

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 закуски 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 | 525 |
| <small>(моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, моцарела з коров`ячого молока, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола)</small> | |

ДО ВИНА

| | |
|--|------------|
|  Оливки лігурійські з в`яленими томатами | 128 |
|  Артишоки по-римськи | 295 |
| Артишок смажений у фритюрі | 347 |
| М`ясні закуски | 324 |
| <small>(копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салямі спьяната романа, гостра салямі венгрічина)</small> | |
| Сирні закуски | 415 |
| <small>(таледжіо, пекоріно тоскана, фіор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда)</small> | |
| Антіпасті мікс на двох | 425 |
| <small>(таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в`ялені томати, тонкі грінки чіабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)</small> | |

ЗАКУСКИ

| | |
|---|------------|
| Брускети з ростбїфом | 136 |
|  Брускети з томатами та авокадо | 145 |
| Брускети з перцем і козячим сиром | 145 |
| Брускета з моцарелою страчатела та анчоусами | 299 |
| 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 | 365 |
| Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем | 396 |
| Карпачо з восьминога з лимонною сіллю | 445 |
| 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 |
| Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою | 179 |
|  Грибний суп зі сморчками та білими грибами | 280 |
| Суп - еспума з морепродуктами | 567 |



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 |
| 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 |
| Лазанья з ягням та чорним трюфелем | 435 |
| 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 | 267 |
|----------------|-----|

Piccolino

• RISTORANTE •

РІЗОТО

| | грн |
|--|-----|
| 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-гальята 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 | 440 |
| 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 |
|--|-----|
| Шоколадна цукерка з семіфредо | 12 |
| Домашнє морозиво | |
| - ванільне, шоколадне | 46 |
| Домашні сорбети | |
| - лимон, малина | 46 |
| - маракуйя | 89 |
| Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом | 119 |
|  Пана кота | 134 |
| Домашній тірамісу | 139 |
| Яблучно-грушевий пиріг | 165 |
| Шоколадно-мигдальний фондан | 168 |
| Солона карамель | 195 |
| Фісташковий семіфредо з манго | 242 |
| Дегустація десертів (канолі з лимонним кремом, домашні сорбети (маракуйя, малина), пана кота, солона карамель) | 275 |

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

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

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