

## PIZZA

## فطيرة البيترزا

فطيرة البيترزا الخاصة بنا مصنوعة باستخدام المكونات الطازجة و العجين المصنوع يدويا و تخبز في الفرن الخشبي لإعطائها الطعم المش الممدخن الأصلي.

OUR PIZZA'S ARE MADE USING ONLY FRESH INGREDIENTS, HANDMADE TRADITIONAL DOUGH AND FINISHED OFF IN A WOOD FIRED OVEN TO GIVE THAT AUTHENTIC CRISP, SMOKEY TASTE.

	9"	11"	13"
71 <b>مارغريتا</b> MARGHERITA	2.900	3.600	4.700
Fresh herbs seasoned tomato sauce, extra virgin olive oil, sweet basil and mozzarella			
72 <b>بيترزا البانديرا</b> PIZZA BANDIERA	4.100	5.100	6.200
Milk cow bocconcini mozzarella, rocket leaves, tomato sauce, cherry tomatoes.			
73 <b>الأكلات النباتية</b> VEGETARIANA	3.900	4.900	5.900
Fresh herbs seasoned tomato sauce, extra virgin olive oil, sweet basil, mozzarella, courgettes and aubergines			
74 <b>فونجي روزا إي موزاريللا</b> FUNGHI ROSA E MOZZARELLA	4.100	5.100	6.200
Fresh herbs seasoned tomato sauce, extra virgin olive oil sweet basil, mozzarella and mushrooms			
75 <b>آل كواترو فورماجي</b> AL QUATTRO FORMAGGI	4.500	5.700	6.900
Mozzarella, parmesan, taleggio and pecorino cheeses			
76 <b>بوسكاويولا</b> BOSCAIOLA	4.800	6.100	7.100
Porcini and button mushrooms, gorgonzola cheese, tomato and mozzarella			
77 <b>ناپوليتانا</b> NAPOLETANA	4.300	5.400	6.200
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, capers, anchovies and black olives			
78 <b>بيترزا آل سالمون</b> PIZZA AL SALMONE	4.700	6.000	7.100
Tomato sauce, mozzarella, spinach, mushroom and smoked salmon			
79 <b>بيسكاتورا</b> PESCATORA	4.400	5.500	6.500
Mozzarella, mussels, baby calamari, tomato sauce and prawns			
80 <b>مسايا</b> MASSAIA	4.300	5.100	5.700
Pizza with mozzarella, tomato sauce, chicken, mushroom and broccoli			
81 <b>كوادرو ستاجيوني</b> QUATTRO STAGIONI	4.500	5.800	6.700
Four pizzas in one. Fresh herbs seasoned tomato sauce, extra virgin olive oil, olives, sweet basil, mozzarella, chicken, smoked beef and artichoke heart			
82 <b>ديافولا</b> DIAVOLA	4.200	5.400	6.400
Mozzarella, tomato and hot chili with beef salami			
83 <b>كابريكسيوزا</b> CAPRICCIOSA	4.100	5.400	6.400
Fresh herbs seasoned tomato sauce, extra virgin olive oil, sweet basil, mozzarella, mushrooms, smoked beef, egg, black olives and artichoke heart			
84 <b>مانزو إي فونجي</b> MANZO E FUNGHI	4.300	5.800	6.800
Mushrooms, beef salami, smoked beef, tomato and mozzarella			
85 <b>روستيكا</b> RUSTICA	4.300	5.400	6.400
Fresh lamb sausages, boiled mashed potatoes, mozzarella, tomato sauce and fresh rosemary			
86 <b>آل نورشينا</b> ALLA NORCINA	5.600	6.900	8.600
Mozzarella, bresaola, turkey beef salami and parmesan shavings with our special tomato sauce base			
87 <b>بوسكاويولا سان دانييلي</b> BOSCAIOLA SAN DANIELE	6.100	7.200	8.900
Porcini and button mushrooms, gorgonzola cheese, tomato, mozzarella and San Daniele Ham			

