

# Piccolino

• RISTORANTE •

## УСТРИЦЫ



Фин де клер №2	грн 114
Белый жемчуг №2	175

## МОЦАРЕЛЛА БАР


*Попробуйте свежайшую моцареллу, которую мы покупаем у лучших производителей в Италии  
Добавьте к ней закуску на ваш вкус*

Моцарелла из коровьего молока	грн 175
Моцарелла ди Буффала	189
Моцарелла Буррата	189
Моцарелла Страчателла	189
Домашний соус песто	79
Печеный перец	85
Помидоры черри со свежей рукколой	124
Дегустация на четверых (моцарелла Буррата, моцарелла ди Буффала, моцарелла из коровьего молока, оливки, перец печеный, домашний соус песто, соус песто томатный, помидоры черри, руккола)	525

## К ВИНУ

 Оливки лигурийские с вялеными томатами	128
 Артишоки по-римски	295
Артишок жареный во фритюре	347
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевеккио, салями спьяната романо, острая салями венстричина)	324
Сырные антипасти (таледжио, пекорино тоскана, фиор ди альпи, аль бароло, молитерно с трюфелем, мостарда)	415
Антипасти микс на двоих (таледжио, прошутто, оливки лигурийские, вяленые томаты, тонкие гренки чабатта с пастой из рикотты с тунцом, помидоры черри, трюфельный мед)	425

## ЗАКУСКИ

Брускетты с ростбифом	136
 Брускетты с томатами и авокадо	145
Брускетты с перцем и козьим сыром	145
Брускетта с моцареллой страчателла и анчоусами	299
Спаржа с соусом тоннато и яйцом - пашот	284
Язык ягнёнка с соусом тонато	285

---

# Piccolino

• RISTORANTE •


## КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	грн
Карпаччо из копченой утки с медово-горчичным соусом	235
Карпаччо из свежих артишоков с рукколой и пармезаном	294
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge	365
Карпаччо из телятины с томатами, рукколой и черным трюфелем	360
Карпаччо из осьминога с лимонной солью	445
Тартар из телятины	245
Тартар из американской телятины	465
Трио рыбных тартаров с гремолатой и гренками из чабататы (дорадо, шотландский лосось Label rouge, тунец)	595

## САЛАТЫ

Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	236
Теплый салат с телятиной и овощами	289
Микс салат со свежим артишоком и пармезаном	345
Салат с киноа, авокадо и креветками	355
Салат со свежим осьминогом и теплым картофелем	415

## СУПЫ

Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	118
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	179
 Грибной суп со сморчками и белыми грибами	280
Суп - эспума с морепродуктами	567



## ПАСТА ДОМАШНЯЯ

*В меню есть безглютеновая паста. Ее можно приготовить с любым соусом на Ваш выбор.*

Овощная лазанья	187
Спагетти карбонара	194
Равиоли с кроликом	197
Каннелони с телячьими щечками	235
Черные равиоли с креветками и лососем	272
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	330
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	375
Спагетти с вонголе и боттаргой	425
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	425
Лазанья с ягненком и черным трюфелем	435
Спагетти с морепродуктами	460
Спагетти с лобстером	850

*У нас всегда есть свежий черный трюфель.  
Вы можете его дополнительно заказать у официанта, к любому блюду.*

Черный трюфель	120
----------------	-----

# Piccolino

• RISTORANTE •

## РИЗОТТО

	грн
Ризотто четыре сыра	219
Ризотто с белыми грибами	245
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	295


## МЯСО

Перепела по-сицилийски	290
Стейк-талята из телятины с картофельным пюре и черным трюфелем	470
Ножка ягненка тушенная в вине с полентой	480
Филе-миньон под винным соусом	990

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	395
Шотландский лосось Label Rouge с фенхелем и лимонным соусом	440
Осьминог на гриле с картофелем	615
Соте из морепродуктов	595
Плато морепродуктов (осьминог, тигровые креветки, гребешки, бейби кальмары, запеченные устрицы с соусом бешамель и пармезаном)	1985

## ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с тосканскими травами	97
 Овощи гриль	155
Шпинат припущенный с чесноком	225
Спаржа припущенная с маслом	295

## ВЫПЕЧКА


Гриссини	39
 Ассорти гриссини без глютена	99
Хлебная корзина	62
 Хлеб без глютена	75

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ДЕСЕРТЫ

	грн
<b>Шоколадная конфета с семифредо</b>	12
<b>Домашнее морожено</b>	
- ванильное, шоколадное	59
<b>Домашние сорбеты</b>	
- лимон, малина	59
- маракуйя	89
<b>Сырники из домашнего творога с ванильным соусом</b>	139
 <b>Панна котта</b>	134
<b>Домашний тирамису</b>	139
<b>Яблочно-грушевый пирог</b>	165
<b>Шоколадно-миндальный фондант</b>	168
<b>Соленая карамель</b>	195
<b>Дегустация десертов</b> (канноли с лимонным кремом, домашние сорбеты (маракуйя, малина), панакотта, соленая карамель)	275

## СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

<b>Chevrette</b> Сыр из козьего молока с мягким вкусом	78
<b>Casatica di Bufala</b> Сыр из молока черной буйволицы. Отдаленно похож на бри, крепкая корочка окутана белой благородной плесенью	87
<b>Pecorino al tartufo</b> Классический твердый сыр на основе овечьего молока, слегка соленый с добавлением черного трюфеля	95
<b>Verpino Occelli Orzo Whisky</b> Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложенного ячменя и карамели	198
<b>Verpino Occelli Castagno</b> Твердый сыр из коровьего и козьего молока. Листья каштана обогащают сыр заметным и исключительным вкусом	238
<b>Мостарда</b> Соус из фруктов, маринованных в горчице	65

*Дорогой Гость, если у вас есть аллергия на какой либо продукт – сообщите об этом нашим официантам!*