

# Piccolino

• RISTORANTE •

## OSTRICHE

	pcs	uah
<b>Fine de Claire N°2</b>	1	<b>114</b>

*Ostrica della settimana, controlla con il cameriere*



## BAR DI MOZZARELLA

*Mozzarella fresca, che compriamo dai migliori produttori d'Italia.*


*Aggiungi un antipasto a vostra scelta*

	gr	uah
<b>Mozzarella di Buffala</b>	100	<b>196</b>
<b>Mozzarella Burrata</b>	125	<b>196</b>
<b>Mozzarella Stracciatella</b>	100	<b>196</b>
<b>Mozzarella Affumicata</b>	125	<b>196</b>
<b>Pesto fatto in casa</b>	25	<b>79</b>
<b>Peperoni arrostiti</b>	75	<b>85</b>
<b>Pomodorini con rucola fresca</b>	100	<b>124</b>
<b>Degustazione per quattro persone</b> (mozzarella Burrata, mozzarella di Buffala, olive, peperoni arrostiti, pesto fatto in casa, pomodoro pesto, pomodorini, rucola)	225/100/50	<b>550</b>

## PER ACCOMPAGNARE IL VINO

 <b>Olive liguri con pomodori secchi</b>	100	<b>128</b>
 <b>Carciofi alla romano</b>	80	<b>312</b>
<b>Carciofi fritti</b>	100/30	<b>359</b>
<b>Piatto di carne</b> (coppa, bresaola, prosciutto montevicchio, salame milano, salame ventricina piccante)	150	<b>324</b>
<b>Piatto di formaggi</b> (taleggio, pecorino toscano, fior di alpi, al barolo, moliterno al tartufo, mostarda)	165/30	<b>415</b>
<b>Mix di antipasti per due persone</b> (taleggio, prosciutto, olive liguri, pomodori secchi, sottili crostini di pane ciabatta con pasta ricotta con il tonno, pomodorini, tartufata miele)	310/30	<b>425</b>

## ANTIPASTI

<b>Bruschette con manzo arrosto</b>	110	<b>136</b>
 <b>Bruschetta con pomodori e avocado</b>	150	<b>145</b>
<b>Bruschette con peperone e formaggio di capra</b>	145	<b>145</b>
<b>Bruschetta con paté di pollo, pera e tartufo nero</b>	100	<b>198</b>
<b>Vitello Tonnato</b>	135	<b>265</b>
<b>Mozzarella con affumicata e melanzana</b>	210	<b>320</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •


## CARPACCIO E TARTARE

	gr	uah
<b>Carpaccio di carciofi fresci con rucola e parmigiano</b>	110/30	<b>310</b>
<b>Carpaccio di salmone scozzese Label Rouge</b>	110/30	<b>375</b>
<b>Carpaccio di vitello ai pomodori, rucola e tartufo nero</b>	110/60	<b>380</b>
<b>Il trio di tartaro di pesce con gremolata e crostini</b> (dorado, salmone scozzese Label Rouge, tonno)	210/60	<b>595</b>
<b>Tartare di vitello</b>	150/15	<b>658</b>

## INSALATE

<b>Insalata calda con vitello e verdure</b>	210	<b>289</b>
<b>Insalata con formaggio di capra, con tre tipi di pomodoro</b>	195	<b>236</b>
<b>Insalata di broccoli e cavolfiore con parmigiano</b>	160	<b>195</b>
<b>Insalata fresca con carciofi e scaglie di parmigiano</b>	170	<b>355</b>
<b>Insalata di quinoa, avocado e gamberetti</b>	170	<b>355</b>
<b>Insalata di polpo con patate calde</b>	210	<b>435</b>

## ZUPPE

<b>Minestrone</b>	280	<b>175</b>
 <b>Zuppa di funghi con spugnole e funghi porcini</b>	270	<b>280</b>
<b>Brodo di pollo con tortellini e sapore di tartufo</b>	250	<b>128</b>
<b>Zuppa di lampuga con i crostini di pane all'aglio</b>	300	<b>179</b>

## PASTA FATTA IN CASA



*Nel menù è disponibile la pasta senza glutine. La si può condire con la salsa di Sua scelta.*