## CONTORNI Side dishes

## كونتورني الأطباق الجانبية

88 <b>فردور غريغلياتي</b> VERDURE GRIGLIATE	3.000
Marinated grilled garden vegetables	
89 <b>بيور دي بتاتا</b> PURE DI PATATE	1.700
Mashed potato with parmesan	
90 <b>بتاتين فريتي</b> PATATINE FRITTE	2.000
French fries	
91 <b>فونجي سالتاتي</b> FUNGHI SALTATI	3.000
Sautéed mushrooms	
92 <b>سبيناتشي آل بان غراتاتو بروفوماتو</b> SPINACI AL PAN GRATTATO PROFUMATO	1.900
Baby spinach sautéed in seasoned bread crumbs	
93 <b>زوكيني سالتاتي</b> ZUCCHINE SALTATE	2.200
Sautéed baby zucchini	
94 <b>بتاتا إي بيرونو ألا كالابريزي</b> PATATE E PEPPERONI ALLA CALABRESE	2.200
Potato and bell peppers, Calabria style	
95 <b>بتاتا سباديلاتي</b> PATATE SPADELLATE	2.500
Sautéed potato in extra virgin olive oil and fine herbs	

## CALZONI

4.500

## كالزوني

فطيرة البيترزا المطوية

FOLDED FILLED PIZZA

- 96 **تاكشينو**  
TACCHINO  
Mozzarella, smoked turkey and extra virgin olive oil
- 97 **الأكلات النباتية**  
VEGETARIANO  
Vegetarian pizza with courgettes, mushroom, aubergines and bell peppers served with mozzarella cheese
- 98 **كونتادينا**  
CONTADINA  
Mozzarella, cherry tomato and beef salami

ENJOY OUR MULTI GRAIN PIZZA OF YOUR CHOICE  
Charges 9": 0.150 Fils, 11": 0.200 Fils, 13": 0.250 Fils

## DESSERTS

## دزرت

### DOLCI DESSERTS

### دولسي دزرت

- 99 **جديد كانولي سيسيليانا**  
New! CANNOLI SICILIANI  
Homemade cannoli pastry shells, filled with a perfect combination of ricotta cheese, chocolate chips, lemon zest coated with a crust pistachio nuts. 3.700
- 100 **فرجن تراميسو**  
VIRGIN TIRAMISU  
Savoiardi biscuits soaked in espresso, layers of mascarpone, cream and dusted with cocoa powder. 2.600
- 101 **تورتا الليمون**  
TORTA AL LIMONE  
Rich lemon tart with vanilla ice cream. 2.700
- 102 **تورتا الشوكولاته**  
TORTA AL CIOCCOLATO  
Home-made flavored chocolate tart served with vanilla ice cream. 2.700

## DRINKS

## المشروبات

### MOCKTAILS

### موكتيلات

- 103 **شيفو**  
Chievo  
Refreshing blended mint lemonade with fresh lemon juice, mint leaves topped with icy cold soda. 2.600
- 104 **بيرزاليقري**  
Bersagliere  
This berrylicious delight is a berry lover's dream. Muddled fresh strawberries and cranberry juice topped with icy cold soda. 2.600
- 105 **بلاك فورست**  
Black forest  
A non-alcoholic version of our dessert cocktail, a special blend of cherry, chocó sauce, creamy milk and drizzle of chocolate sauce. 2.600
- 106 **مونا ليزا**  
Mona Lisa  
A refreshing combination of shaken pineapple, cranberry juice, passion fruit, finished with a lime twist. 2.600
- 107 **سمانتينا**  
Samanthina  
Delightfully different: a muddle of fresh mint leaves shaken with apple juice, lemon juice topped with soda. 2.600

