

# Piccolino

• RISTORANTE •

## МЕНЮ БЛЮД С ЧЕРНЫМ ЗИМНИМ ТРЮФЕЛЕМ

Регион Лацио

	грн
<b>Крем-суп с луком порей и черным трюфелем</b>	<b>210</b>
<b>Равиоли с козьим сыром и соусом из цветной капусты и черным трюфелем</b>	<b>312</b>
<b>Гребешки с картофельным кремом и черным трюфелем</b>	<b>585</b>
<b>Луковое ризотто с языком ягненка и черным трюфелем</b>	<b>365</b>
<b>Стейк филе миньон с фуа-гра и черным трюфелем</b>	<b>680</b>
<b>Трюфельное семифредо с грушевым соусом</b>	<b>189</b>

## МЕНЮ БЛЮД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Альба, Пьемонт

	грн
<b>Карпаччо из телятины с белым трюфелем</b>	<b>878</b>
<b>Тальолини с белым трюфелем</b>	<b>740</b>
<b>Равиоли с сыром рикотта и белым трюфелем</b>	<b>826</b>

*Любое блюдо Вы можете заказать с белым или черным трюфелем*

<b>Белый трюфель</b>	<b>650</b>
<b>Черный трюфель</b>	<b>149</b>

*\* В каждое блюдо мы добавляем 3 грамма трюфеля*

## РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ВИНА

### ВИНО БЕЛОЕ

Lugana Riserva Molceo, <b>Ottella</b>	12%	2015	DOCG	Trebbiano di Lugana	<b>360</b>	<b>1500</b>
Chardonnay, <b>Ca' Del Bosco</b>	13%	2014	DOC	Chardonnay	<b>780</b>	<b>3590</b>

### ВИНО КРАСНОЕ

Curtefranca Rosso, <b>Ca' Del Bosco</b>	13,5%	2015	DOC	Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 35%, Cabernet Franc 25%	<b>363</b>	<b>1510</b>
Sfursat di Valtellina 5 Stelle, <b>Nino Negri</b>	15,7%	2010	DOCG	Nebbiolo	<b>1366</b>	<b>5690</b>