## Avviso ai Cucuclienti

Questi ingredienti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, lupini, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, solfiti, latte e glutine, possono essere pericolosi in caso di allergie o intolleranze alimentari. La stellina 🔷 vicino al piatto del nostro menu, indica che l'alimento può contenere uno di questi ingredienti o esserne venuti a contatto. Il personale se avvertito con anticipo, userà tutte le accortezze possibili nella preparazione del vostro piatto, ma a causa della grande quantità e diversità di piatti preparati nello stesso momento dal nostro staff, si declina ogni responsabilità da evventuali contaminazioni.

# Notice to Cucumangi

These following ingredients: cereals, snell fisch, eggs, fish, peanuts, soya beans, lupins, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide, sulphites, milk and gluten, can be dangerous in case of food allergies or intolerances. The symbol  $\bigstar$  close to the dish from in our menu, indicates that the food may contain one of these ingredients or has been in contact.

If warned in advance, the staff will use all the possible precaution in the preparation of your dish, but due to the large quantity and variety of dishes prepared at the same time by our staff, no liabily can be claimed on eventual contamination.

La cucina, la piastra e la pizzeria lavorano separati.
Faremo il possibile per servire i piatti contemporaneamente.
Grazie per la Vostra disponibilità
Servizio € 1.90

I piatti con 🖈 sono o possono essere composti da prodotti surgelati



# Proposte settimanali

Lunedí

Proposte culinarie d'altri paesi

Martedí

Cucuriposo

Mercoledí

Cucu - Cus - Cus

Giovedí

Paella alla Valenciana



# Cucuinsalatone

Barra ◆		
Verde, pomodoro, cetrioli, peperoni, olive, formaggio greco	€	11,10
Ipanema <b>→</b>		
Verde, tonno, pomodoro, mozzarella, uova e olive taggiasche	€	11 10
, erae, veritie, penteuere, niezzaretta, ueva e ettie taggiacette	C	11,10
Flamenco +		
Rucola, bocconcini di manzo, pomodorini, mozzarella di bufala, carote e mais	€	11,10
a'.		
Pipa ♦		
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€	10,10
Copacabana ◆		
Verde, pomodorini, mozzarella, gamberetti e carote	€	11 10
verae, pomouorini, mozzarema, gamoeremi e carone	C	11,10
Botafogo ♦		
Verde, rucola, pomodoro, mozzarella, mais, uova e sfilacci di cavallo	€	11,10
Vidigal <b>→</b>		
Verde, rucola, pomodorini, carote, ricotta affumicata e pollo	€	11,10
Leblond <b>→</b>		
	0	44.40
Verde, rucola, pomodoro, carote, brie, noci, e ananas	€	11,10



I piatti con ★ sono o possono essere composti da prodotti surgelati

# Antipasti

Entrée di Crudo e Pomodorini Dry +	€	5,10
Taglierino di affettati misto x 1 Persona →	€	12,10
Bresaola Rucola e Grana +	€	12,10
Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala +	€	12,10
Salmone affumicato con Rucola e Crostini +	€	14,10
Cucu Mix: piatto di mix fritto * ◆	€	8,60
Primi piatti		
Spaghettoni con Cacio e Pepe +	€	9,60
Spaghetti con Pomodorini Freschi e Basilico +	€	9,60
Spaghetti alla Carbonara +	€	9,60
Fusilli con Crema di Carciofi, Speck e Scaglie di Grana +	€	9,60
Trenette con Pesto, Code di Gambero* e Pomodorini +	€	10,60
Gnocchetti della casa con Salmone Affumicato e Rucola + €	,	10,60
Gnocchetti della casa con Gorgonzola, Pomodorini, e bresaola ◆ €	,	9,80
Spaghetti alla Chitarra con Capesante*, Zucchine e Pomodorini +	€	10,60

