

Piccolino

• RISTORANTE •

НОВЕ МЕНЮ ВІД ШЕФА

ЗАКУСКИ

	г	грн
Скампії з тартаром з огірка та манго	250	680
Лобстер по-каталонськи	210	1350
Карпачо з восьминога	200	595

СУП

Томатний суп з ягням	330	220
----------------------	-----	------------

ПАСТА

Фрегола з морепродуктами	350	450
--------------------------	-----	------------

РИБА ТА М'ЯСО

Морський чорт з томатами та ботаргою	270	590
Ягня запечене з картоплею*	1200	1150

* Страва на двох

ДЕСЕРТ

Тороне з ягідним соусом	150	165
-------------------------	-----	------------

ФЕСТИВАЛЬ ВИН САРДИНІЇ

ВИНО БІЛЕ

			грн 150 мл	грн 750 мл
“Torbato” Alghero, <i>Sella & Mosca</i>	2017 DOC	Torbato	278	1180
“Tino Sur Lie” Isola dei Nuraghi, <i>Mora & Memo</i>	2017 IGT	Vermentino, Sauvignon Blanc	320	1300

ВИНО ЧЕРВОНЕ

“Montessu” Isola dei Nuraghi, <i>Punica</i>	2017 IGT	Carignian 60%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%, Cabtrnet Franc 10%, Syra 10%	358	1560
“Giuseppe Sedilesu” Riserva, <i>Giuseppe Sedilesu</i>	2010 DOC	Canonau	483	2100

Piccolino

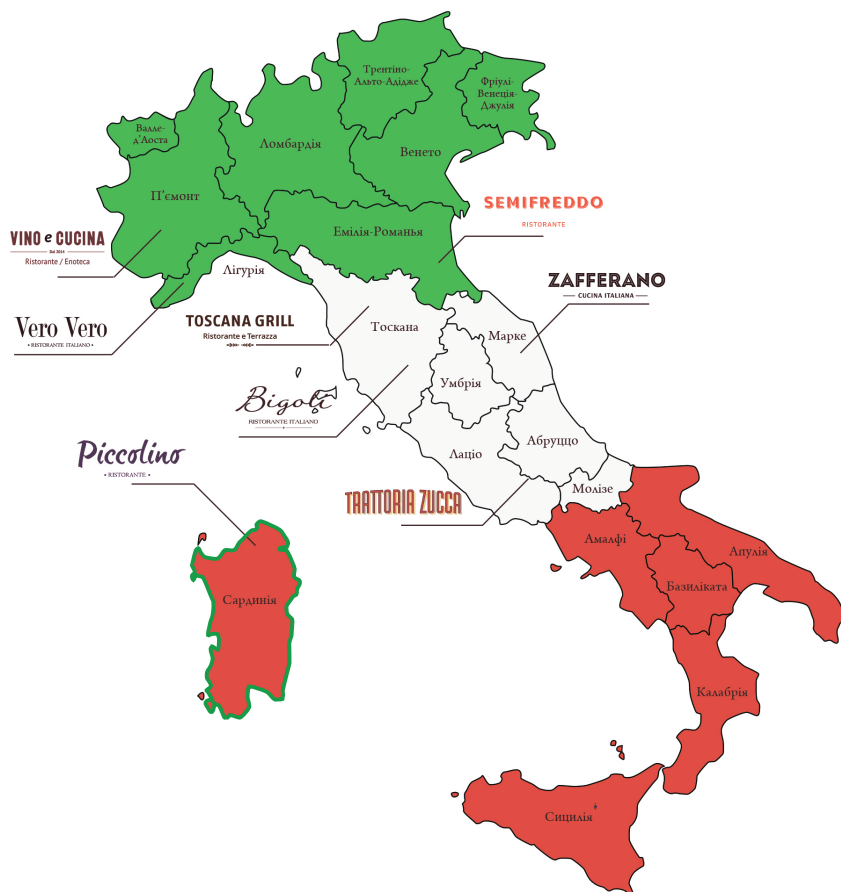
• RISTORANTE •

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO. ТИЖДЕНЬ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ В СВІТІ.

Ресторани La Famiglia розпочинають La Vacanza Italiana!
Гастрономічна подорож Італією довжиною у 7 регіонів.
Piccolino обрав Сардинію – сонячний середземноморський острів.

Сардинія – це морепродукти та страви з риби, паста фрегола, і ягня з картоплею за родинним рецептом. А також найсолодший десерт тороне. Зігріті сонцем і ов'яні морським бризом вина “Cannonau”, “Carignano” і “Vermentino” мають виразний післясмак і неповторний характер.

Відчуйте Італію на смак!



Restaurants
laFamiglia
2012