

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦІ

	шт	грн
Фін де клер №2	1	114

Устриця тижня, звертайтеся до свого офіціанта



МОЦАРЕЛА БАР

Спробуйте найсвіжішу моцарелу, яку ми купуємо в найкращих виробників Італії


Додайте до неї закуски на ваш смак

	гр	грн
Моцарела ді Буфала	100	189
Моцарела Бурата	125	189
Моцарела Страчатела	100	189
Домашній соус песто	25	79
Печений перець	75	85
Помідори чері зі свіжою руколою	115	124
Дегустація на чотирьох (моцарела Бурата, моцарела ді Буфала, оливки, перець печений, домашній соус песто, соус песто томатний, помідори чері, рукола)	225/100/50	550

ДО ВИНА

 Оливки лігурійські з в'яленими томатами	130	128
 Артишоки по-римськи	80	312
Артишок смажений у фритюрі	100/30	359
М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, саямі мілано, гостра саямі вентричина)	150	324
Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фіор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда)	165/30	415
Антипасті мікс на двоє (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рікоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)	310/30	425

ЗАКУСКИ

Брускети з ростбіфом	110	136
 Брускети з томатами та авокадо	150	145
Брускети з перцем і козячим сиром	145	145
Брускети з курячим паштетом, грушею та чорним трюфелем	100	198
Вітелло Тонато	135	265

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧО І ТАРТАРИ

	гр	грн
Карпачо зі свіжих артишоків з руколою і пармезаном	110/30	310
Карпачо з шотландського лосося Label Rouge	110/30	375
Карпачо з телятини з томатами, руколою та чорним трюфелем	110/60	380
Тартар з телятини	150/15	245
Тріо рибних тартарів з гремолатою і грінками з чабати (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець)	210/60	595

САЛАТИ

Теплий салат з телятиною та овочами	210	289
Салат з козячим сиром та трьома видами томатів	195	236
Салат з броколі та цвітної капусти з пармезаном	160	195
Мікс салат зі свіжим артишоком та пармезаном	170	355
Салат з кіноа, авокадо і креветками	170	355
Салат зі свіжим восьминогом та теплою картоплею	210	435

СУПИ

Мінестроне	280	175
 Грибний суп зі сморчками та білими грибами	270	280
Бульйон з тортеліні, куркою і ароматом трюфелю	250	128
Рибна юшка з дорадо, овочами і часниковою грінкою	300	179

ПАСТА ДОМАШНЯ



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

Овочева лазанья	300	212
Чорні равіоли з креветками і лососем	160	272
Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру	550	425
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	260	375
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	280	360
Равіоли з кроликом	160	197
Спагеті з морепродуктами	350	460
Канелоні з телячими щічками	175/25	235
Спагеті з лобстером	340	850
Спагеті карбонара	250	194
Спагеті з вонголе та ботаргою	320	425
Лазанья з ягням та чорним трюфелем	250	435

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

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

Piccolino

• RISTORANTE •

PIZOTO

	гр	грн
Різото чотири сири	250	219
Різото з білими грибами	270	278
Різото з чорнилами каракатиці і креветками	300	315


М'ЯСО

Перепілки по-сицилійськи	225	290
Стейк-тальята із телятини з картопляним пюре та чорним трюфелем	120/150	495
Ніжка ягняти тушкована у вині з полентою	350/150	520
Стейк філе міньйон з фуа-гра та чорним трюфелем	175/25	689

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Філе дорадо з артишоками	120/60	412
Шотландський лосось Label Rouge з фенхелем і лимонним соусом	120/80	472
Гребінці з картопляним кремом та чорним трюфелем	170	585
Восьминіг на грилі з картоплею	110/120/20	635
Соте з морепродуктів	250/30	650

ГАРНІРИ

Картопля запечена з тосканськими травами	150	97
 Овочі гриль	150	157
Шпинат тушкований з часником	120	225
Спаржа припущена з олією	100	312

ВИПІЧКА

Грісіні	100	39
 Асорті грісіні без глютену	90	99
Хлібна корзина	80	62
 Хліб без глютену	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТИ



	гр	грн
Пана кота	120/20	155
Домашній тірамісу	150	139
Солона карамель	110/50	199
Семіфредо горіхове	80	125
Шоколадно-мигдальний фондан	100/50	192
Мільфей з ягодами	130	238
Дегустація десертів (канолі з лимонним кремом, домашні сорбети (маракуйя, малина), пана кота, солона карамель)	250	295
Сирники з домашнього творогу і ванільним соусом	120/30	139
Домашнє морозиво		
- ванільне, шоколадне	50	59
Домашні сорбети		
- лимон, малина	50	59
- маракуйя	50	89

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Juniper Formagio Di Capra	50	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	50	180
Блакитний сир, досить щільний, крихкий. У смаку відчувається легкий тваринний тон, що не заважає цьому продукту бути зрозумілим для всіх.		
Verpino Ocelli Orzo Whisky	50	198
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі		
Verpino Ocelli Castagno	50	238
Твердий сир з коров'ячого та козячого молока. Листя каштана збагачують сир помітним і винятковим смаком		
Мостарда	50	65
Соус з фруктів, маринованих в гірчиці		

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