# La griglia

15,10
22,60
22,60
24,60
24,60
11,10
8,10
18,60
16,10
14,60
17,10

# Contorni

Patatine Fritte * +	€	4,10
Verdure ai Ferri ♦	€	4,60
Spinaci al Burro * +	€	3,90
Insalata Mista di Stagione +	€	3,90
Per i "Cucubimbi"		
Gnocchetti al Pomodoro / Ragù +	€	4,10
Fusilli al Pomodoro / Ragù +	€	4,10
Petto di Pollo ai Ferri con Patatine * →	€	5,90
Wurstel con Patatine * →	€	5,90
Hamburger * con Patatine * ◆	€	5,90
Cotoletta * con Patatine * +	€	5,90
Pizza Margheritina (Pomodoro e Mozzarella) +	€	4,60
Dolceria		
Dolci fatti in Casa + € da 4, (alcuni dolci possono avere una base alcolica)	60 a	ı 6,10
Tartufo bianco * +	€	4,10
Tartufo al cioccolato * +	€	4,10
Ananas al naturale +	€	4,10

## Le Cucu Pizze

Margherita →		
Pomodoro, mozzarella	€	6,20
Parmacotto →		
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€	7,70
Funghetto +		
Pomodoro, mozzarella, funghi	€	7,70
Cotto e Funghi →		
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€	8,30
Capricciosa +		
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	€	8,50
4 Stagioni ◆		
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e salamino	€	8,50
Verdure ◆		
Pomodoro, mozzarella, verdure	€	8,70
Sabri +		
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€	8,50
Parmacrudo ◆		
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	€	8,70
"Buba" →		
Pomodoro, mozzarella e gamberetti	€	8,70
Viennese +		
Pomodoro, mozzarella e würstel	€	7,70
Diavola +		
Pomodoro, mozzarella e salamino piccante	€	7,70
Parmigiana +		
Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana	€	8,00
Ingredienti aggiuntivi →	€	1,10
Bresaola, crudo, speck, porchetta, bufala, sfilacci,		
gamberetti, salmone e porcini	€	2,10

# Le Cucu Pizze

Rua Carioca +		
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia e peperoni	€	9,30
Rua Leon +		
Pomodoro e 5 Formaggi	€	9,30
Rua Santos →		
Pomorodo, mozzarella, porcini, speck e grana	€	9,40
Rua Carlos +		
Pomodoro, mozzarella, porchetta, peperoni e rucola	€	9,30
Rua Noventa 130 +		
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico	€	9,30
Rua Pacheco +		
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo e rucola	€	9,40
Rua Atlantico +		
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine e mais	€	9,40
Rua Piave +		
Pomodoro, mozzarella, chiodini, salamino e melanzane	€	9,30
Rua Napo +		
Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta e grana gratuggiato	€	9,20
Ingredienti aggiuntivi →	€	1,10
Bresaola, crudo, speck, porchetta, bufala, sfilacci,		
gamberetti, salmone e porcini	€	2,10

# Le Cucu Pizze

Rua Rodolfo +		
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€	9,50
Rua Vertigo +		
Pomodoro, mozzarella, porcini, salamino, rucola e grana	€	9,50
Rua Belem +		
Pomodoro, mozzarella, wurstel, chiodini e peperoni	€	9,30
Rua Natal +		
Pomodoro, bufala, sfilacci di cavallo e rucola	€	9,60
Verde +		
Pomodoro, mozzarella bufala, olive, pomodorini dry e origano	€	9,50
Oro +		
Pomodoro, mozzarella di bufala, cipolla e salamino	€	9,50
Noemi ◆		
Pomodorini, sfilacci di cavallo, formaggio fuso e rucola tutto in cottura	€	9,50
Rio Icio ◆		
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, grana grattuggiato e origano	€	9,50
Rio Maurì +		
Pomodoro, Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, melanzane, salamino	€	9,50
Rio Quente +		
Pomodoro, mozzarella, salsiccia,, peperoni, cipolla, funghi, aglio, e patatine fritte	€	10,50
Ingradianti aggiuntivi 🛧	C	1 10
Ingredienti aggiuntivi →	€	1,10
	C	2.10
gamberetti, salmone e porcini	€	2,10