## JUICES

## عصائر

### FRESH JUICES

### عصائر طازجة

- 108 **أورنج جوسس**  
Orange 1.900
- 109 **آبل جوسس**  
Apple 1.900
- 110 **ليمون جوسس**  
Lemon 1.900
- 111 **باينبل جوسس**  
Pineapple 2.600
- 112 **كاروت جوسس**  
Carrot 1.900

### CHILLED JUICES

### جيلي جوسس

- 113 **كرانبيري جوسس**  
Cranberry 1.600
- 114 **باينبل جوسس**  
Pineapple 1.600
- 115 **آبل جوسس**  
Apple 1.600

## WATERS Glass bottles

## الماء قوارير زجاجية

- 116 **أكو بائا لتر واحد**  
Aqua Panna 1 liter 2.600
- 117 **أكو بائا ٢٥٠ مللتر**  
Aqua panna 250 ml 1.200
- 118 **سان بيليجرينو ٧٥٠ مللتر**  
San Pelligrino 750 ml 2.600
- 119 **سان بيليجرينو ٢٥٠ مللتر**  
San Pelligrino 250 ml 1.400

## FRAPPES / MILK SHAKES

2.600 BD

THE PERFECT BLEND OF FRESH DAIRY ICE CREAM, MILK AND A FLAVOUR OF YOUR CHOICE.

- STRAWBERRY
- BANANA
- CARAMEL
- VANILLA
- CHERRY
- RASPBERRY
- CHOCOLATE

التوصية الشخصية للطباخ CHEFS PERSONAL RECOMMENDATION

SEA FOOD

ماكولات البحرية

VEGETARIAN

ماكولات نباتية

CONTAINS PORK

ماكولات تحتوي على لحم الخنزير

# Cucina

ITALIAN RESTAURANT

Juffair, (Al Fateh Road)



# UNIQUELY ITALIAN

BUON APPETITO!

## HOME DELIVERY

# 17 001 317

DELIVERING : 12 MIDDAY - 12 MIDNIGHT (WEEK DAYS)  
FROM : 12 MIDDAY - 1 AM (WEEKENDS)

Like us on facebook



Rate Us On tripadvisor



Cucina Italiana Bahrain

CucinaBahrain

cucinaitalianabahrain

cucinaitaliana.com.bh

## ANTIPASTI BEFORE THE MEAL

## أنتيباستي قبل تناول الوجبة

1	<b>جديد</b> باذنجان مع الجمبري <b>New! MELANZANE CON E GAMBERI</b>	3.500
2	باني ديل پاني آل أوليو <b>PALLE DI PANE ALL'AGLIO</b>	2.000
3	بيتزا آل أوليو <b>PIZZA ALL' AGLIO</b>	2.000
4	تاجياسكا <b>TAGGIASCA</b>	4.100
5	أرانسيني <b>ARANCINI</b>	3.800
6	جمبري باستيلاتي <b>GAMBERI PASTELLATI</b>	4.500
7	كالاماري باستيلاتي <b>CALAMARI PASTELLATI</b>	3.900
8	فونغي باستيلاتي <b>FUNGHI PASTELLATI</b>	3.700
9	بولپتي نابولي <b>POLPETTE NAPOLI</b>	3.700
10	ميلانزاني ألا بارميجيانا <b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	3.900
11	جمبري آل كاپري <b>GAMBERI ALLA CAPRI</b>	4.500
12	<b>MASTER CHEF SEASON 4 WINNING DISH</b> <b>Cannellone Tricolore</b>	4.700

كانيلونوني تري كولوري  
Crispy cheese roll stuffed with egg plant & buffalo mozzarella served with roasted bell pepper puree & basil pesto

## ZUPPA SOUP

## زوبا شوربة

13	زوبا دي پومودورو <b>ZUPPA DI POMODORO</b>	2.700
14	زوبا آل فونجي <b>ZUPPA AL FUNGHI</b>	3.000
15	زوبا دي مار <b>ZUPPA DI MARE</b>	4.000
16	ستراشتيلا دي پولو <b>STRACCIATELLA DI POLLO</b>	2.700
17	مينستروني <b>MINISTRONE</b>	2.900

