

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	196
Моцарелла Буррата	125	196
Моцарелла Страчателла	100	196
Моцарелла Аффумиката	125	196
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	550

К ВИНУ

 Оливки лигурийские с вялеными томатами	100	128
 Артишоки по-римски	80	312
Артишок жареный во фритюре	100/30	359
Мясные антипасти (коппа, брезаола, прошутто монтевекино, 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

ЗАКУСКИ

Брускетты с ростбифом	110	136
 Брускетты с томатами и авокадо	150	145
Брускетты с перцем и козьим сыром	145	145
Брускетты с куриным паштетом, грушей и черным трюфелем	100	198
Вителло тоннато	135	265
Моцарелла Аффумиката с томатом и баклажаном	210	320

Piccolino

• RISTORANTE •


КАРПАЧЧО И ТАРТАРЫ

	гр	грн
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
Трио рыбных тартаров с гремолатой и гренками из чиабаты (дорадо, шотландский лосось Label rouge, тунец)	210/60	595
Тартар из телятины	150/15	658

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной и овощами	210	289
Салат с козьим сыром и тремя видами томатов	195	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
Салат со свежим осьминогом и теплым картофелем	210	435

СУПЫ

Минестроне	280	175
 Грибной суп со сморчками и белыми грибами	270	280
Бульон с тортеллини с курицей и ароматом трюфеля	250	128
Рыбная юшка с дорадо, овощами и чесночной гренкой	300	179

ПАСТА ДОМАШНЯЯ



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

Овощная лазанья	300	212
Черные равиоли с креветками и лососем	160	272
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	550	425
Черные лингвини с бейби-кальмарами и боттаргой	260	375
Фетуччини с белыми грибами и черным трюфелем	280	360
Равиоли с кроликом	160	197
Спагетти с морепродуктами	350	460
Каннелони с телячьими щечками	175/25	235
Ньоки из буйвалянного молока с телячьими щечками	260	280
Спагетти с лобстером	340	850
Спагетти карбонара	250	194
Спагетти с вонголе и боттаргой	320	425
Лазанья с ягненком и черным трюфелем	250	435

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
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	300	315
Ризотто с языком	225	325


МЯСО

Перепела по-сицилийски	225	290
Стейк-тальята из телятины с картофельным пюре и черным трюфелем	120/150	495
Ножка ягненка тушенная в вине с полентой	350/150	520
Стейк филе миньон с фуа-гра	175/25	1175

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе дорадо с артишоками	120/60	412
Шотландский лосось Label Rouge с фенхелем и лимонным соусом	120/80	472
Гребешки с картофельным кремом и черным трюфелем	170	585
Осьминог на гриле с картофелем	110/120/20	825
Соте из морепродуктов	250/30	650

ГАРНИРЫ

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

ВЫПЕЧКА

Гриссини	100	39
 Ассорти гриссини без глютена	90	99
Хлебная корзина	80	62
 Хлеб без глютена	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТЫ



	гр	грн
Панна котта	120/20	155
Домашний тирамису	150	139
Шоколадно-миндальный фондант	100/50	192
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	139
Домашнее мороженое		
- ванильное, шоколадное	50	65
Домашние сорбеты		
- лимон	50	65
- маракуйя	50	79

СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Formaggio Pepe	50	156
Сыр из коровьего молока. Созревает с черным перцем внутри, спустя некоторое время его покрывают крашем из черного перца и сыр дозревает в этой оболочке		
Gialloblu	50	158
Сыр из коровьего молока, который обладает насыщенным пикантным вкусом и рассыпчатой текстурой, с отчетливым запахом и острыми нотами		
Blue di capra	50	165
Сыр из козьего молока. При созревании этот сыр приобретает интенсивный вкус, слегка пикантный, но при этом очень гармоничный		
Verpino Ocelli Orzo Whisky	50	198
Уникальный сыр из козьего и коровьего молока, со сложным ароматом и вкусом соложеного ячменя и карамели		
Мостарда	50	65
Соус из фруктов, маринованных в горчице		

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