

Piccolino

• RISTORANTE •

МЕНЮ ДОСТАВКИ

МОЦАРЕЛА БАР

Спробуйте найсвіжішу моцарелу, яку ми купуємо в найкращих виробників Італії. Додайте до неї закуску на ваш смак

	гр	грн
Моцарела ді Буфала / Бурата/ Страчателла	125	236
- Домашній соус песто	25	82
- Печений перець	75	87
- Помідори чері зі свіжою руколою	100	124
Дегустація моцарели (моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола)	225/100/50	575

ЗАКУСКИ

Запечений сир з ягодами	190	275
Квіти цукіні з сиром рикота та беконом в томатному соусі	100	325
Квіти цукіні фаршировані рикотою	115	275
Перець фріджітелло з домашньою рикотою та анчоусами	180	195
Морквя'ний хумус зі страчателлой та тартаром з томатів	220	324
Брускети з томатами та авокадо	150	152
Брускети з перцем і козячим сиром	140	165
Брускета з м'ясом краба	160	435
Брускети з курячим паштетом, грушею та чорним трюфелем	100	198
Вітело Тонато	130	265
Артишоки по-римськи	80	365
Артишок смажений у фритюрі	100/30	359

ДО ВИНА

Оливки лігурійські з в'яленими томатами	100	128
М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салями мілано, гостра салями вентричина)	125	324

КАРПАЧО

Карпачо з цукіні з домашньою рикотою	180	165
Карпачо з качки	125	235
Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном	110/30	380
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge	170	375

САЛАТИ

Теплий салат з телятиною та овочами	210	297
Салат з броколі та цвітної капусти з пармезаном	160	195
Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном	170	375
Салат з кіноа, авокадо і креветками	170	355

СУШИ

Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю	250	137
Гаспачо з жовтих томатів з крабом	250	415
Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою	300	189

РИЗОТО

Лімоне ризото з квітами цукіни	220	265
Ризото з білими грибами	270	292
Ризото з печеним баклажаном, томатом і козячим сиром	310	234

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

Усі страви ви можете замовити з собою у готовому або сирому вигляді та приготувати самостійно за рекомендаціями нашого шеф-кухаря

Piccolino

• RISTORANTE •

ПАСТА ДОМАШНЯ

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

	гр	грн
Папарделе з лососем і чорним трюфелем	330	425
Аньолоті з рагу із ягняти	210	280
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	260	375
Спагеті з морепродуктами	460	525
Равіолі з кроликом	175	225
Равіолі з телячими щічками	180	235

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

Чорний трюфель	3	179
----------------	---	-----

М'ЯСО

Перепілка з селеровим пюре	230/80	345
Яловича щока з броколі та чорним трюфелем	215	425
Теляча вирізка з фуа-гра та виним соусом	175/25	595
Каре новозеландського ягня	380/100	1650

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Креветки в соусі Aglio Olio	270/30	430
Філе палтуса на зеленій подушці і тар таром з томатів	125/150	485
Філе дорадо з артишоком	120/60	435
Гребінці з картопельним кремом і чорним трюфелем	170	585
Шотландський лосось Label Rouge з рисом Венеро	125/145	496
Восьминіг з молодою картоплею	110/110	825
Соте з морепродуктів в томатному соусі	320	650

ОВОЧІ

Спаржа припущена з олією	100	317
Овочі гриль	190	157
Картопля запечена з тосканськими травами	150	97

ВИПІЧКА

Хлібна корзина	170	62
Грісіні	100	39
Асорті грісіні без глютену	90	99
Хліб без глютену	50	75

ДЕСЕРТИ

Домашній тірамісу	150	156
Меренги з ягодами та йогуртовим морозивом	155	165
Солона карамель	110/50	199
Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом	270/25	182

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО

Ванільне	50	65
Морозиво з топленого молока та ягодами	190	125
Шоколадне морозиво з горіхами Пекан	100	125
Бананове морозиво з солоною карамелю	95	125
Домашні сорбети		
- лимон, малина	50	89
- маракуйя	50	79

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Formaggio Pepe	50	156
Сир з коров'ячого молока. Дозріває з чорним перцем всередині, через деякий час його покривають краш з чорного перцю і сир дозріває в цій оболонці		
Verpino Occelli Orzo Whisky	50	198
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі		
Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фіор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда)	150/50	415
Мостарда Соус з фруктів, маринованих в гірчиці	50	65