

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

Моцарелла Буррата с томатами и боттаргой	125/125	335
 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
 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 монтебеккино, 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 свеклы с козьим сыром	195	165
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
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	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

СУПЫ

Гаспаччо из желтых томатов	255	165
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.

Спагетти с тремя видами томатов и страчателлой	280	265
Паста "Piccolino", приготовленная в головке сыра	550	425
Спагетти карбонара	300	217
Спагетти с черной икрой	230	995
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
Ризотто с чернилами каракатицы и креветками	300	315
Луковое ризотто с языком	225	325


МЯСО

	230/80	345
UA Телячья вырезка с фуа-гра и винным соусом	175/25	595
USA Стейк филе миньон с томатной сальсой	300/100	1150

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	90	99
 Хлеб без глютена	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТЫ



Панна котта

120/20

грн

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

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 Occelli 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!