## INSALATE SALADS

## إنسالات السلطات

18	<b>جديد</b> السلطة الخاصة بمطبخنا <b>New! INSALATA DI CUCINA</b>	3.700	4.200	5.000
19	إنسالاتا توسكانا <b>INSALATA TOSCANA</b>	4.200		
20	كاراپاتشيوي دي مانزو <b>CARPACCIO DI MANZO</b>	4.600		
21	إنسالاتا ميستا <b>INSALATA MISTA</b>	3.400		
22	إنسالاتا دي سيزر <b>INSALATA CESARE</b>	3.400	3.800	4.200
23	إنسالاتا كابريزي <b>INSALATA CAPRESE</b>	5.100		

## RAVIOLI PASTA

## باستا المعكرونة

24	راقبولي السبانخ <b>RAVIOLI DI SPINACI</b>	5.700
25	راقبولي ثمار البحر <b>RAVIOLI DI PESCE</b>	5.800

## AMICI DEL VINO COLD CUTS

A SELECTION OF IMPORTED COLD CUTS SERVED ON A WOODEN PLATTER BOARD

مجموعة مختارة من اللحوم الباردة المستوردة تقدم على طبق خشبي.

26	بريزاولا كون بيكورينو <b>BRESAOLA E PECORINO</b>	7.600
27	أفتاتي ميستي <b>P AFFETTATI MISTI</b>	7.200
28	بريزاولا كون روكولا إي بارميجانو <b>BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO</b>	7.600
29	فورماجي ايطالياني <b>V SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI</b>	8.000
30	أفتاتي ميستي كون بارميجانو <b>P AFFETTATI MISTI CON PARMIGIANO</b>	8.300

## BRUSCHETTE

FRESHLY BAKED HOME-MADE BREAD

خبز طازجة محلي الصنع

31	بومودورو <b>V POMODORO</b>	1.900
32	بروشيتا إي سبونتينو <b>V BRUSCHETTE E SPUNTINI</b>	2.300
33	بيانتشيتا <b>V BIANCHETTA</b>	1.700
34	ال أوليف <b>V ALLE OLIVE</b>	1.800

## PASTA

## باستا المعكرونة

أطباقنا المنزلية تتميز بالمعكرونة الطازجة المصنوعة في مطبخنا للجب لكم نكهات فريدة و طعم و شعور حقيقيان من إيطاليا.

OUR CLASSIC HOMESTYLE DISHES FEATURE MANY EXAMPLES OF FRESH IN-HOUSE MADE PASTAS. BRINGING YOU UNIQUE FLAVOURS, TASTES AND A REAL FEELING OF ITALY

35	<b>جديد</b> فتوتشيني بثلاثة نكهات مع فيليه البقر <b>New! PASTA TRICOLORE E MANZO</b>	6.100
36	لازانيا ألا بولونيز <b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>	5.000
37	فوسيلي كون پولو كريما دي فونجي <b>FUSILLI CON POLLO E CREMA DI FUNGHI</b>	6.000
38	سباغيتي كون بوليتين دي كارني <b>SPAGHETTI CON POLPETTINE DI CARNE</b>	5.400
39	بيني ألا نورما <b>V PENNE ALLA NORMA</b>	5.000
40	لينغويني كون پولو إي بومودورو <b>LINGUINE CON POLLO E POMODORO</b>	5.100
41	بيني ألا أرابياتا <b>V PENNE ALLA ARRABBIATA</b>	4.800
42	فيتوتشيني آل سلمون <b>FETTUCCINE AL SALMONE</b>	6.500
43	نوكي دي سبيناتشي آل غورغنزولا إي نوتشي <b>V GNOCCHI DI SPINACI AL GORGONZOLA E NOCI</b>	6.200
44	فوسيلي آل بولونيز <b>FUSILLI ALLA BOLOGNESE</b>	5.400
45	لينغويني آل كارتوشيو <b>V LINGUINE AL CARTOCCIO</b>	6.400
46	پارپارديلي آل أناترا <b>PARPARDELLE ALL' ANATRA</b>	5.900
47	فيتوتشيني آل نيرو دي سيبيا <b>FETTUCCINE AL NERO DI SEPIA</b>	6.100

