

# 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	312
Артишок жареный во фритюре	359
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевеккино, салями спьяната романо, острая салями вентричина)	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
Вителло тоннато	265

---

# Piccolino

• RISTORANTE •


## КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	грн
Карпаччо из копченой утки с медово-горчичным соусом	255
Карпаччо из свежих артишоков с рукколой и пармезаном	310
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge	375
Карпаччо из телятины с томатами, рукколой и черным трюфелем	380
Карпаччо из осьминога с лимонной солью	445
Тартар из телятины	245
Тартар из американской телятины	465
Трио рыбных тартаров с гремолатой и гренками из чиабаты (дорадо, шотландский лосось Label rouge, тунец)	595

## САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами	289
Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	236
Салат из брокколи и цветной капусты с пармезаном	195
Микс салат со свежим артишоком и пармезаном	355
Салат с киноа, авокадо и креветками	355
Салат со свежим осьминогом и теплым картофелем	435

## СУПЫ

 Грибной суп со сморчками и белыми грибами	280
Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	128
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	179

## ПАСТА ДОМАШНЯЯ



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

Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	425
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	375
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	360
Овощная лазанья	212
Лазанья болоньезе	237
Равиоли с кроликом	197
Спагетти с морепродуктами	460
Каннелони с телячьими щечками	235
Спагетти с лобстером	850
Черные равиоли с креветками и лососем	272
Спагетти карбонара	194
Спагетти с черной икрой	735
Спагетти с вонголе и боттаргой	425
Лазанья с ягненком и черным трюфелем	435

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

<b>Черный трюфель</b>	<b>180</b>
-----------------------	------------

# Piccolino

• RISTORANTE •

## РИЗОТТО

	грн
Ризотто четыре сыра	219
Ризотто с белыми грибами	278
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	315


## МЯСО

Перепела по-сицилийски	290
Стейк-талята из телятины с картофельным пюре и черным трюфелем	495
Ножка ягненка тушенная в вине с полентой	520
Филе-миньон под винным соусом	990


## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	412
Черная треска со спаржей	845
Шотландский лосось Label Rouge с фенхелем и лимонным соусом	472
Осьминог на гриле с картофелем	635
Соте из морепродуктов	650
Плато морепродуктов (осьминог, тигровые креветки, гребешки, бейби кальмары, запеченные устрицы с соусом бешамель и пармезаном)	2020
Камбала Тюрбо *выход блюда 1кг-1,5 кг, цена указана за 100 грамм *блюдо рекомендовано на компанию	192

## ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с тосканскими травами	97
 Овощи гриль	157
Шпинат припущенный с чесноком	225
Спаржа припущенная с маслом	312

## ВЫПЕЧКА

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

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ДЕСЕРТЫ



<b>Панна котта</b>	<b>грн</b>
<b>155</b>	
<b>Домашний тирамису</b>	<b>139</b>
<b>Соленая карамель</b>	<b>199</b>
<b>Шоколадно-миндальный фондант</b>	<b>192</b>
<b>Мильфей с ягодами</b>	<b>238</b>
<b>Дегустация десертов</b>	<b>295</b>
<b>(канноли с лимонным кремом, домашние сорбеты (маракуйя, малина), панакотта, соленая карамель)</b>	
<b>Сырники из домашнего творога с ванильным соусом</b>	<b>139</b>
<b>Домашнее мороженое</b>	
<b>- ванильное, шоколадное</b>	<b>59</b>
<b>Домашние сорбеты</b>	
<b>- лимон, малина</b>	<b>59</b>
<b>- маракуйя</b>	<b>89</b>

## СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

<b>Don Olivo</b>	<b>195</b>
Твердый сыр с овечьего молока, дополнительно выдержан в оливковом масле и перетертых маслинах. Имеет насыщенный вкус, слегка острый в послевкусии	
<b>Juniper Formagio Di Capra</b>	<b>145</b>
Продукт из козьего молока, имеет мягкую структуру, гладкий на срезе. Кожица сырной головы щедро укрыта можжевельником и красным перцем. Соответственно данное произведение будет более понятно почитателям относительно острых, пикантных сыров	
<b>Gorgonzola from sheep's milk</b>	<b>180</b>
Голубой сыр достаточно плотный, крошистый. Во вкусе ненавязчиво ощущается лёгкий животный тон, что не мешает данному продукту быть понятным для всех.	
<b>Verpino Ocelli Orzo Whisky</b>	<b>198</b>
Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложеного ячменя и карамели	
<b>Verpino Ocelli Castagno</b>	<b>238</b>
Твердый сыр из коровьего и козьего молока. Листья каштана обогащают сыр заметным и исключительным вкусом	
<b>Мостарда</b>	<b>65</b>
Соус из фруктов, маринованных в горчице	

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