

PANE

PANE DELLA CASA OU FOCACCIA 15

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

ARANCINI ALL'AMATRICIANA 38

Recheado com ragu de panceta e salsa de pecorino.

BRUSCHETTA DI BRIE E PROSCIUTTO 42

Brie, pomodorini e prosciutto

TARTARE DI TONNO 65

Tartare de Atum com perfume de limão siciliano.

TARTARE DI MIGNON 62

Mignon picado na faca

CARPACCIO DI MIGNON 56

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

CARPACCIO DI SALMONE 52

Com suco de limão siciliano e azeite flor de sal.

CARPACCIO DI POLIPO 52

Com vinagrete de tomates concassée, mostarda em grão e palmito.

CANAPÉ DI TARTARE DI MIGNON 56

Com mostarda djon.

ANTIPASTO MISTO PICCINI 79

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

BURRATA CASALINGA 49

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

ANTIPASTI CALDI

POLENTA AI FUNGHI 69

Polenta cremosa com mix de cogumelos e creme gorgonzola.

POLENTA AL RAGU DI SALSICCIA 65

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.

INSALATA DI MARE 79

Folhas verdes, polvo, camarões e lula, com vinagrete da casa.

INSALATA DI BACCALÀ 72

Folhas verdes, bacalhau, azeitonas pretas, ovos cozidos com vinagrete da casa.

PICCINI

CUCINA

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CHITARRA 69

ALLA CARBONARA

Guanciale, Pecorino e gema de ovos.

SPAGHETTI AL PESTO 62

Pesto de pistache com manjerição e stracciatella.

GNOCCHI GRATINATI AL TARTUFO 98

Gnocchi de batatas, Porcini, Pecorino, cebola roxa.

GNOCCHI VIOLA CON GAMBERI 98

Gnochis de batata roxa e azeitonas com Camarões e aspargos.

LINGUINE ALLE VONGOLE 84

Linguine puxado ao vôngole, vinho branco e limão.

PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE 84

Ragu de Javali e azeitonas.

TAGLIOLINI ALLA PICCINI 109

Alho e óleo, pimenta e camarões grandes.

TAGLIOLINI AL RAGU CLÁSSICO 88

Ragu clássico de filé mignon e vinho tinto.

PICI CON RAGU SALSICCIA 72

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

CAVATELLI ALL'AMATRICIANA 69

Ragu de pancetta, guanciale, molho pomodoro e pecorino

RIGATONI CACIO E PEPE 84

Pecorino e pimenta do reino.

RIPIENI

SCARPINOCCHI DI BRIE 65

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

RAVIOLI DI RICOTA 64

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

AGNOLOTTI PLIN DI BRASATO 67

Salteado com cogumelos e fonduta de parmesão.

ROTOLONE ALLA BOLOGNESE 72

Lasanha redonda com molho de carne e cogumelos.

LASAGNA DI VERDURE 68

Beringela, abobrinha, Scamorza defumada e pesto.

LASAGNA DI BACCALÀ 79

Lasanha de bacalhau com molho pomodoro e azeitonas pretas.

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI 72

Arroz Vialoni Nano com Cogumelos e Funghi Porcini

RISOTTO NERO AI FRUTI DI MARE 109

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

RISOTTO AL POMODORO E GAMBERI 104

Arroz Vialoni Nano com Camarões e tomatinho confit.

CARNE E PESCE

PALETTA DI AGNELLO 122

Paleta de cordeiro e Tagliolini na manteiga e sálvia.

COTOLETTA ALLA MILANESE 92

Primerib suíno empanado com risotto de açafraão e stracciatella

TAGLIATA DI CHORIZO 104

Gnocchi de batatas douradas e creme Gorgonzola.

TONNO SCOTTATO 98

Atum selado com fregula cacio e pepe

FILETTO DI MIGNON AL PEPE VERDE 98

Tagliolini na manteiga e sálvia.

PAILLARD CON TAGLIOLINI ALFREDO 96

Paillard de fileto com tagliolini ao molho Alfredo.

POLIPO ALLA CREMA TARTUFATA 108

Polvo grelhado e creme de batatas com tartufo

BACCALÀ CONFIT I LEGUMI AL VAPORE 128

Bacalhau imerso no azeite de alho e ervas frescas com legumes na manteiga velluté.

PESCE DEL GIORNO 84

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.

CRÈME BRÛLÉE 32

Tradicional crème brûlée, com uma crosta de açúcar caramelizado.

TORTA DI MELE 36

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

CANOLI MISTI 39

Doce de leite, gianduia e siciliano

GELATO DEL GIORNO 24

FRUTTA DI STAGIONE 19



@PICCINICUCINA