## SPUNTINI Sandwiches

WARM FOCACCIA SANDWICHES FROM OUR WOOD FIRED OVEN

## سبونتينو سندويشات

سندويشات ساخنة على شكل خحك من الفرن الخشبي المشتل

48	ماما هوو فيم <b>MAMMA HO FAME</b>	4.100
49	بيتو دي پوليتو <b>PETTO DI POLLETTO</b>	4.000
50	جاردينو دي ميلانزانا <b>GIARDINO DI MELANZANA</b>	3.700

## RISOTTI

OUR RUSTIC RICE BROTHS COOKED TO A CREAMY CONSISTENCY

مرق الأرز الريفي المطبوخ في دهن متناسق

51	<b>جديد</b> ريزوتو الدجاج مع الزعفران <b>New! RISOTTO DI POLLO ALLA ZAFFERANO</b>	5.900
52	ريزوتو زوجيني إي جامبري <b>RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERI</b>	6.100
53	ريزوتو آل فونجي <b>RISOTTO AI FUNGHI</b>	5.000
54	ريزوتو آل فروتي دل ماري <b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>	6.100

## SECONDI PIATTI DI CARNE

## سكوندي بياتي دي كارني

MEAT MAIN COURSES

أطباق اللحوم الرئيسية

55	<b>جديد</b> صدر دجاج مع البطاطا المهروسة مع صلصة الفطر <b>New! PETTO DI POLLO E CREAM DE FUNGHI</b>	7.500
56	أقنلو أروستيتو كون لا سالسا دي براون <b>AGNELLO ARROSTITO CON LA SALSA DI BROWN (Lamb Rack)</b>	10.100
57	مانزو إنفولتيني <b>MANZO INVOLTINI</b>	8.700
58	سالتييموكا ألا رومانا <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	8.300
59	بيستكا غريغلياتا كون سبيناتشي <b>BISTECCA GRIGLIATA CON SPINACI</b>	10.400
60	فيلتو دي مانسو كون روكولا <b>FILETTO DI MANZO CON RUCOLA</b>	10.400
61	بولپتي تيفيساني <b>POLPETTE TEVISANE</b>	6.900
62	بيستكا إن جوازتو إي غنوتشي <b>BISTECCA IN GUAZZETTO E GNOCCHI</b>	10.100
63	بولو ألا ميلانيز <b>POLLO ALLA MILANESE</b>	7.900

## SECONDI DI PESCE

FISH AND SEAFOOD MAIN COURSES

## سكوندي داي بيسشي

أطباق المأكولات البحرية الرئيسية

64	<b>جديد</b> كيرنيا ديل ميدترانو <b>New! CERNIA DEL MEDITERRANEO</b>	7.900
65	<b>جديد</b> بيسي آل كارتوشيو <b>New! PESCE AL CARTOCCIO</b>	8.300
66	إمبيباتا دي كوزي <b>IMPEPATA DI COZZE</b>	8.800
67	سمك الهامور مع اليزوتو وصلصة ثمار البحر <b>CERNIA IN PADELLA</b>	8.300
68	فونجول إن بيانكو <b>VONGOLE IN BIANCO</b>	6.100
69	سمك الهامور ألا أكوا بازا <b>CERNIA ALL' ACQUA PAZZA</b>	7.500
70	سلمون ألا فيورنتينا <b>SALMONE ALLA FIORENTINA</b>	9.300