

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦЫ

Фин де клер №2

грн
114



Устрица недели, уточняйте у официанта

МОЦАРЕЛЛА БАР

*Попробуйте свежайшую моцареллу, которую мы покупаем у лучших производителей в Италии
Добавьте к ней закуску на ваш вкус*

Моцарелла ди Буффала	189
Моцарелла Буррата	189
Моцарелла Страчателла	189
Домашний соус песто	79
Печеный перец	85
Помидоры черри со свежей рукколой	124
Дегустация на четверых (моцарелла Буррата, моцарелла ди Буффала, оливки, перец печеный, домашний соус песто, соус песто томатный, помидоры черри, руккола)	550

К ВИНУ

 Оливки лигурийские с вялеными томатами	128
 Артишоки по-римски	312
Артишок жареный во фритюре	359
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевекино, салями спьяната романо, острая салями венстричина)	324
Сырные антипасти (таледжио, пекорино тоскана, фиор ди альпи, аль бароло, молитерно с трюфелем, мостарда)	415
Антипасти микс на двоих (таледжио, прошутто, оливки лигурийские, вяленые томаты, тонкие гренки чабатта с пастой из рикотты с тунцом, помидоры черри, трюфельный мед)	425

ЗАКУСКИ

Брускетты с ростбифом	136
 Брускетты с томатами и авокадо	145
Брускетты с перцем и козьим сыром	145
Вителло тоннато	265

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	грн
Карпаччо из свежих артишоков с рукколой и пармезаном	310
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge	375
Карпаччо из телятины с томатами, рукколой и черным трюфелем	380
Тартар из телятины	245
Трио рыбных тартаров с гремолатой и гренками из чиабаты (дорадо, шотландский лосось Label rouge, тунец)	595

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами	289
Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	236
Салат из брокколи и цветной капусты с пармезаном	195
Микс салат со свежим артишоком и пармезаном	355
Салат с киноа, авокадо и креветками	355
Салат со свежим осьминогом и теплым картофелем	435

СУПЫ

Минестроне	175
 Грибной суп со сморчками и белыми грибами	280
Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	128
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	179



ПАСТА ДОМАШНЯЯ

В меню есть безглютеновая паста. Ее можно приготовить с любым соусом на Ваш выбор.

Овощная лазанья	212
Черные равиоли с креветками и лососем	272
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	425
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	375
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	360
Равиоли с кроликом	197
Спагетти с морепродуктами	460
Каннелони с телячьими щечками	235
Спагетти с лобстером	850
Спагетти карбонара	194
Спагетти с вонголе и боттаргой	425
Лазанья с ягненком и черным трюфелем	435

У нас всегда есть свежий черный трюфель. Вы можете его дополнительно заказать у официанта, к любому блюду.

Черный трюфель	179
-----------------------	------------

Piccolino

• RISTORANTE •

РИЗОТТО

	грн
Ризотто четыре сыра	219
Ризотто с белыми грибами	278
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	315


МЯСО

Перепела по-сицилийски	290
Стейк-тальята из телятины с картофельным пюре и черным трюфелем	495
Ножка ягненка тушенная в вине с полентой	520

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	412
Шотландский лосось Label Rouge с фенхелем и лимонным соусом	472
Осьминог на гриле с картофелем	635
Соте из морепродуктов	650
Плато морепродуктов (осьминог, тигровые креветки, гребешки, бейби кальмары, запеченные устрицы с соусом бешамель и пармезаном)	2020

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный с тосканскими травами	97
 Овощи гриль	157
Шпинат припущенный с чесноком	225
Спаржа припущенная с маслом	312

ВЫПЕЧКА

Гриссини	39
 Ассорти гриссини без глютена	99
Хлебная корзина	62
 Хлеб без глютена	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТЫ



Панна котта	грн 155
Домашний тирамису	139
Соленая карамель	199
Семифредо ореховый	125
Шоколадно-миндальный фондант	192
Мильфей с ягодами	238
Дегустация десертов (канноли с лимонным кремом, домашние сорбеты (маракуйя, малина), панакотта, соленая карамель)	295
Сырники из домашнего творога с ванильным соусом	139
Домашнее мороженое	
- ванильное, шоколадное	59
Домашние сорбеты	
- лимон, малина	59
- маракуйя	89

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Don Olivio	195
Твердый сыр с овечьего молока, дополнительно выдержан в оливковом масле и перетертых маслинах. Имеет насыщенный вкус, слегка острый в послевкусии	
Juniper Formagio Di Capra	145
Продукт из козьего молока, имеет мягкую структуру, гладкий на срезе. Кожича сырной головы щедро укрыта можжевельником и красным перцем. Соответственно данное произведение будет более понятно почитателям относительно острых, пикантных сыров	
Gorgonzola from sheep's milk	180
Голубой сыр достаточно плотный, крошится. Во вкусе ненавязчиво ощущается лёгкий животный тон, что не мешает данному продукту быть понятным для всех.	
Verpino Ocelli Orzo Whisky	198
Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложеного ячменя и карамели	
Verpino Ocelli Castagno	238
Твердый сыр из коровьего и козьего молока. Листья каштана обогащают сыр заметным и исключительным вкусом	
Мостарда	65
Соус из фруктов, маринованных в горчице	

Дорогой Гость, если у вас есть аллергия на какой либо продукт – сообщите об этом нашим официантам!