

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦІ

Фін де клер №2

шт

грн

1

114

Устриця тижня, звертайтеся до свого офіціанта

МОЦАРЕЛА БАР

Спробуйте найсвіжішу моцарелу, яку ми купуємо в найкращих виробників Італії

Додайте до неї закуску на ваш смак

Моцарела ді Буфала

гр
100

грн
189

Моцарела Бурата

125

189

Моцарела Страчатела

100

189

Домашній соус песто

25

79

Печений перець

75

85

Помідори чері зі свіжою руколою

115

124


Дегустація на чотирьох

225/100/50

550

(моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола)

ДО ВИНА

 Оливки лігурійські з в'яленими томатами

130

128

 Артишоки по-римськи

80

312

Артишок смажений у фритюрі

100/30

359

М'ясні закуски

150

324

(копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салямі спьяната романа, гостра салямі венгрічина)

Сирні закуски

165/30

415

(таледжіо, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда)

Антіпасті мікс на двох

310/30

425

(таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)

ЗАКУСКИ

Брускети з ростбіфом

110

136

 Брускети з томатами та авокадо

150

145

Брускети з перцем і козячим сиром

145

145

Вітелло Тонато

135

265

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧО І ТАРТАРИ

	гр	грн
Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном	110/30	310
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge	110/30	375
Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем	110/60	380
Тартар з телятини	150/15	245
Тріо рибних тартарів з гремолоатою і грінками з чабати (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець)	210/60	595

САЛАТИ

Теплий салат з телятиною та овочами	210	289
Салат з козячим сиром та трьома видами томатів	195	236
Салат з броколі та цвітної капусти з пармезаном	160	195
Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном	170	355
Салат з кіноа, авокадо і креветками	170	355
Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею	210	435

СУПИ

Мінестроне	280	175
 Грибний суп зі сморчками та білими грибами	270	280
Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю	250	128
Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою	300	179

ПАСТА ДОМАШНЯ



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

Овочева лазанья	300	212
Чорні равіолі з креветками і лососем	160	272
Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру	550	425
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	260	375
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	280	360
Равіолі з кроликом	160	197
Спагеті з морепродуктами	350	460
Канелоні з телячими щічками	175/25	235
Спагеті з лобстером	340	850
Спагеті карбонара	250	194
Спагеті з вонголе та ботаргою	320	425
Лазанья з ягням та чорним трюфелем	250	435

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

Чорний трюфель	3	149
----------------	---	-----

Piccolino

• RISTORANTE •

РІЗОТО

	гр	грн
Різото чотири сири	250	219
Різото з білими грибами	270	278
Різото з чорнилами каракатиці і креветками	300	315


М'ЯСО

Перепілки по-сицилійськи	225	290
Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем	120/150	495
Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою	350/150	520

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Філе дорадо з артишоками	120/60	412
Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом	120/80	472
Восьминіг на грилі з картоплею	110/120/20	635
Соте з морепродуктів	250/30	650
Плато морепродуктів (восьминіг, тигрові креветки, гребінці, бейбі кальмари, запечені устриці з соусом бешамель і пармезаном)	500	2020
Дикий сібас* *вихід страви 1кг-1,5 кг, вартість вказана за 100 грам *страва рекомендована на компанію	100	219

ГАРНІРИ

Картопля запечена з тосканськими травами	150	97
 Овочі гриль	150	157
Шпинат тушкований з часником	120	225
Спаржа припущена з олією	100	312

ВИПІЧКА

Грісіні	100	39
 Асорті грісіні без глютену	90	99
Хлібна корзина	80/20	62
 Хліб без глютену	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТИ



	гр	грн
Пана кота	120/20	155
Домашній тірамісу	150	139
Солона карамель	110/50	199
Семіфредо горіхове	80	125
Шоколадно-мигдальний фондан	100/50	192
Мільфей з ягодами	130	238
Дегустація десертів (канолі з лимонним кремом, домашні сорбети (маракуйя, малина), пана кота, солона карамель)	250	295
Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом	120/30	139
Домашнє морозиво		
- ванільне, шоколадне	50	59
Домашні сорбети		
- лимон, малина	50	59
- маракуйя	50	89

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Don Olivio	50	195
Твердий сир з овечого молока, додатково витриманий в оливковій олії та перетертих маслинах. Має насичений смак, злегка гострий у посмаку		
Juniper Formagio Di Capra	50	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		
Gorgonzola from sheep's milk	50	180
Блакитний сир, досить щільний, крихкий. У смаку відчувається легкий тваринний тон, що не заважає цьому продукту бути зрозумілим для всіх.		
Verpino Occelli Orzo Whisky	50	198
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі		
Verpino Occelli Castagno	50	238
Твердий сир з коров'ячого та козячого молока. Листя каштана збагачують сир помітним і винятковим смаком		
Мостарда	50	65
Соус з фруктів, маринованих в гірчиці		

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