

# Piccolino

• RISTORANTE •

## УСТРИЦІ

Фін де клер №2	грн 114
Сантінель №2	142
Tia Мара №2	142
Біла Перлина №2	175

## МОЦАРЕЛА БАР

*Спробуйте найсвіжішу моцарелу, яку ми купуємо в найкращих виробників Італії  
Додайте до неї закуску на ваш смак*

Моцарела з коров'ячого молока	грн 175
Моцарела ді Буфала	189
Моцарела Бурата	189
Моцарела Страчатела	189
Домашній соус песто	79
Печений перець	85
Помідори чері зі свіжою руколою	124
Дегустація на чотирьох (моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, моцарела з коров'ячого молока, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола)	525

## ДО ВИНА

Оливки лігурійські з в'яленими томатами	128
Мортадела з томатами чері	225
Артишоки по-римськи	295
Артишок смажений у фритюрі	347
М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто крудо, саямі спьяната романа, гостра саямі вентричина, мортадела)	324
Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фіор ді альпі, аль бароло, молитерно з трюфелем, мостарда)	415
Антипасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки ціабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)	425

## ЗАКУСКИ

Брускети з ростбїфом	136
Брускети з перцем і козячим сиром	145
Брускета з моцарелою страчатела та анчоусами	299
Цикорій з соусом із анчоусів і панчетою	145
Спаржа з соусом тонато і яйцем-пашот	284
Язик ягняти з соусом тонато	285

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## КАРПАЧО І ТАРТАРИ

	грн
Карпачо з копченої качки та медово-гірчичним соусом	235
Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном	294
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge	345
Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем	396
Карпачо з восьминога з лимонною сіллю	425
Тартар з телятини	245
Тартар із американської яловичини	465
Тріо рибних тартарів з гремолатою і грінками з чабати (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець)	595

## САЛАТИ

Салат з козячим сиром та трьома видами томатів	236
Теплий салат з телятиною та овочами	289
Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном	345
Салат з кіноа, авокадо і креветками	355
Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею	395

## СУПИ

Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю	118
Крем-суп з коренеплодів	135
Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою	179
Густий суп з ягням і квасолею	198

## ПАСТА ДОМАШНЯ

У меню є безглютенова паста.

Її можна приготувати з будь-яким соусом за Вашим бажанням.



Овочева лазанья	187
Спагеті карбонара	194
Равіолі з кроликом	197
Канелоні з телячими щічками	235
Зелена лазанья болоньезе	237
Чорні равіолі з креветками і лососем	272
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	365
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	375
Спагеті з вонголе та ботаргою	395
Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру	425
Спагеті з морепродуктами	460
Спагеті з лобстером	790

У нас завжди є свіжий чорний трюфель.

Ви можете його додатково замовити, запитуйте інформацію у офіціанта.

Чорний трюфель	245
----------------	-----

# Piccolino

• RISTORANTE •

## РІЗОТО

Різото чотири сири	219
Різото з білими грибами	245
Різото з чорнилами каракатиці і креветками	295

## М'ЯСО

Перепілки по-сицилійськи	290
Філе качки з карамелізованою грушею	385
Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем	470
Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою	480
Філе-міньйон під винним соусом	950

## РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Філе дорадо з артишоками	395
Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом	425
Групер з листям цикорію	560
Восьминіг на грилі з картоплею	590
Соте з морепродуктів	595
Плато морепродуктів (восьминіг, тигрові креветки, гребінці, бейбі кальмари, запечені устриці з соусом бешамель і пармезаном)	1985

## ГАРНІРИ

Картопля запечена з тосканськими травами	74
Овочі гриль	155
Шпинат тушкований з часником	225
Спаржа припущена з олією	295

## ВИПІЧКА


Грісіні	39
 Асорті грісіні без глютену	99
Хлібна корзина	52
 Хліб без глютену	75

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ДЕСЕРТИ

	грн
<b>Шоколадна цукерка з семіфредо</b>	<b>12</b>
<b>Домашнє морозиво</b>	
- ванільне, шоколадне	46
<b>Домашні сорбети</b>	
- лимон, малина	46
- маракуйя	89
<b>Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом</b>	<b>119</b>
 <b>Пана кота</b>	<b>134</b>
<b>Домашній тірамісу</b>	<b>139</b>
<b>Яблучно-грушевий пиріг</b>	<b>165</b>
<b>Шоколадно-мигдальний фондан</b>	<b>168</b>
<b>Лимонний домашній пиріг з маракуйєвим сорбетом</b>	<b>189</b>
<b>Солона карамель</b>	<b>195</b>

## СИРНА КОЛЕКЦІЯ

<b>Chevrette</b>	<b>78</b>
Сир з козячого молока з м'яким смаком	
<b>Casatica di Bufala</b>	<b>87</b>
Сир з молока чорної буйволиці. Віддалено схожий на брі, міцна скоринка оповита білою благородною пліснявою	
<b>Pecorino al tartufo</b>	<b>95</b>
Класичний твердий сир на основі овечого молока, злегка солоний з додаванням чорного трюфелю	
<b>Verpino Ocelli Orzo Whisky</b>	<b>198</b>
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі	
<b>Verpino Ocelli Castagno</b>	<b>238</b>
Твердий сир з коров'ячого та козячого молока. Листя каштана збагачують сир помітним і винятковим смаком	
<b>Мостарда</b>	<b>65</b>
Соус з фруктів, маринованих в гірчиці	

*Дорогий Гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт – повідомте про це наших офіціантів!*