# Le Rosse

Nelson +		
Pomodoro, melanzane, pancetta e chiodini	€	8,10
Filipe +		
Pomodoro, tonno, olive, capperi e cipolla	€	8,10
Pizze Specialità in Bianco		
Lorena →		
Mozzarella, stracchino, pancetta e rosmarino	€	8,50
Vanessa <b>→</b>		
Mozzarella, brie, salmone affumicato e zucchine	€	9,30
Ana Franca →		
Mozzarella, carciofi, mozzarella di bufala e prosciutto crudo	€	9,30
Linda →		
Mozzarella, crema di carciofi. olive e speck in cottura	€	9,10
I Cornetti		
"Oasi" +		
Mozzarella, prosciutto cotto, chiodini, pomodoro e grana fine cottura	€	8,80
Pomodoro, brie, pomodorini, mozzarella e prosciutto crudo	€	9,00
"Picos" +		
Pomodoro, mozzarella, taleggio, zucchine e porchetta	€	9,00
Le Fresche		
"Rio Bravo" → Salsa di pomodoro in cottura e a fine cottura		
mozzarella di bufala, bresaola, rucola e grana	€	9,20
"Ipatinga" + Salsa di pomodoro in cottura e a fine cottura		
mozzarella di bufala, insalatina e prosciutto crudo	€	9,20
Ingredienti aggiuntivi +	€	1,10
Bresaola, crudo, speck, porchetta, bufala, sfilacci, gamberetti, salmone e porcini	€	2,10
Os. 120. Ct., Carrier C Por ciri		2,10

# ... Le Piadine

Rivaldo * ◆		
Piadina con prosciutto crudo, mozzarella	€	7,00
Denilson * ◆		
Piadina con porchetta rucola e taleggio	€	7,00
Socrates * +		
Piadina con verdure grill e mozzarella	€	7,00
Leandro * ◆		
Piadina con speck, carciofi e brie	€	7,00
Altafini * ◆		
Maxxxy Piadina con bresaola, mozzarella di bufala e pomodoro	€	8,30
i Club Sandwich		
Ronie * →		
Club-sandwich con prosciutto cotto, formaggio, uova, pancetta, lattuga, pomodoro	€	8,50
Oliveira * ◆		
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.	€	8,50
	€	8,50
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.		ŕ
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.  Cesar * *		ŕ
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.  Cesar *   Club-sandwich con formaggio, rucola, salmone, brie e pomodorini dry	€	ŕ
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.  Cesar *   Club-sandwich con formaggio, rucola, salmone, brie e pomodorini dry  Falcao *	€	8,80
Club-sandwich con formaggio, verdure grill, mozzarella, lattuga, pomodoro.  Cesar * *  Club-sandwich con formaggio, rucola, salmone, brie e pomodorini dry  Falcao * *  Club-sandwich, salsa di pollo, lattuga, formaggio, pomodoro, melanzane, brie	€	8,80

# Snack

<i>Didi</i> ′ * ◆		
Toast con prosciutto cotto, formaggio	€	4,10
Pele' * +		
Toast con Prosciutto cotto e formaggio farcito con lattuga, pomodoro	€	5,00
Vava' * ◆		
Toast vegetariano con verdure grill, formaggio e mozzarella	€	5,50
Bebeto * →		
Tostone con prosciutto cotto e formaggio	€	5,00
Vampeta * →		
Tostone con speck, funghi, mozzarella, formaggio	€	7,20
Edmundo * →		
Tostone vegetariano con verdure grill, formaggio e mozzarella	€	7,40
Aldair * ◆		
Tostone con formaggio, brie, bresaola e rucola	€	7,20
Zico * ◆		
Tostone con gamberetti, formaggio, zucchine e brie	€	7,40
Cruz * ◆		
Crostino con melanzane, formaggio, mozzarella, pomodoro e prosciutto crudo	€	9,00
Zago * ◆		
Formaggi misti alla piastra con verdure grill	€	11,50
Bilica * ◆		
Cheeseburger con lattuga, pomodoro, formaggio	€	7,00
I piatti con ★ sono o possono essere composti da prodotti surgelati		

