

Piccolino

• RISTORANTE •

NUOVO MENU DA CHEF

ANTIPASTI

	g	uah
Tartare di trota	185	335
Scampi crudo	275/75	875

ZUPPA

Zuppa di espuma con zucca e tartufo	190	275
--	-----	------------

PASTA E RISOTTO

Risotto all'anguilla	260	272
Gnocchi con ricotta di bufala e code di vitello	260	280

PESCE E CARNE

Filetto di branzino con lenticchie nere	120/130	395
Carré di agnello con topinambure	200/110	950

DOLCI

Crema al pistacchio con gelato allo yogurt	140	168
---	-----	------------

FESTA DEL VINO LE REGIONI CENTRALI D'ITALIA

						uah 150 ml	uah 750 ml
Pecorino "Casanova" Controguerra, Barone Cornacchia	14%	2017	DOC	Pecorino		225	970
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore "Podium", Gioacchino Garofoli	13%	2014	DOC	Verdicchio		330	1360

VINO ROSSO

Montepulciano d'Abruzzo "Vigna Le Coste", Barone Cornacchia	13,5%	2014	DOC	Montepulciano		310	1300
"Camerte" Marche Rosso, La Monacesca	14,5%	2015	IGT	Sangiovese Grosso, Merlot		530	2210
Aglianico del Vulture "Don Anselmo", Paternoster	14%	2013	DOCG	Aglianico		690	2880
