

# Piccolino

• RISTORANTE •

## УСТРИЦІ / OYSTERS

<b>Фін де клер №2 / Fine de Claire №2</b>	<b>грн 114</b>
<b>Сантінель №2 / Speciale Sentinelle №2</b>	<b>129</b>
<b>Тіа Мара №2 / Tia Mara №2</b>	<b>132</b>
<b>Біла Перлина №2 / Perle Blanche №2</b>	<b>175</b>

## МОЦАРЕЛА БАР / MOZZARELLA BAR

*Спробуйте найсвіжішу моцарелу, яку ми купуємо в найкращих виробників Італії /*

*Try our fresh mozzarella, which we buy from the best manufacturers in Italy.*

*Додайте до неї закуски на ваш смак / Add antipasti to your taste.*

<b>Моцарела з коров`ячого молока /</b> Mozzarella from cow`s milk	<b>грн 175</b>
<b>Моцарела ді Буфала /</b> Mozzarella di Buffala	<b>185</b>
<b>Моцарела Бурата /</b> Mozzarella Burrata	<b>185</b>
<b>Моцарела Страчатела /</b> Mozzarella Stracciatella	<b>185</b>
<b>Домашній соус песто /</b> Homemade pesto sauce	<b>75</b>
<b>Печений перець /</b> Baked sweet pepper	<b>79</b>
<b>Помідори чері зі свіжою руколою /</b> Cherry tomatoes with fresh arugula	<b>115</b>
<b>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) /</b> Degustation set for four persons (mozzarella Burrata, mozzarella di Buffala, mozzarella from cow`s milk, olives, baked peppers, homemade pesto sauce, tomato pesto sauce, cherry tomatoes, arugula)	<b>525</b>

## ДО ВИНА / WITH WINE

<b>Оливки лігурійські з в`яленими томатами /</b> Ligurian olives with dried tomatoes	<b>128</b>
<b>Мортадела з томатами чері /</b> Mortadella with cherry tomatoes	<b>195</b>
<b>Артишоки по-римськи /</b> Artichokes Roman style	<b>295</b>
<b>Артишок смажений у фритюрі /</b> Deep fried artichoke	<b>347</b>
<b>М`ясні закуски (копа, брезаола, прошуто крудо, сальмі сп`яната романа, гостра сальмі венетричина, мортадела) /</b> Meat platter (coppa, bresaola, prosciutto crudo, salami spianata romano, spicy salami ventricina, mortadella)	<b>318</b>
<b>Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда) /</b> Cheese platter (taleggio, pecorino toscana, fior di alpi, al barolo, moliterno truffle, mustard)	<b>405</b>
<b>Антипасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в`ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рикоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед) /</b> Antipasti mix for two (taleggio, prosciutto, Ligurian olives, sun-dried tomatoes, thin croutons ciabatta with ricotta pasta and tuna, cherry tomatoes, truffle honey)	<b>425</b>

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ЗАКУСКИ / APPETIZER

<b>Брускети з ростбіфом</b> / Bruschetta with roastbeef	<b>130</b>
<b>Брускети з перцем і козячим сиром</b> / Bruschetta with baked pepper and goat cheese	<b>145</b>
<b>Язик ягняти з соусом тонато</b> / Lamb tongue with tonato sauce	<b>255</b>
<b>Спаржа з соусом тонато і яйцем-пашот</b> / Asparagus with tonnato sauce and poached eggs	<b>276</b>

## КАРПАЧО І ТАРТАРИ / CARPACCIO AND TARTARS

<b>Карпачо з копченої качки та медово-гірчичним соусом</b> / Smoked duck carpaccio with honey-mustard sauce	<b>215</b>
<b>Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном</b> / Carpaccio of artichokes with fresh arugula and parmesan	<b>294</b>
<b>Карпачо з шотландського лосося Label Rouge</b> / Label Rouge scottish salmon carpaccio	<b>330</b>
<b>Карпачо з восьминога з лимонною сіллю</b> / Octopus carpaccio with lemon salt	<b>410</b>
<b>Тартар з телятини</b> / Veal tartar	<b>215</b>
<b>Тріо рибних тартарів з гремолоатою і грінками з чабати</b> (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець) / Trio of fish tartare with gremolata and toasted chiabatta (dorado, Label Rouge scottish salmon, tuna)	<b>565</b>

## САЛАТИ / SALADS

<b>Салат з козячим сиром та трьома видами томатів</b> / Salad with goat cheese and three kinds of tomatoes	<b>215</b>
<b>Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном</b> / Mix salad with fresh artichoke and parmesan	<b>295</b>
<b>detox Салат з кіноа, авокадо і креветками</b> / Salad with quinoa, avocado and shrimp	<b>335</b>
<b>Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею</b> / Salad with octopus and hot potatoes	<b>355</b>

## СУПИ / SOUPS

<b>Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю</b> / Chicken broth with chicken tortellini and truffle aroma	<b>98</b>
<b>Крем-суп з коренеплодів</b> / Cream-soup from root vegetables	<b>135</b>
<b>Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою</b> / Fish broth with dorado with vegetables and garlic croutons	<b>169</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ПАСТА ДОМАШНЯ / HOMEMADE PASTA

грн



*У меню є безглютенова паста. Її можна приготувати з будь-яким соусом за Вашим бажанням. /  
We have gluten-free pasta in our menu. It can be made with any sauce up on your choice.*

