

Piccolino

• RISTORANTE •

МЕНЮ



*Первый ресторан в Киеве, который сертифицирован
по предоставлению безглютенового меню*

Piccolino

• RISTORANTE •

УСТРИЦЫ

	шт	грн
Фин де клер №2	1	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

	гр	грн
Моцарелла ди Буффала	100	216
Моцарелла Буррата	125	216
Моцарелла Страчателла	100	216
Домашний соус песто	25	79
Печеный перец	75	85
Помидоры черри со свежей рукколой	100	124
Дегустация на четверых (моцарелла Буррата, моцарелла ди Буффала, оливки, перец печеный, домашний соус песто, соус песто томатный, помидоры черри, руккола)	225/100/50	575

ЗАКУСКИ

Перец фриджителло с домашней рикоттой и анчоусами	180	195
 Брускетты с томатами и авокадо	150	145
Брускетты с перцем и козьим сыром	145	145
Брускетта с мясом краба	165	415
Брускетты с куриным паштетом, грушей и черным трюфелем	100	198
Вителло тоннато	135	265
Цветы цуккини фаршированные рикоттой	115	275
 Артишоки по-римски	80	312
Артишок жареный во фритюре	100/30	359

К ВИНУ

 Оливки лигурийские с вялеными томатами	100	128
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевеккио, салями милано, острая салями венстричина)	150	324
Сырные антипасти (таледжио, пекорино тоскана, фиор ди альпи, аль бароло, молитерно с трюфелем, мостарда)	165/30	415
Антипасти микс на двоих (таледжио, прошутто, оливки лигурийские, вяленые томаты, тонкие гренки чабатта с пастой из рикотты с тунцом, помидоры черри, трюфельный мед)	310/30	425

Piccolino

• RISTORANTE •

КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	гр	грн
Карпаччо из утки	125	235
Карпаччо из свежих артишоков с рукколой и пармезаном	110/30	310
Карпаччо из шотландского лосося Label Rouge	110/30	375
Карпаччо из телятины с томатами, рукколой и черным трюфелем	110/60	380
USA Тартар из телятины	150/15	658
Трио рыбных карпаччо (креветка Гамба Роха, шотландский лосось Label rouge, гребешок)	165/25	730

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами	210	289
Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	225	236
Салат из брокколи и цветной капусты с пармезаном	160	195
Микс салат со свежим артишоком и пармезаном	170	355
Салат с киноа, авокадо и креветками	170	355

СУПЫ

Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	250	128
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	300	179
Суп с морепродуктами	350	425

ПАСТА ДОМАШНЯЯ



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

Аньолотти с рагу из ягненка	210	280
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	550	425
Спагетти карбонара	300	217
Овощная лазанья	300	212
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	260	375
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	280	360
Равиоли с кроликом	160	197
Равиоли с телячьими щечками	180	235
Спагетти с вонголе и боттаргой	320	425
Равиоли с лобстером	155	355
Спагетти с морепродуктами	460	525

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

Черный трюфель	3	179
----------------	---	-----

Piccolino

• RISTORANTE •

РИЗОТТО

	гр	грн
Ризотто с белыми грибами	270	278
Фиолетовое ризотто с мясом краба	270	625
Ризотто с запеченным баклажаном, томатом и козьим сыром	310	225


МЯСО

Перепелка с сельдереевым пюре	230/80	345
Говяжья щека с брюссельской капустой и черным трюфелем	215	425
UA Телячья вырезка с фуа-гра и винным соусом	175/25	595
USA Стейк филе миньон с томатной сальсой	300/100	1290


РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	120/60	412
Шотландский лосось Label Rouge с рисом Венеро	120/130	496
Гребешки с картофельным кремом и черным трюфелем	180	585
Осьминог с картофельным пюре и таджарскими оливками	110/110	825
Соте из морепродуктов в томатном соусе	320/30	650

ОВОЩИ

Спаржа припущенная с маслом	100	312
 Овощи гриль	150	157
Картофель запеченный с тосканскими травами	150	97
Шпинат припущенный с чесноком	120	225


ВЫПЕЧКА

Хлебная корзина	80	62
Гриссини	100	39
 Ассорти гриссини без глютена	75	99
 Хлеб без глютена	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТЫ

	гр	грн
Яблочная тарта с ванильным мороженым	125	125
Конфеты с семифредо	60	115
 Панна котта	120/20	155
Домашний тирамису	150	139
Соленая карамель	110/40	199
Мильфей с ягодами	130	238
Дегустация десертов (канноли с лимонным кремом, домашние сорбеты (маракуйя, малина), панакотта, соленая карамель)	250	295
Сырники из домашнего творога с ванильным соусом	120/30	145
Аффогато	100	78
Шоколадно-миндальный фондан	100/50	192
Домашнее мороженое		
- ванильное, шоколадное	50	65
Домашние сорбеты		
- лимон	50	65
- маракуйя	50	79

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Formaggio Pepe Сыр из коровьего молока. Созревает с черным перцем внутри, спустя некоторое время его покрывают крашем из черного перца и сыр дозревает в этой оболочке	50	156
Gialloblu Сыр из коровьего молока, который обладает насыщенным пикантным вкусом и рассыпчатой текстурой, с отчетливым запахом и острыми нотами	50	158
Verpino Occelli Orzo Whisky Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложеного ячменя и карамели	50	198
Мостарда Соус из фруктов, маринованных в горчице	50	65

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