

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦЫ

	шт	грн
Фин де клер №2	1	114

Устрица недели, уточняйте у официанта



МОЦАРЕЛЛА БАР

Попробуйте свежайшую моцареллу, которую мы покупаем у лучших производителей в Италии

Добавьте к ней закуску на ваш вкус

	гр	грн
Моцарелла ди Буффала	100	189
Моцарелла Буррата	125	189
Моцарелла Страчателла	100	189
Домашний соус песто	25	79
Печеный перец	75	85
Помидоры черри со свежей рукколой	115	124
Дегустация на четверых (моцарелла Буррата, моцарелла ди Буффала, оливки, перец печеный, домашний соус песто, соус песто томатный, помидоры черри, руккола)	225/100/50	550

К ВИНУ

 Оливки лигурийские с вялеными томатами	130	128
 Артишоки по-римски	80	312
Артишок жареный во фритюре	100/30	359
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевекио, салями спьяната романо, острая салями венстричина)	150	324
Сырные антипасти (таледжио, пекорино тоскана, фиор ди альпи, аль бароло, молитерно с трюфелем, мостарда)	165/30	415
Антипасти микс на двоих (таледжио, прошутто, оливки лигурийские, вяленые томаты, тонкие гренки чиабатта с пастой из рикотты с тунцом, помидоры черри, трюфельный мед)	310/30	425

ЗАКУСКИ

Брускетты с ростбифом	110	136
 Брускетты с томатами и авокадо	150	145
Брускетты с перцем и козьим сыром	145	145
Вителло тоннато	135	265

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	гр	грн
Карпаччо из свежих артишоков с рукколой и пармезаном	110/30	310
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge	110/30	375
Карпаччо из телятины с томатами, рукколой и черным трюфелем	110/60	380
Тартар из телятины	150/15	245
Трио рыбных тартаров с гремолатой и гренками из чиабаты (дорадо, шотландский лосось Label rouge, тунец)	210/60	595

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами	210	289
Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	195	236
Салат из брокколи и цветной капусты с пармезаном	160	195
Микс салат со свежим артишоком и пармезаном	170	355
Салат с киноа, авокадо и креветками	170	355
Салат со свежим осьминогом и теплым картофелем	210	435

СУПЫ

Минестроне	280	175
 Грибной суп со сморчками и белыми грибами	270	280
Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	250	128
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	300	179



ПАСТА ДОМАШНЯЯ

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

Овощная лазанья	300	212
Черные равиоли с креветками и лососем	160	272
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	550	425
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	260	375
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	280	360
Равиоли с кроликом	160	197
Спагетти с морепродуктами	350	460
Каннелони с телячьими щечками	175/25	235
Спагетти с лобстером	340	850
Спагетти карбонара	250	194
Спагетти с вонголе и боттаргой	320	425
Лазанья с ягненком и черным трюфелем	250	435

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

Черный трюфель	3	149
----------------	---	-----

Piccolino

• RISTORANTE •

РИЗОТТО

	гр	грн
Ризотто четыре сыра	250	219
Ризотто с белыми грибами	270	278
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	300	315


МЯСО

Перепела по-сицилийски	225	290
Стейк-талята из телятины с картофельным пюре и черным трюфелем	120/150	495
Ножка ягненка тушенная в вине с полентой	350/150	520

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	120/60	412
Шотландский лосось Label Rouge с фенхелем и лимонным соусом	120/80	472
Осьминог на гриле с картофелем	110/120/20	635
Соте из морепродуктов	250/30	650
Плато морепродуктов (осьминог, тигровые креветки, гребешки, бейби кальмары, запеченные устрицы с соусом бешамель и пармезаном)	500	2020
Дикий сибаc 100 грамм* *выход блюда 1кг-1,5 кг, цена указана за 100 грамм *блюдо рекомендовано на компанию	100	219

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с тосканскими травами	150	97
 Овощи гриль	150	157
Шпинат припущенный с чесноком	120	225
Спаржа припущенная с маслом	100	312

ВЫПЕЧКА

Гриссини	100	39
 Ассорти гриссини без глютена	90	99
Хлебная корзина	80/20	62
 Хлеб без глютена	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •



Панна котта

Домашний тирамису

Соленая карамель

Семифредо ореховый

Шоколадно-миндальный фондант

Мильфей с ягодами

Дегустация десертов

(канноли с лимонным кремом, домашние сорбетты (маракуйя, малина), панакотта, соленая карамель)

Сырники из домашнего творога с ванильным соусом

Домашнее мороженое

- ванильное, шоколадное

Домашние сорбетты

- лимон, малина

- маракуйя

ДЕСЕРТЫ

гр

грн

120/20

155

150

139

110/50

199

80

125

100/50

192

130

238

250

295

120/30

139

50

59

50

59

50

89

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Don Olivio

Твердый сыр с овечьего молока, дополнительно выдержан в оливковом масле и перетертых маслинах. Имеет насыщенный вкус, слегка острый в послевкусии

50

195

Juniper Formagio Di Capra

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

50

145

Gorgonzola from sheep's milk

Голубой сыр достаточно плотный, крошится. Во вкусе ненавязчиво ощущается лёгкий животный тон, что не мешает данному продукту быть понятным для всех.

50

180

Verpino Ocelli Orzo Whisky

Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложеного ячменя и карамели

50

198

Verpino Ocelli Castagno

Твердый сыр из коровьего и козьего молока. Листья каштана обогащают сыр заметным и исключительным вкусом

50

238

Мостарда

Соус из фруктов, маринованных в горчице

50

65

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