<b>Овочева лазанья /</b> Vegetable lasagna	<b>187</b>
<b>Равіолі з кроликом /</b> Ravioli with rabbit	<b>189</b>
<b>Спагеті карбонара /</b> Spaghetti alla carbonara	<b>189</b>
<b>Канелоні з телячими щічками /</b> Cannelloni with veal cheeks	<b>195</b>
<b>Зелена лазанья болоньезе /</b> Green lasagna bolognese	<b>237</b>
<b>Чорні равіолі з креветками і лососем /</b> Black ravioli with shrimps and salmon	<b>255</b>
<b>Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою /</b> Black linguine with baby squid and bottarga	<b>350</b>
<b>Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру /</b> Pasta "Piccolino" cooked in a head of cheese	<b>390</b>
<b>Спагеті з морепродуктами /</b> Spaghetti with seafood	<b>460</b>
<b>Спагеті з лобстером /</b> Spaghetti with lobster	<b>720</b>

*У нас завжди є свіжий чорний трюфель. Ви можете його додатково замовити, запитуйте інформацію у офіціанта. /  
We always have fresh black truffle. You can also order it, ask the waiter for information.*

<b>Чорний трюфель /</b> Black Truffle	<b>220</b>
--	------------

## РІЗОТО / RISOTTO

<b>Різото чотири сири /</b> Four cheeses risotto	<b>210</b>
<b>Різото з білими грибами /</b> Risotto with porcini mushrooms	<b>235</b>
<b>Різото з чорнилами каракатиці і креветками /</b> Risotto with cuttlefish ink and shrimps	<b>295</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## М'ЯСО / MEAT

<b>Перепілки по-сицилійськи /</b> Sicilian style quails	<b>245</b>
<b>Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою /</b> Leg of lamb stewed in wine with polenta	<b>410</b>
<b>Каре телятини зі спаржею /</b> Rack of veal with asparagus	<b>490</b>
<b>Філе-міньйон під винним соусом /</b> Filet mignon with wine sauce	<b>900</b>



## РИБА І МОРЕПРОДУКТИ / FISH AND SEAFOOD

<b>детокс Філе дорадо з артишоками /</b> Dorado fillet with artichokes	<b>395</b>
<b>Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом /</b> Scottish salmon Label Rouge with fennel and lemon sauce	<b>415</b>
<b>Восьминіг на грилі з картоплею /</b> Grilled octopus with potatoes	<b>528</b>
<b>Соте з морепродуктів /</b> Seafood sauté	<b>580</b>
<b>Плато морепродуктів (восьминіг, тигрові креветки, гребінці, бейбі кальмари, запечені устриці з соусом бешамель і пармезаном) /</b> Plateau of seafood (octopus, tiger prawns, scallops, baby squid, baked oysters with bechamel sauce and parmesan cheese)	<b>1985</b>

## ГАРНІРИ / GARNISH

<b>Картопля запечена з тосканськими травами /</b> Baked potatoes with Tuscan herbs	<b>74</b>
<b>Овочі гриль /</b> Grilled vegetables	<b>155</b>
<b>Шпинат тушений з часником /</b> Stewed spinach with garlic	<b>225</b>
<b>Спаржа припущена з олією /</b> Stewed asparagus	<b>295</b>

## ВИПІЧКА / BAKING


<b>Грісіні / Breadsticks</b>	<b>39</b>
 <b>Асорті грісіні без глютену / Selection of gluten free breadsticks</b>	<b>89</b>
<b>Хлібна корзина / Bread basket</b>	<b>52</b>
 <b>Хліб без глютену / The gluten free bread</b>	<b>75</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ДЕСЕРТИ / DESSERTS

	грн
<b>Шоколадна цукерка з ванільним семіфредо /</b> Chocolate candy with vanilla semifreddo inside	12
<b>Домашнє морозиво /</b> Homemade ice-cream	
- ванільне, шоколадне / vanilla, chocolate	46
<b>Домашні сорбети /</b> Homemade sorbets	
- лимон, малина / lemon, raspberry	46
- маракуйя / passion fruit	89
<small>detox</small> <b>Печиво з насінням чіа та ягодами годжі /</b> Cookies made from Chia and Goji berries	84
<b>Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом /</b> Curd fritters with homemade vanilla sauce	95
<b>Домашній тірамісу /</b> Homemade tiramisu	129
 <b>Пана کوتа /</b> Panna cotta	134
<small>detox</small> <b>Насіння Чіа з мигдальним молоком і маракуйєю /</b> Chia seeds with almond milk and passion fruit	145
<b>Шоколадно-мигдальний фондант /</b> Chocolate-almond fondant	168
<b>Лимонний домашній пиріг з маракуйєвим сорбетом /</b> Home-made lemon cake with passion fruit sorbet	189

## СИРНА КОЛЕКЦІЯ / CHEESE COLLECTION

<b>Шеврет / Chevrette</b>	78
<b>Касатіка ді Буфало / Casatica di Bufala</b>	87
<b>Пекоріно з трюфелем / Pecorino al tartufo</b>	95
<b>Очелі з ячмінним солодом та віскі /</b> Beppino Occelli Orzo Whisky	198
<b>Очелі в листі каштану / Beppino Occelli Castagno</b>	238
<b>Мостарда / Mostarda</b>	65

*Дорогий Гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт - повідомте про це наших офіціантів! /  
Dear Guest, if You are allergic to any of these products - please, inform our waiters!*