

# Piccolino

• RISTORANTE •

## МЕНЮ БЛЮД С ЧЕРНЫМ ЗИМНИМ ТРЮФЕЛЕМ

регион Лацио

	грн
<b>Брускетты с куриным паштетом, грушей и черным трюфелем</b>	<b>198</b>
<b>Тартар из телятины с черным трюфелем</b>	<b>385</b>
<b>Крем-суп с луком порей и черным трюфелем</b>	<b>279</b>
<b>Спагетти с черным трюфелем</b>	<b>338</b>
<b>Фетуччини с соусом демиглас, шпинатом и черным трюфелем</b>	<b>399</b>
<b>Луковое ризотто с языком ягненка и черным трюфелем</b>	<b>415</b>
<b>Гребешки с картофельным кремом и черным трюфелем</b>	<b>585</b>
<b>Стейк филе миньон с фуа-гра и черным трюфелем</b>	<b>689</b>
<b>Черный трюфель</b>	<b>179</b>

## РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ВИНА

### ВИНО БЕЛОЕ

Terresinis Valle del Tirso, <b>Cantina Della Vernaccia</b>	13%	2017	IGT	Vernaccia	<b>275</b>	<b>1140</b>
Fiano di Avellino, <b>Colli di Lapio</b>	13%	2015	DOCG	Fiano	<b>336</b>	<b>1400</b>

### ВИНО КРАСНОЕ

Langhe Nebbiolo Claret, <b>G.D.Vajra</b>	13,5%	2017	DOC	Nebbiolo	<b>395</b>	<b>1670</b>
Passi di Orma, <b>Orma</b>	13,5%	2015	DOCG	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<b>562</b>	<b>2340</b>
Castell'in Villa, <b>Santacroce</b>	14,5%	2007	IGT	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	<b>871</b>	<b>3630</b>

---