

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦІ

Фін де клер №2

**грн
114**



Устриця тижня, звертайтеся до свого офіціанта

МОЦАРЕЛА БАР

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

| | |
|--|------------|
| Моцарела ді Буфала | 189 |
| Моцарела Бурата | 189 |
| Моцарела Страчатела | 189 |
| Домашній соус песто | 79 |
| Печений перець | 85 |
| Помідори чері зі свіжою руколою | 124 |
| Дегустація на чотирьох (моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола) | 550 |

ДО ВИНА

| | |
|--|------------|
|  Оливки лігурійські з в'яленими томатами | 128 |
|  Артишоки по-римськи | 312 |
| Артишок смажений у фритюрі | 359 |
| М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салямі спьяната романа, гостра салямі вентричина) | 324 |
| Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда) | 415 |
| Антіпасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед) | 425 |

ЗАКУСКИ

| | |
|---|------------|
| Брускети з ростбїфом | 136 |
|  Брускети з томатами та авокадо | 145 |
| Брускети з перцем і козячим сиром | 145 |
| Вітелло Тонато | 265 |

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧО І ТАРТАРИ

| | грн |
|--|-----|
| Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном | 310 |
| Карпачо з шотландського лосося Label Rouge | 375 |
| Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем | 380 |
| Тартар з телятини | 245 |
| Тріо рибних тартарів з гремолоатою і грінками з чабати (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець) | 595 |

САЛАТИ

| | |
|---|-----|
| Теплий салат з телятиною та овочами | 289 |
| Салат з козячим сиром та трьома видами томатів | 236 |
| Салат з броколі та цвітної капусти з пармезаном | 195 |
| Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном | 355 |
| Салат з кіноа, авокадо і креветками | 355 |
| Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею | 435 |

СУПИ

| | |
|--|-----|
| Мінестроне | 175 |
|  Грибний суп зі сморчками та білими грибами | 280 |
| Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю | 128 |
| Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою | 179 |

ПАСТА ДОМАШНЯ



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

| | |
|---|-----|
| Овочева лазанья | 212 |
| Чорні равіоли з креветками і лососем | 272 |
| Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру | 425 |
| Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою | 375 |
| Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем | 360 |
| Равіоли з кроликом | 197 |
| Спагеті з морепродуктами | 460 |
| Канелоні з телячими щічками | 235 |
| Спагеті з лобстером | 850 |
| Спагеті карбонара | 194 |
| Спагеті з вонголе та ботаргою | 425 |
| Лазанья з ягням та чорним трюфелем | 435 |

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

| | |
|----------------|-----|
| Чорний трюфель | 179 |
|----------------|-----|

Piccolino

• RISTORANTE •

РІЗОТО

| | |
|--|-----|
| Різото чотири сири | 219 |
| Різото з білими грибами | 278 |
| Різото з чорнилами каракатиці і креветками | 315 |


М'ЯСО

| | |
|--|-----|
| Перепілки по-сицилійськи | 290 |
| Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем | 495 |
| Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою | 520 |

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

| | |
|--|------|
| Філе дорадо з артишоками | 412 |
| Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом | 472 |
| Восьминіг на грилі з картоплею | 635 |
| Соте з морепродуктів | 650 |
| Плато морепродуктів (восьминіг, тигрові креветки, гребінці, бейбі кальмари, запечені устриці з соусом бешамель і пармезаном) | 2020 |

ГАРНІРИ

| | |
|---|-----|
| Картопля запечена з тосканськими травами | 97 |
|  Овочі гриль | 157 |
| Шпинат тушкований з часником | 225 |
| Спаржа припущена з олією | 312 |

ВИПІЧКА

| | |
|---|----|
| Грісіні | 39 |
|  Асорті грісіні без глютену | 99 |
| Хлібна корзина | 62 |
|  Хліб без глютену | 75 |

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТИ



| | |
|--|------------|
| Пана кота | грн |
| | 155 |
| Домашній тірамісу | 139 |
| Солона карамель | 199 |
| Семіфредо горіхове | 125 |
| Шоколадно-мигдальний фондан | 192 |
| Мільфей з ягодами | 238 |
| Дегустація десертів (канолі з лимонним кремом, домашні сорбети (маракуйя, малина), пана кота, солона карамель) | 295 |
| Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом | 139 |
| Домашнє морозиво | |
| - ванільне, шоколадне | 59 |
| Домашні сорбети | |
| - лимон, малина | 59 |
| - маракуйя | 89 |

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

| | |
|--|------------|
| Don Olivio | 195 |
| Твердий сир з овечого молока, додатково витриманий в оливковій олії та перетертих маслинах. Має насичений смак, злегка гострий у посмаку | |
| Juniper Formagio Di Capra | 145 |
| Продукт із козячого молока, має м'яку структуру, гладкий на зрізі. Шкірочка сирної голови щедро вкрита ялівцем і червоним перцем. Тож цей сир більше оцінять шанувальники відносно гострих та пікантних смаків | |
| Gorgonzola from sheep's milk | 180 |
| Блакитний сир, досить щільний, крихкий. У смаку відчувається легкий тваринний тон, що не заважає цьому продукту бути зрозумілим для всіх. | |
| Verpino Occelli Orzo Whisky | 198 |
| Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі | |
| Verpino Occelli Castagno | 238 |
| Твердий сир з коров'ячого та козячого молока. Листя каштана збагачують сир помітним і винятковим смаком | |
| Мостарда | 65 |
| Соус з фруктів, маринованих в гірчиці | |

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