### Bibite

Acqua min. gas. bottiglia cl. 75 →	€	2,80
Acqua min. nat. bottiglia cl. 75 →	€	2,80
Bibite alla Spina cl. 20 ★	€	2,60
Bibite alla Spina cl. 40 →	€	4,00
Bibite in Lattina +	€	3,30
Vino della Casa		
Vino Rosso ¼ lt. alla spina +	€	3,30
Vino Rosso ½ lt. alla spina +	€	4,80
Vino Rosso 1 lt. alla spina +	€	9,30
Vino bianco alla spina ¼ lt. +	€	3,80
Vino bianco alla spina ½ lt. +		6,80
Vino bianco alla spina 1 lt. +	€	12,30
Birre alla Spina		
Hacker-Pschorr Bionda cl. 30 ★		3,30
Hacker-Pschorr Bionda cl. 50 ★	€	4,80
Hacker-Pschorr Rossa cl. 30 ★	€	3,30
Hacker-Pschorr Rossa cl. 50 →	€	4,80
filmmet der	Bay	
		3
		The same



### Birre in Bottiglia

#### Weisse +



€ 4,80

di limone, banana, miele e noce mosca-Per le nostre Weissbier utilizziamo

solo i migliori ingredienti: il mi-glior frumento per birrificazione coltivato nella regione Champagne e luppolo certificato accuratamente selezionato proveniente dalla Ĥallertau bavarese.

Cl. 50 Grado alcolico 5.5 % vol.



€ 4,80

"Non filtrata" Kellerbier + "Birra di Cantina"

Naturale non filtrata, è denominata in Baviera "Kellerbier" ossia "Birra di Cantina", la birra cruda per eccellenza. Ricca di profumi e sapori autentici, è piena di fragranza e leggermente frizzante perché contiene poca anidride car-

Stile: keller Aroma: dolce con un lieve sentore fruttato (mela) e una nota erbacea Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 4,8% vol. Fermentazione: Bassa Colore: ambrato chiaro, torbido e opalescente



Blanche

Cl. 33 Grado alcolico 5,5 % vol.

#### 6 Cereali +



€ 4,80

E' una birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cerali accuratamente selezionati, ognuno con una sua propria caratteristica: la Spelta, conferisce alla birra il suo tipico aroma fruttato e una bella schiuma; l'Orzo, contiene l'amido che si trasforma in glucosio; il Frumento, contiene l'aminoacido che aiuta la fermentazione rendendola rapida; la Segala dona alla birra il suo tipico colore oro brillante e contiene minerali preziosi e lo iodio tanto importante per la nostra salute; il Farro, da alla birra il suo gusto rotondo e pieno e l'Avena, che grazie alla lecitina, rende la birra facilmente digeribile e le dona il gusto dolce di miele.

Stile: Ai 6 Cereali Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 4,6% vol. Fermentazione: Alta Tipologia Colore: Chiara Colore: Oro luminoso



€ 4,80

### Analcolica" Alkoholfrei +

€ 4,00

Analcolica delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto. Questa birra, oltre all'assenza di alcool, garantisce anche il piacere di bere una birra delicatamente amara e rinfrescante. Birra Analcolica Pyraser, il modo più frizzante per spegnere la sete di chi

Stile: Analcolica Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: <0,5% vol. Fermentazione: Bassa Tipologia Colore: Chiaro Amaro: Delicato

### Birre in Bottiglia



"La Nera" Schwarzbier +

E' una specialità dal sapore unico, rotondo e aromatico conferitole dal luppolo selezionato e dal dolce aroma di malto tostato.

Stile: Schwarz Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 5,2% vol. Tipologia Colore: Scuro Fermentazione: Bassa



"La Rossa" Jubeltrunk +

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

Stile: Dunkel Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 5,5% vol. Tipologia Colore: Ambrato Fermentazione: Bassa



Radler +

Qualche parola sul marchio Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

Stile: Radler Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 2,7% vol. Tipologia Colore: Chiaro Fermentazione: Bassa



€ 4,80

Pils ◆

Il luppolo profumato conferisce a questa birra un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante.

Stile: Pils Formato: Bottiglia cl. 50 Gradazione alcolica: 5,1% vol. Fermentazione: Bassa Tipologia Colore: Chiaro Amaro: Delicato

### Allergeni - Allergen - Allergène



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".







