

Piccolino

• RISTORANTE •

OSTRICHE

	pcs	uah
Fine de Claire N°2	1	114

Ostrica della settimana, controlla con il cameriere



BAR DI MOZZARELLA

Mozzarella fresca, che compriamo dai migliori produttori d' Italia.


Aggiungi un antipasto a vostra scelta

	gr	uah
Mozzarella di Buffala	100	189
Mozzarella Burrata	125	189
Mozzarella Stracciatella	100	189
Pesto fatto in casa	25	79
Peperoni arrostiti	75	85
Pomodorini con rucola fresca	115	124
Degustazione per quattro persone (mozzarella Burrata, mozzarella di Buffala, olive, peperoni arrostiti, pesto fatto in casa, pomodoro pesto, pomodorini, rucola)	225/100/50	550

PER ACCOMPAGNARE IL VINO

 Olive liguri con pomodori secchi	130	128
 Carciofi alla romano	80	312
Carciofi fritti	100/30	359
Piatto di carne (coppa, bresaola, prosciutto montevecchio, salame spianata romana, salame ventricina piccante)	150	324
Piatto di formaggi (taleggio, pecorino toscano, fior di alpi, al barolo, moliterno al tartufo, mostarda)	165/30	415
Mix di antipasti per due persone (taleggio, prosciutto, olive liguri, pomodori secchi, sottili crostini di pane ciabatta con pasta ricotta con il tonno, pomodorini, tartufata miele)	310/30	425

ANTIPASTI

Bruschette con manzo arrosto	110	136
 Bruschetta con pomodori e avocado	150	145
Bruschette con peperone e formaggio di capra	145	145
Vitello Tonnato	135	265

Piccolino

• RISTORANTE •


CARPACCIO E TARTARE

	gr	uah
Carpaccio di carciofi fresci con rucola e parmigiano	110/30	310
Carpaccio di salmone scozzese Label Rouge	110/30	375
Carpaccio di vitello ai pomodori, rucola e tartufo nero	110/60	380
Tartare di vitello	150/15	245
Il trio di tartaro di pesce con gremolata e crostini (dorado, salmone scozzese Label Rouge, tonno)	210/60	595

INSALATE

Insalata calda con vitello e verdure	210	289
Insalata con formaggio di capra, con tre tipi di pomodoro	195	236
Insalata di broccoli e cavolfiore con parmigiano	160	195
Insalata fresca con carciofi e scaglie di parmigiano	170	355
Insalata di quinoa, avocado e gamberetti	170	355
Insalata di polpo con patate calde	210	435

ZUPPE

Minestrone	280	175
 Zuppa di funghi con spugnole e funghi porcini	270	280
Brodo di pollo con tortellini e sapore di tartufo	250	128
Zuppa di lampuga con i crostini di pane all'aglio	300	179

PASTA FATTA IN CASA

Nel menù è disponibile la pasta senza glutine. La si può condire con la salsa di Sua scelta.



Lasagne alle verdure	300	212
Ravioli neri ai gamberetti e salmone	160	272
Pasta "Piccolino" preparata nella forma di cacio	550	425
Linguine nere con calamari baby e bottarga	260	375
Fettuccine con funghi porcini e tartufo nero	280	360
Ravioli di coniglio	160	197
Spaghetti ai frutti di mare	350	460
Cannelloni con le guance di vitello	175/25	235
Spaghetti con astice	340	850
Spaghetti alla carbonara	250	194
Spaghetti con vongole e bottarga	320	425
Lasagne con agnello e tartufo nero	250	435

Abbiamo sempre fresco tartufo nero. E inoltre possibile ordinare dal cameriere, a qualsiasi piatto.

Tartufo Nero	3	149
---------------------	---	------------

Piccolino

• RISTORANTE •

RISOTTO

	gr	uah
Risotto quattro formaggi	250	219
Risotto ai funghi porcini	270	278
Risotto al nero di seppia e gamberi	300	315

CARNE

Quaglie alla siciliana	225	290
Bistecca-tagliata di vitello con purè di patate con tartufo nero	120/150	495
Gamba di agnello stufata al vino con polenta	350/150	520

PESCE E FRUTTI DI MARE

Dorado filetto con carciofi	120/60	412
Scozzese salmon Label Rouge con finocchio e salsa al limone	120/80	472
Polpo alla griglia con le patate	110/120/20	635
Sauté ai frutti di mare	250/30	650
Plateau di frutti di mare (polpo, mazzancolle, capparante, baby calamari, ostriche al forno con besciamella e parmigiano)	500	2020
Branzino selvatico*	100	219
* Il peso del piatto è di 1-1,5 kg, il prezzo è indicato per 100 grammi		
* Il piatto è consigliato per più persone		

CONTORNI

Patate al forno alle erbe toscane	150	97
 Verdure alla griglia	150	157
Spinacio stufato all aglio	120	225
Asparagi bollito con olio	100	312

INFORNATA

Grissini	100	39
 Grissini misto senza glutine	90	99
Cestino del pane	80/20	62
 Pane senza glutine	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •



	DOLCI	gr	uah
Panna cotta		120/20	155
Tiramisu fatto a casa		150	139
Caramello salato		110/50	199
Semifreddo con cioccolato e noci		80	125
Cioccolato-mandorle fondant		100/50	192
Millefoglie con frutti di bosco		130	238
Degustazione di dessert (cannoli con crema al limone, sorbetti fatto a casa (limone, lamponi), panna cotta, caramello salato)		250	295
Frittelle di formaggio casereccio con salsa alla vaniglia		120/30	139
Gelato fatto a casa			
- vaniglia, cioccolato		50	59
Sorbetti fatto a casa			
- limone, lamponi		50	59
- frutta della passione		50	89

COLLEZIONE SPECIALE DI FORMAGGI

Don Olivio		50	195
Juniper Formagio Di Capra		50	145
Gorgonzola from sheep's milk		50	180
Beppino Ocelli Orzo Whisky Formaggio unico di latte di capra e di mucca, con un aroma complesso e un sapore di malto d'orzo e caramello		50	198
Beppino Ocelli Castagno Formaggio a pasta dura a base di latte vaccino e caprino. Le foglie di castagno arricchiscono il formaggio con un gusto notevole ed eccezionale		50	238
Mostarda Salsa di frutta, marinata in mostarda		50	65

Gentile Visitatore, se Lei è allergico a qualsiasi prodotto, La si prega di informare I nostri camerieri!