

# PICCINI

CUCINA

## PANE

**PANE DELLA CASA** 12

Filão italiano.

**FOCACCIA** 12

Pão de fermentação natural.

**LE FOCACCE DI RECCO** 38

• ZUCCHINE

Focaccia fina recheada com abobrinha grelhada e Mozzarella.

ou

• 3 FORMAGGIO

Focaccia fina recheada com Scamorza, Stracchino e Gorgonzola.

## ANTIPASTI

**TARTARE DI TONNO** 58

Tartare de Atum com perfume de limão siciliano.

**TARTARE DI MIGNON** 58

Mignon picado na faca

**CARPACCIO DI MIGNON** 56

Com mostarda djon, mini rúcula selvagem e lascas de Parmesão.

**ANTIPASTO MISTO PICCINI** 62

Presunto cru italiano, Spianata romana, Mortadela com pistache italiano, Burrata e Gorgonzola Dolce.

**BURRATA CASALINGA** 45

Feita na casa com salsa quente de azeitonas, alcaparras, tomatinho confit e orégano fresco.

## ANTIPASTI CALDI

**POLENTA AI FUNGHI** 65

Polenta cremosa com mix de cogumelos e creme gorgonzola.

**POLENTA AL RAGÚ DI SALSICCIA** 62

Polenta cremosa com ragu de linguiça, espinafre e fonduta de Grana Padano.

## INSALATE

**INSALATA VERDE PICCINI** 49

Salada verde, nozes, figos, queijo cabra, presunto cru e vinagrete di groselha negra.

**CAPRESE** 42

Tomate, manjeriçao, Mozzarella de Búfala e pesto de pistache.

**INSALATA CEASAR** 42

Alface mini romana, peito de frango grelhado e crutons de focaccia.

## PRIMI PIATTI

**SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA** 62

Guanciale, Pecorino e gema de ovos.

**RIGATONI CACIO E PEPE DI MARE** 86

Pecorino, pimenta do reino, lulas e mexilhões.

**GNOCCHI GRATINATI AL TARTUFO** 98

Gnocchi de batatas, Porcini, Pecorino, cebola roxa.

**GNOCCHI VIOLA CON GAMBERI** 82

Gnochi de batata roxa e azeitonas com Camarões e aspargos.

**PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE** 69

Ragu de Javali, azeitonas e legumes.

**TAGLIOLINI ALLA PICCINI** 86

Alho e óleo, pimenta e camarões grandes.

**PÍCI CON RAGÚ SALSICCIA** 59

Linguiça artesanal, tomate confit, cogumelos e fonduta de Grana Padano.

**ELICA AL PESTO DI PISTACCHIO** 59

Straciatella e tomates marinados.

## RIPIENI

**SCARPINOCCHI DI BRIE** 65

Recheada de queijo Brie, crocante de presunto parma na manteiga e sálvia.

**BAULETTI DI RICOTA** 64

Molho de tomates assados, manjeriçao e perfume de limão siciliano.

**AGNOLOTTI PLIN DI BRASATO** 67

Salteado com cogumelos e molho do assado.

**ROTOLONE ALLA BOLOGNESE** 67

Lasanha redonda com molho de carne e cogumelos.

**LASAGNA DI VERDURE** 62

Beringela, abobrinha, Scamorza defumada e pesto.

## RISOTTO

**RISOTTO AI FUNGHI** 62

Arroz Vialoni Nano com Cogumelos e Funghi Porcini

**RISOTTO NERO AI FRUTI DI MARE** 86

Arroz Vialoni Nano, Tinta de Lula, Camarões, Mexilhões, Lula e Polvo.

**RISOTTO AL POMODORO E GAMBERI** 82

Arroz Vialoni Nano com Camarões e tomatinho confit.

## CARNE E PESCE

**PALETTA DI AGNELLO** 112

Paleta de cordeiro e Tagliolini na manteiga e sálvia.

**COTOLETTA ALLA MILANESE** 82

Primerib suino empanado com risotto de açafrao e straciatella

**TAGLIATA DI CHORIZO** 94

Gnocchi de batatas daouradas e creme Gorgonzola.

**TONNO SCOTTATO** 82

Atum selado com fregula sarda alla puttanesca.

**FILETTO DI MIGNON AL PEPE VERDE** 89

Tagliolini na manteiga e sálvia.

**PESCE DEL GIORNO** \*\*

Consultar o valor e a opção disponível com o garçom.

## DOLCI

**TORTINO DI CIOCCOLATO E LAMPONI** 35

Torta morna de chocolate com framboesa e gelato de baunilha.

**TIRAMISÙ** 39

Creme mascarpone, savoiardi e café.

**MILLE FOGLIE CON FRAGOLE** 36

Massa folhada com creme patissier e morangos.

**TORTA DI MELE** 36

Massa folhada, maça verde, açúcar e gelato de baunilha.

**GELATO DEL GIORNO** 24

**FRUTTA DI STAGIONE** 19

