

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	216
Моцарела Бурата	125	216
Моцарела Страчатела	100	216
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	575

ЗАКУСКИ

Моцарела Бурата з томатами і ботаргою	125/125	335
 Брускети з томатами та авокадо	150	145
Брускети з перцем і козячим сиром	145	145
Брускета з м'ясом краба	165	415
Брускети з курячим паштетом, грушею та чорним трюфелем	100	198
Вітелло Тонато	135	265
 Артишоки по-римськи	80	312
Артишок смажений у фритюрі	100/30	359

ДО ВИНА

 Оливки лігурійські з в'яленими томатами	100	128
М'ясні закуски (копа, брезаола, прошуто монтевекіо, салямі мілано, гостра салямі вентричина)	150	324
Сирні закуски (таледжіо, пекоріно тоскана, фиор ді альпі, аль бароло, молігерно з трюфелем, мостарда)	165/30	415
Антипасті мікс на двох (таледжіо, прошуто, оливки лігурійські, в'ялені томати, тонкі грінки чабата з пастою з рикоти і тунцем, помідори чері, трюфельний мед)	310/30	425

Piccolino

• RISTORANTE •

КАРПАЧО І ТАРТАРИ

	гр	грн
Карпачо з буряка з козячим сиром	195	165
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
Тартар з телятини	150/15	658
Тріо рибних карпачо (креветка Гамба Роха, шотландський лосось Label Rouge, гребінець)	165/25	730

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

СУПИ

Гаспачо з жовтих томатів	255	165
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.

Спагеті з трьома видами томатів і страчателой	280	265
Паста "Piccolino", приготована в голівці сиру	550	425
Спагеті карбонара	300	217
Спагеті з чорною ікрою	230	995
Овочева лазанья	300	212
Чорні лінгвіні з бейбі-кальмарами і ботаргою	260	375
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	280	360
Равіолі з кроликом	160	197
Равіолі з телячими щічками	180	235
Спагеті з вонголе та ботаргою	320	425
Равіолі з лобстером	155	355
Спагеті з морепродуктами	460	525

У нас завжди є свіжий чорний трюфель. Ви можете його додатково замовити, запитуйте інформацію у офіціанта.

Чорний трюфель	3	179
----------------	---	-----

Piccolino

• RISTORANTE •

PIZOTO

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


М'ЯСО

Перепілка з селеровим пюре	230/80	345
UA Теляча вирізка з фуа-гра та виним соусом	175/25	595
USA Стейк філе міньйон з томатною сальсой	300/100	1150

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ

Філе дорадо з артишоками	120/60	412
Шотландський лосось Label Rouge з рисом Венеро	120/130	496
Гребінці з картопляним кремом та чорним трюфелем	180	585
Восьминіг з картопляним пюре і таджарськими оливками	110/110	825
Соте з морепродуктів в томатному соусі	320/30	650

ОВОЧІ

Спаржа припущена з олією	100	312
 Овочі гриль	150	157
Картопля запечена з тосканськими травами	150	97
Шпинат тушкований з часником	120	225

ВИПІЧКА

Хлібна корзина	80	62
Грісіні	100	39
 Асорті грісіні без глютену	90	99
 Хліб без глютену	50	75

Piccolino

• RISTORANTE •

ДЕСЕРТИ



Пана кота

120/20

грн

155

Домашній тірамісу

150

139

Солона карамель

110/40

199

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

145

Афогато

100

78

Домашнє морозиво

- ванільне, шоколадне

50

65

Домашні сорбети

- лимон

50

65

- маракуйя

50

79

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Formaggio Pere

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

50

156

Gialloblu

Сир з коров'ячого молока, який має насичений пікантний смак із разсіпчатою текстурою, з виразним запахом і гострими нотами

50

158

Blue di capra

Сир з козячого молока. При дозріванні цей сир набуває інтенсивний смак, злегка пікантний, але при цьому дуже гармонійний

50

165

Verpino Ocelli Orzo Whisky

Унікальний сир з козячого та коров'ячого молока, зі складним ароматом і смаком соложеного ячменю і карамелі

50

198

Мостарда

Соус з фруктів, маринованих в гірчиці

50

65

Дорогий Гість, якщо у вас є алергія на будь-який продукт – повідомте про це наших офіціантів!