<b>Lasagne alle verdure</b>	300	<b>212</b>
<b>Ravioli neri ai gamberetti e salmone</b>	160	<b>272</b>
<b>Pasta "Piccolino" preparata nella forma di cacio</b>	550	<b>425</b>
<b>Linguine nere con calamari baby e bottarga</b>	260	<b>375</b>
<b>Fettuccine con funghi porcini e tartufo nero</b>	280	<b>360</b>
<b>Ravioli di coniglio</b>	160	<b>197</b>
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b>	350	<b>460</b>
<b>Cannelloni con le guance di vitello</b>	175/25	<b>235</b>
<b>Gnocchi con ricotta di bufala e guance di vitello</b>	260	<b>280</b>
<b>Spaghetti con astice</b>	340	<b>850</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	250	<b>194</b>
<b>Spaghetti con vongole e bottarga</b>	320	<b>425</b>
<b>Lasagne con agnello e tartufo nero</b>	250	<b>435</b>

*Abbiamo sempre fresco tartufo nero. E inoltre possibile ordinare dal cameriere, a qualsiasi piatto.*

<b>Tartufo Nero</b>	3	<b>179</b>
---------------------	---	------------

---

# Piccolino

• RISTORANTE •

## RISOTTO

	gr	uah
<b>Risotto ai funghi porcini</b>	270	<b>278</b>
<b>Risotto al nero di seppia e gamberi</b>	300	<b>315</b>
<b>Risotto con la lingua</b>	225	<b>325</b>

## CARNE

<b>Quaglie alla siciliana</b>	225	<b>290</b>
<b>Bistecca-tagliata di vitello con purè di patate con tartufo nero</b>	120/150	<b>495</b>
<b>Gamba di agnello stufata al vino con polenta</b>	350/150	<b>520</b>
<b>Bistecca alla filet mignon con foie gras</b>	175/25	<b>1175</b>


## PESCE E FRUTTI DI MARE

<b>Dorado filetto con carciofi</b>	120/60	<b>412</b>
<b>Scozzese salmon Label Rouge con finocchio e salsa al limone</b>	120/80	<b>472</b>
<b>Capesante con crema di patate e tartufo nero</b>	170	<b>585</b>
<b>Polpo alla griglia con le patate</b>	110/120/20	<b>825</b>
<b>Sauté ai frutti di mare</b>	250/30	<b>650</b>

## CONTORNI

<b>Patate al forno alle erbe toscane</b>	150	<b>97</b>
 <b>Verdure alla griglia</b>	150	<b>157</b>
<b>Spinacio stufato all aglio</b>	120	<b>225</b>
<b>Asparagi bollito con olio</b>	100	<b>312</b>

## INFORNATA

<b>Grissini</b>	100	<b>39</b>
 <b>Grissini misto senza glutine</b>	90	<b>99</b>
<b>Cestino del pane</b>	80	<b>62</b>
 <b>Pane senza glutine</b>	50	<b>75</b>

---

# Piccolino

• RISTORANTE •



	DOLCI	gr	uah
<b>Panna cotta</b>		120/20	<b>155</b>
<b>Tiramisu fatto a casa</b>		150	<b>139</b>
<b>Cioccolato-mandorle fondant</b>		100/50	<b>192</b>
<b>Millefoglie con frutti di bosco</b>		130	<b>238</b>
<b>Degustazione di dessert</b> (cannoli con crema al limone, sorbetti fatto a casa (limone, lamponi), panna cotta, caramello salato)		250	<b>295</b>
<b>Frittelle di formaggio casereccio con salsa alla vaniglia</b>		120/30	<b>139</b>
<b>Gelato fatto a casa</b>			
- vaniglia, cioccolato		50	<b>65</b>
<b>Sorbetti fatto a casa</b>			
- limone		50	<b>65</b>
- frutta della passione		50	<b>79</b>

## COLLEZIONE SPECIALE DI FORMAGGI

<b>Formaggio Pepe</b> Formaggio di latte vaccino. Maturazione con pepe nero all'interno, dopo un po' è ricoperta di pepe nero e il formaggio matura in questa conchiglia	50	<b>156</b>
<b>Gialloblu</b> Formaggio di latte vaccino, che ha un gusto ricco e saporito e una consistenza friabile, con un odore distinto e note taglienti	50	<b>158</b>
<b>Blue di capra</b> Formaggio di capra A maturità, questo formaggio assume un sapore intenso, leggermente piccante, ma molto armonico	50	<b>165</b>
<b>Beppino Ocelli Orzo Whisky</b> Formaggio unico di latte di capra e di mucca, con un aroma complesso e un sapore di malto d'orzo e caramello	50	<b>198</b>
<b>Mostarda</b> Salsa di frutta, marinata in mostarda	50	<b>65</b>

*Gentile Visitatore, se Lei è allergico a qualsiasi prodotto, La si prega di informare I nostri camerieri!*

---