLO	12
SALADE DE FRUITS FRAIS	8
PARIS-PALERMO, CRÈME À LA PISTACHE	12
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10
GELATO : 2 BOULES	7
GELATO : 3 BOULES	9
FRUTTA FRESCA PRÉCOUPÉE	9



Carte des Vins

Bollicine

Prosecco Nino Franco	38
Ruinart Brut	95
Perrier-Jouët Brut	95
Ruinart Magnum Brut	199
Ruinart Blanc de Blancs	145
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	165
Perrier-Jouët Rosé	95
Dom Ruinart	455

Vini Bianchi

PianoMaltese di Rapitalà 2025	36
Jale 100% Chardonnay Cusumano	59
MadreGoccia Dry Iuzzolini IGT	59
DonnaGiovanna IGT	71
AltaMora Etna Bianco IGT	69
Cottanera Etna Bianco IGT	69
Ca' Marcanda VistaMare Gaja IGT 2021	109
MareNeve Etna Bianco	153
FedeGraziani DOC 2022	

Rosé

Rosammuri de Rapitalà 2025	33
Cottanera Rosé Etna Rosato	48
Minuty M	48
Minuty Prestige	65

Rossi

VINI ROSSI

Lambrusco DOC 2023, Emilia	30
Chianti Classico Ruffini IGT 2023	36
Nero d'Avola Sedara Donnafugata 2024	39
Nebbiolo Giordano IGT 2023	53
Valpolicella Ripasso Speri IGT 2023	55
Sangiu' IGT 2023	58
Cottanera Etna Rosso IGT 2023	58
Altamora Etna Rosso	59
Le Difese DOC San Guido 2022	76
Amarone Righetti DOCG 2020	79
Montepulciano Limited Edition IGT 2021	95
Barolo Oddero DOCG 2021	127
Brunello Montalcino PianRossa Ciacci DOCG 2013	135
Amarone Speri DOC 2021	135
Binomio Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020	137

Rossi

I Top Top

RossoDiMezzo Etna Rosso FedeGraziani DOC 2022	153
Dochero Montepulciano Riserva LaValentina	153
Guardiola Etna Rosso DOC 2017 AltaMora	229
Lupicaia IGT 2018 Vittorio Piozzo	229
ProfumoDVulcano Etna Rosso DOC 2022 FedeGraziani	240
Brunello Montalcino Poggio al Vento Reserve Bio DOCG 2013	275
Tignanello Antinori DOC 2021	290
Fratini Bolgheri Superiore DOCG 2018	359
Sassicaia San Guido DOC 2020	495

Magnum

Sangiu IGT 2022	119
Barbaresco Luigi Giordano DOC 2021	165
Le Difese San Guido DOC 2018	145
Brunello Montalcino Reserve Poggio al Vento DOCG 2013	485
Sassicaia Tenuta San Guido DOCG 2020	1245

Carte des digestifs

Whisky

Clan Campbell	9
Jack Daniel's	12
Aberlour 12 ans	14
Lagavulin 16 ans	16
Oban 16 ans	18
Royal Salute	20

Digestifs

Limoncello	5
Amaro del Capo	7
Sambuca	8
Get 27	9
Get 31	9
Gin Poli	15
Don Papa	9
Diplomatico	9
Santa Teresa	15
Zacapa	18
Grappa Poli	9
Rhum XO	16

Grappa

Grappa della Stretta	7
Sarpa di Poli et Poli Oro	10
Prugne	10
Cleopatra Poli	15
Sassicaia	20

Boissons chaudes

Expresso, deca, macchiato noisette	3
Cafe creme, cappuccino, double espresso	4.50
Thés et infusions	4.50

CAHIER DES ALLERGÈNES

Gl	Gluten	Cr	Crustacés
Oe	Œufs	Po	Poissons
Ar	Arachides	So	Soja
La	Lait	FC	Fruits à coque
Ce	Céleri	Mo	Moutarde
Se	Sésame	Su	Sulfites
Lu	Lupin	MI	Mollusques

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de prévenir votre serveur avant la commande.

La liste détaillée des allergènes est disponible sur demande à la caisse.

Sfizi e Capricci

Burrata Pugliese	La
Mortadella di Bologna igp	La FC
Jambon de Parme 18 mesi	aucun allergène
Arancina, boulette de riz panée	Gl Oe La Ce
Mozzarella di Bufala in Carrozza	Gl Oe La
Focaccia chaude au romarin	Gl
Sauté de palourdes	MI Su

Piaceri a Partager

Stracciatella à la truffe et focaccia	La Gl
Friture de calamars, gambas, éperlans	Gl Cr MI Po
Tagliere de charcuterie et fromage	La Su

Le Paste e Risotti

Hors Norma, coulis de datterino et aubergines	Gl La
3 P, penne parmesan et parme	Gl La
Nonno Amerigo, pesto basilic, tomate, burratina	Gl La FC
Grosses palourdes, linguine et datterino	Gl MI Su
Mafalde crème de truffe, petits pois, jambon	Gl La Oe
La Lasagna, ici c'est la Bolognese	Gl Oe La Ce
Maccaruna Nto Sugu, saucisse, poitrine, tomate	Gl Ce
Risotto noir, encre de seiche et poulpe grillé	MI La Ce Su
La Kara, linguine, palourdes, calamars, gambas, poulpe	Gl Cr MI Su

Carne

La Milanese, spaghetti tomate	Gl Oe La
La Milanese gratinée	Gl Oe La
Carne del giorno	à définir selon le jour

Pesce

Bar zino au four, huile d'olives extra	Po
Meli Melo des légumes	à définir selon le jour
Poisson de la marée selon arrivage	à définir selon le jour

Pizze

Margherita	Gl La
4 Formaggi	Gl La
Calabrese	Gl La
Calzone	Gl La Oe
Regina	Gl La
Tortoriciiana	Gl La
Tonno	Gl La Oe Po

Pizza Blanche

Chèvre Miel	Gl La
Brontese	Gl La FC
Thierry Bruno	Gl La Su
Dai Cugini	Gl La Su
Salmone	Gl La Po
Rungis	Gl La Su
Poulpe Fiction	Gl La MI FC
Tartufata	Gl La Su

Dolci

Affogato	La
Tiramisu classique au café	Gl Oe La
Tiramisu à la pistache	Gl Oe La FC
Panna cotta (fruits rouges, pistache ou noisette)	La FC
Moelleux chocolat, crème anglaise	Gl Oe La
Flûte glacée au limoncello	La Su
Salade de fruits frais	aucun allergène
Paris-Palermo, crème à la pistache	Gl Oe La FC
Café ou thé gourmand	Gl Oe La
Gelato (2 ou 3 boules)	La FC
Frutta fresca précoupée	aucun allergène

Boissons

Vins, prosecco, champagnes, spritz et apéritifs : Sulfites. Bières : Gluten.
Pour toute autre boisson, demandez à votre serveur.