

# Piccolino

• RISTORANTE •

## ФЕСТИВАЛЬ ЧОРНОГО ТРЮФЕЛЯ / FESTIVAL OF BLACK TRUFFLE

### ЗАКУСКИ / APPETIZERS

	g	uah
<b>Брускети з таледжіо, гливами та чорним трюфелем /</b> Bruschetta with taleggio, oyster mushrooms and black truffle	180	<b>279</b>
<b>Теплий сир томіно з грушею, трюфельним медом і чорним трюфелем /</b> Warm tomino cheese with pear, truffle honey and black truffle	150	<b>368</b>
<b>Карпаччо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем /</b> Veal carpaccio with tomatoes, arugula and black truffle	110/60	<b>380</b>

### ПАСТА ТА РІЗОТО / PASTA AND RISOTTO

<b>Різото з гливами та чорним трюфелем /</b> Risotto with oyster mushrooms and black truffle	290	<b>318</b>
<b>Феттучіні з білими грибами та чорним трюфелем /</b> Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle	280	<b>365</b>
<b>Тальятеле з чорним трюфелем /</b> Tagliatelle with black truffle	210	<b>388</b>

### М'ЯСО / MEAT

<b>Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем /</b> Veal steak-tagliata with mashed potatoes and black truffle	120/150	<b>457</b>
<b>Язик ягняти з селеровим пюре та чорним трюфелем /</b> Lamb tongue with celery puree and black truffle	200	<b>469</b>

*Будь-яку страву із нашого меню Ви можете замовити з чорним трюфелем /  
Any dish from our menu you can order with black truffle*

	g	uah
<b>Чорний трюфель / Black truffle</b>	3	<b>220</b>

*Наш сомельє рекомендує / Our sommelier recommends:*

					150 ml	750 ml
<b>ВИНО БІЛЕ / WHITE WINE</b>						
Masianco, <b>Masi</b>	13%	2016	DOC	Pinot Grigio, Verduzzo	<b>206</b>	<b>860</b>
Gavi dei Gavi, <b>La Scolca</b>	12%	2015	DOC	Cortese	<b>405</b>	<b>1680</b>
<b>ВИНО ЧЕРВОНЕ / RED WINE</b>						
Brolo di Campofiorin, <b>Masi</b>	14%	2013	DOC	Corvina, Rondinella, Oseleta	<b>408</b>	<b>1700</b>
Barolo Dagromis, <b>Gaja</b>	14%	2012	DOCG	Nebbiolo	<b>723</b>	<b>3010</b>
Amarone della Valpolicella Costasera, <b>Masi</b>	15%	2012	DOCG	Corvina, Rondinella, Molinara	<b>886</b>	<b>3690</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## НОВЕ МЕНЮ ВІД ШЕФА / NEW MENU FROM THE CHEF

### ЗАКУСКИ / APPETIZERS

<b>Цикорій з соусом із анчоусів і панчетою /</b> Chicory with anchovy and pancetta sauce	140	<b>145</b>
<b>Брускета з моцарелою страчатела та анчоусами /</b> Bruschetta with mozzarella stracciatella and anchovies	240	<b>275</b>
<b>Теплий салат з телятиною та овочами /</b> Warm salad with veal and vegetables	210	<b>280</b>
<b>Карпачо із гребінця з кіноа та ботаргою /</b> Scallop carpaccio with crispy quinoa and bottarga	110/30	<b>435</b>

### СУП / SOUP

<b>Густий суп з ягням і квасолею /</b> Thick soup with lamb and beans	270	<b>175</b>
--	-----	------------

### ПАСТА ТА РІЗОТО / PASTA AND RISOTTO

<b>Винне ризото з телячою щогою /</b> Red wine risotto with veal cheek	230	<b>298</b>
<b>Спагеті з вонголе та ботаргою /</b> Spaghetti with clams and bottarga	320	<b>395</b>

### РИБА ТА М'ЯСО / FISH AND MEAT

<b>Філе качки з карамелізованою грушею /</b> Duck fillet with caramelized pear	150/140	<b>365</b>
<b>Групер з листям цикорію /</b> Grouper with chicory leaves	100/50/50	<b>560</b>

### ДЕСЕРТ / DESSERT

<b>Шоколадний десерт з праліне /</b> Chocolate dessert with praline	140	<b>175</b>
--	-----	------------

---