

Piccolino

• RISTORANTE •

OSTRICHE

	pcs	uah
Fine de Claire N°2	1	114

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
Mozzarella di Buffala	100	216
Mozzarella Burrata	125	216
Mozzarella Straciatella	100	216
Pesto fatto in casa	25	79
Peperoni arrostiti	75	85
Pomodorini con rucola fresca	100	124
Degustazione per quattro persone (mozzarella Burrata, mozzarella di Buffala, olive, peperoni arrostiti, pesto fatto in casa, pomodoro pesto, pomodorini, rucola)	225/100/50	575

ANTIPASTI

Mozzarella Burrata con pomodori e bottarga	125/125	335
 Bruschetta con pomodori e avocado	150	145
Bruschette con peperone e formaggio di capra	145	145
Bruschetta con polpa di granchio	165	415
Bruschetta con paté di pollo, pera e tartufo nero	100	198
Vitello Tonnato	135	265
 Carciofi alla romano	80	312
Carciofi fritti	100/30	359

PER ACCOMPAGNARE IL VINO

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

Piccolino

• RISTORANTE •

CARPACCIO E TARTARE

	gr	uah
Carpaccio di manzo con formaggio di capra	195	165
Carpaccio di carciofi freschi con rucola e parmigiano	110/30	310
Carpaccio di salmone scozzese Label Rouge	110/30	375
Carpaccio di vitello ai pomodori, rucola e tartufo nero	110/60	380
Tartare di vitello	150/15	658
Trio di carpaccio di pesce (gamberetti Gamba Roch, salmone scozzese Label rouge, pettine)	165/25	730

INSALATE

Insalata calda con vitello e verdure	210	289
Insalata con formaggio di capra, con tre tipi di pomodoro	195	236
Insalata di broccoli e cavolfiore con parmigiano	160	195
Insalata fresca con carciofi e scaglie di parmigiano	170	355
Insalata di quinoa, avocado e gamberetti	170	355

ZUPPE

Zuppa di verdure fredda del pomodoro	255	165
Brodo di pollo con tortellini e sapore di tartufo	250	128
Zuppa di lampuga con i crostini di pane all'aglio	300	179



PASTA FATTA IN CASA

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

Spaghetti con tre tipi di pomodori e strachitella Stracciatella	280	265
Pasta "Piccolino" preparata nella forma di cacio	550	425
Spaghetti alla carbonara	300	217
Spaghetti con caviale nero	230	995
Lasagne alle verdure	300	212
Linguine nere con calamari baby e bottarga	260	375
Fettuccine con funghi porcini e tartufo nero	280	360
Ravioli di coniglio	160	197
Ravioli con le guance di vitello	180	235
Spaghetti con vongole e bottarga	320	425
Ravioli con astice	155	355
Spaghetti ai frutti di mare	460	525

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

Tartufo Nero	3	179
---------------------	---	------------

Piccolino

• RISTORANTE •

RISOTTO

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

CARNE

Quaglia con purea di sedano	230/80	345
UA Filetto di vitello con foie gras e salsa al vino	175/25	595
USA Bistecca alla filet mignon con salsa di pomodoro	300/100	1150


PESCE E FRUTTI DI MARE

Dorado filetto con carciofi	120/60	412
Scozzese salmon Label Rouge con riso Venero	120/130	496
Capesante con crema di patate e tartufo nero	180	585
Polpo con purè di patate e olive tajar	110/110	825
Sauté ai frutti di mare in salsa di pomodoro	320/30	650

VERDURE

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

INFORNATA

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

Piccolino

• RISTORANTE •



	DOLCI	gr	uah
Panna cotta		120/20	155
Tiramisu fatto a casa		150	139
Caramello salato		110/40	199
Millefoglie con frutti di bosco		130	238
Degustazione di dessert (cannoli con crema al limone, sorbetti fatto a casa (limone, lamponi), panna cotta, caramello salato)		250	295
Frittelle di formaggio casereccio con salsa alla vaniglia		120/30	145
Affogato		100	78
Gelato fatto a casa			
- vaniglia, cioccolato		50	65
Sorbetti fatto a casa			
- limone		50	65
- frutta della passione		50	79

COLLEZIONE SPECIALE DI FORMAGGI

Formaggio Pepe	50	156
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		
Gialloblu	50	158
Formaggio di latte vaccino, che ha un gusto ricco e saporito e una consistenza friabile, con un odore distinto e note taglienti		
Blue di capra	50	165
Formaggio di capra A maturità, questo formaggio assume un sapore intenso, leggermente piccante, ma molto armonico		
Beppino Ocelli Orzo Whisky	50	198
Formaggio unico di latte di capra e di mucca, con un aroma complesso e un sapore di malto d'orzo e caramello		
Mostarda	50	65
Salsa di frutta, marinata in mostarda		

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