



Qui sommes nous ?

La Cucina Di Alba Trattoria et ristorante est née de la passion d'un couple pour la gastronomie italienne.

Dans un premier temps depuis 2020 dans leur Foodtruck puis depuis 2024 et l'ouverture de leur restaurant, en prestation traiteur.

Leur mission ?

Enchanter vos convives gustativement et vous offrir la prestation culinaire que vous méritez, pour le plus beau jour de votre vie.

La Cucina Di Alba

PIZZA AL TAGLIO

*Pizza romaine , en plaque
3 bouchées par personnes*

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte , basilic

2.8€/pers

REGINA

Sauce tomate, champignon, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, basilic

3.5€/pers

ESTATE

Roquette, tomate fraîche, stracciatella, jambon cru, huile d'olive

3.7€/pers

TARTUFO BELLA

Crème de parmesan à la truffe, mozzarella fior di latte, jambon truffé, stracciatella, noix.

4.6/pers

BELLA TROPEA

sauce tomate ,spianata calabraise, mozzarella fior di latte, oignon rouge confit de tropea , stracciatella di Buffala

4.3€/pers

PISTACCHIOSA

Mozzarella fior di latte, ricotta, mortadelle, crème de pistache salé, pistache concassées

4.3€/pers



FOCACIA RIPIENI

Foccacia garnie de produit frais comme un mini sandwich.

3 bouchées par personne

VERDE

Pesto vert, Basilic, Stracciatella, Jambon cru, Tomate fraîche

4.10/pers

AMORE DI ALBA

Crème de parmesan à la truffe, jambon truffé, roquette, stracciatella

4.30/pers

PISTACCHIOSA

Crème de pistache, Mortadelle, Stracciatella, graines de pistaches concassées, Basilic

4.20/pers

CLASSICA

jambon cuit , tomate rôti aux herbes , Buffala, basilic

4.10/pers

ZUCCA

Crème de courgette, courgettes grillées, aubergines grillées, Stracciatella, Scarmoza fumée, Basilic

4.30/pers

ROSMARINO

Crème de romarin, gorgonzola DOP, Romarin, Miel, Noix concassées

3.90/pers



BUFFET SALÉ

PLATEAUX

Tous nos plateaux sont accompagnés

de petits pains focaccia

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon cuit aux herbes, jambon cuit à la truffe, pancetta coppata, spianata, mortadelle **7.5€/pers**

PLATEAU DE FROMAGE

Gorgonzola AOP, pecorino pimenté, scarmoza fumée, Fontina, taleggio **9 €/pers**

CRUDITÉ

Carotte, concombre, choux-fleurs, radis, tomate cerise **5.00€/pers**

TARTINADES

Toutes nos tartinades sont accompagnées

de petits pains focaccia

CRÈME DE PARMIGGIANO À LA TRUFFE

3.5€/pers

CRÈME D'AUBERGINE

3€/pers

TAPENADE D'OLIVE VERTE

3€/pers

Trio de verrines

Deux verrines de chaque par personnes

- mousse de poivron, Ricotta spianata
 - mousse de courgette, tomate, menthe
 - dé de tomate, Stracciatella, speck, parmesan
- 4 euros/ pers**

ANTIPASTI

Mix d'antipasti

mini poivrons farcis au fromage/thon, tomate séchée, cœur d'artichaut, olive taggiasche **7€/pers.**

salade de pâte sicilienne

tortiglioni fraîche, tomates confites, cœur d'artichaut, câpres, olives taggiasche, pesto **6.5€ / pers.)**

• **Arancini** bœuf ou gorgonzola speck ou truffe **6.5 euros /pers**

• **porchetta** tranché et sa sauce au thon **5 euros / pers**

Atelier Buffala tressé

Mozzarella di buffala géante à la coupe servie avec son pain de campagne et huile d'olive

5 euros / pers

Atelier Pasta

Pasta Tagliatelle fraîche cuite minute devant vous.

Choix de sauce (3 max) :

Pesto basilic

Pesto de pistache

Sauce à la truffe

Sauce tomate

13 euros/pers

BUFFET SUCRÉ

Baba au rhum

Bouchon napolitain imprégné de rhum ,
chantilly et fruit rouge

5.3 / pers

Cannolo sicilien

Biscuit sicilien frit et fouré de crème de
ricotta sucrée ou nutella

4 / pers

Tiramisù

Classique ou nutella ou pistache

5 / pers

Panna cotta

Fruit rouge ou mangue

5 / pers

L'immense corbeille de fruit célébration

9 euros /pers



Boisson

Coca-cola, Ice-tea, Fanta, Oasis, Eau plat, Eau pétillante 5€/pers.

Soupe de champagne Maison 5€/pers

Thé glacée Maison 3.5€/pers

Punch maison 5€/pers

Services spéciaux

- Décoration Florale sur buffet 5€/pers
- Service de boisson et de buffet 2 serveurs 250 €
- serveur supplémentaire 80 €
- Vaisselle jetables eco responsable 2€/pers
- frais de transport et de mise en place (en fonction du kilométrage)