

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 закуску на ваш смак

	гр	грн
Моцарела ді Буфала	100	196
Моцарела Бурата	125	196
Моцарела Страчатела	100	196
Моцарела Афуміката	125	196
Домашній соус песто	25	79
Печений перець	75	85
Помідори чері зі свіжою руколою	100	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	100	128
 Артишоки по-римськи	80	312
Артишок смажений у фритюрі	100/30	359
М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салями мілано, гостра салями вентричина)	150	324
Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, молітерно з трюфелем, мостарда)	165/30	415
Антипасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки ціабата 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
Моцарела Афуміката з томатами та баклажаном	210	320

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
Тріо рибних тартарів з гремолатою і грінками з чабати (дорадо, шотландський лосось Label Rouge, тунець)	210/60	595
Тартар з телятини	150/15	658

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 равіолі 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
Равіолі з кроликом	160	197
Спагеті з морепродуктами	350	460
Канелоні з телячими щічками	175/25	235
Ньокі з рікотою із буйволячого молока та з телячими щоками	260	280
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 •

РІЗОТО

	гр	грн
Різото з білими грибами	270	278
Різото з чорнилами каракатиці і креветками	300	315
Різото з язиком	225	325


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	175/25	1175

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	825
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
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	65
Домашні сорбети		
- лимон	50	65
- маракуйя	50	79

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Formaggio Pere	50	156
Сир з коров'ячого молока. Дозріває з чорним перцем всередині, через деякий час його покривають краш з чорного перцю і сир дозріває в цій оболонці		
Gialloblu	50	158
Сир з коров'ячого молока, який має насичений пікантний смак із рясипчатою текстурою, з виразним запахом і гострими нотами		
Blue di capra	50	165
Сир з козячого молока. При дозріванні цей сир набуває інтенсивний смак, злегка пікантний, але при цьому дуже гармонійний		
Verpino Occelli Orzo Whisky	50	198
Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі		
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!