

# Piccolino

• RISTORANTE •

## УСТРИЦІ

Фін де клер №2	грн 114
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
🌿 Артишоки по-римськи	312
Артишок смажений у фритюрі	359
М`ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салямі спьяната романа, гостра салямі вентричина)	324
Сирні закуски (шеврет, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, пекоріно з трюфелем, мостарда)	415
Антіпасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в`ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)	425

## ЗАКУСКИ

Брускети з ростбіфом	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
Вітело Тонато	265

# Piccolino

• RISTORANTE •


## КАРПАЧО І ТАРТАРИ

	грн
Карпачо з копченої качки та медово-гірчичним соусом	255
Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном	310
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge	375
Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем	360
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

Теплий салат з телятиною та овочами	289
Салат з козячим сиром та трьома видами томатів	236
Салат з броколі та цвітної капусти з пармезаном	195
Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном	355
Салат з кіноа, авокадо і креветками	355
Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею	435

## СУПИ

 Грибний суп зі сморчками та білими грибами	280
Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю	128
Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою	179
Суп - еспума з морепродуктами	567

## ПАСТА ДОМАШНЯ



*У меню є безглютенова паста. Її можна приготувати з будь-яким соусом за Вашим бажанням.*

Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру	425
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	375
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	330
Овочева лазанья	212
Лазанья болоньезе	237
Равіолі з кроликом	197
Спагеті з морепродуктами	460
Канелоні з телячими щічками	235
Спагеті з лобстером	850
Чорні равіолі з креветками і лососем	272
Спагеті карбонара	194
Спагеті з трьома видами томатів	185
Спагеті з чорною ікрою	735
Спагеті з вонголе та ботаргою	425
Лазанья з ягням та чорним трюфелем	435

*У нас завжди є свіжий чорний трюфель. Ви можете його додатково замовити, запитуйте інформацію у офіціанта.*

<b>Чорний трюфель</b>	<b>120</b>
-----------------------	------------

# Piccolino

• RISTORANTE •

## PIZOTO

Різото чотири сири	грн 219
Різото з білими грибами	278
Різото з чорнилами каракатиці і креветками	315


## М'ЯСО

Перепілки по-сицилійськи	290
Телячі щічки з сиром томіно і грушевим пюре	540
Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем	480
Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою	520
Філе-міньйон під винним соусом	990


## РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Філе дорадо з артишоками	412
Чорна тріска зі спаржею	845
Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом	472
Восьминіг на грилі з картоплею	635
Соте з морепродуктів	650
Плато морепродуктів (восьминіг, тигрові креветки, гребінці, бейбі кальмари, запечені устриці з соусом бешамель і пармезаном)	2020
Камбала Тюрбо	192
*вихід страви 1кг-1,5 кг, вартість вказана за 100 грам	
*страва рекомендована на компанію	

## ГАРНІРИ

Картопля запечена з тосканськими травами	97
 Овочі гриль	157
Шпинат тушкований з часником	225
Спаржа припущена з олією	312

## ВИПІЧКА


Грісіні	39
 Асорті грісіні без глютену	99
Хлібна корзина	62
 Хліб без глютену	75

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ДЕСЕРТИ

	грн
Персикова еспума з ягодами та морозивом з йогурту	180
 Пана кота	145
Домашній тірамісу	139
Солона карамель	199
Яблучно-грушевий пиріг	185
Шоколадно-мигдальний фондан	192
Дегустація десертів (канолі з лимонним кремом, домашні сорбети (маракуйя, малина), пана кота, солона карамель)	295
Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом	139
Домашнє морозиво	
- ванільне, шоколадне	59
Домашні сорбети	
- лимон, малина	59
- маракуйя	89

## СИРНА КОЛЕКЦІЯ

<b>Don Olivio</b>	195
Твердий сир з овечого молока, додатково витриманий в оливковій олії та перетертих маслинах. Має насичений смак, злегка гострий у посмаку	
<b>Juniper Formagio Di Capra</b>	145
Продукт із козячого молока, має м'яку структуру, гладкий на зрізі. Шкірочка сирної голови щедро вкрита ялівцем і червоним перцем. Тож цей сир більше оцінять шанувальники відносно гострих та пікантних смаків	
<b>Gorgonzola from sheep's milk</b>	180
Блакитний сир, досить щільний, крихкий. У смаку відчувається легкий тваринний тон, що не заважає цьому продукту бути зрозумілим для всіх.	
<b>Verpino Occelli Orzo Whisky</b>	198
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі	
<b>Verpino Occelli Castagno</b>	238
Твердий сир з коров'ячого та козячого молока. Листя каштана збагачують сир помітним і винятковим смаком	
<b>Мостарда</b>	65
Соус з фруктів, маринованих в гірчиці	

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