

PANE

PANE DELLA CASA - 18

PIZZETTI PICCINI - 67

Massa de fermentação natural, com pomodoro, prosciutto e burrata.

ANTIPASTI

ARANCINI ALL'AMATRICIANA - 42

Recheado com ragu de panceta e salsa de pecorino.

BRUSCHETTA DI BRIE E PROSCIUTTO - 48

Brie, pomodorini e prosciutto.

TARTARE DI MIGNON - 78

Mignon picado na faca.

TARTARE DI SALMONE - 82

Tartare de Salmão com perfume de limão siciliano, com mix de folhas.

CARPACCIO DI MIGNON - 69

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

CARPACCIO DI SALMONE - 62

Com suco de limão siciliano e azeite flor de sal.

CARPACCIO DI POLPO - 77

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

ANTIPASTO MISTO PICCINI - 94

Presunto cru italiano, Spianata romana, mortadela com pistache italiano, burrata e Gorgonzola dolce.

BURRATA CASALINGA - 65

Feita na casa artesanalmente, com presunto cru italiano, tomate confit, rúcula e finalizada com pesto de pistache.

BURRATA AL FORNO - 69

Burrata assada com tomatinho confit e manjeriço.

GNOCCHI FRITTI DI MANIOCA - 64

Nosso gnocchi de mandioquinha dourado recheado com rabada e finalizado com queijo pecorino.

ANTIPASTI CALDI

POLENTA AL FUNGHI TARTUFATO - 89

Polenta cremosa trufada com mix de cogumelos e ovo pochê.

POLENTA AL RAGU DI SALSICCIA - 75

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

POLENTA CON CODA DI BUE - 79

Polenta cremosa com ragu de rabada e mini agrião.

INSALATE

INSALATA VERDE PICCINI - 64

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

INSALATA DI MARE - 97

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

INSALATA DI BACCALÀ - 95

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

P I C C I N I

c u c i n a

PRIMI PIATTI

SPAGUETTI ALLA CARBONARA - 94

Guanciale, Pecorino e gema de ovos.

SPAGUETTI AL PESTO - 85

Pesto de pistache com manjeriço e straciatella.

SPAGUETTI ALLA BOLOGNESE - 84

Clássico espaguete à bolonhesa.

GNOCCHI GRATINATI AL TARTUFO - 120

Gnocchi de batatas, Porcini, Pecorino, cebola roxa.

GNOCCHI VIOLA CON GAMBERI - 125

Gnocchi de batata roxa e azeitonas com Camarões e aspargos.

GNOCCHI CON CODA DI BUE - 94

Gnocchi de mandioquinha com ragu de rabada e mini agrião.

TAGLIOLINI ALLA PICCINI - 140

Alho e óleo, pimenta e camarões grandes.

TAGLIOLINI AL MARE - 162

Camarões, lula, polvo com vinho branco, peperoncino, tomate concassée e limão siciliano.

TAGLIOLINI AL RAGU CLÁSSICO - 106

Ragu clássico de filé mignon e vinho tinto.

FUSILLI ALLA MATRICIANA - 97

Guanciale, Pecorino e vinho tinto.

PAPPARDELLE AL RAGU DI OSSOBUCO - 89

Massa fresca da casa com ragu de ossobuco.

PICI CON RAGU SALSICCIA - 94

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

CAVATELLI ALL'AMATRICIANA - 88

Pancetta, guanciale, molho pomodoro e Pecorino.

RIGATONI CACIO E PEPE - 107

Pecorino e pimenta do reino.

RIPIENI

SCARPINOCCHI DI BRIE - 85

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

TORTELLI DI OSSOBUCO - 92

Fonduta de parmesão e glacê.

ROTOLONE ALLA BOLOGNESE - 95

Lasanha redonda com molho de carne e cogumelos.

LASAGNA DI VERDURE - 90

Beringela, abobrinha, Scamorza defumada e pesto.

LASAGNA DI BACCALÀ - 110

Lasanha de bacalhau com molho pomodoro e azeitonas pretas.

RAVIOLI DI MOZZARELLA - 89

Recheado de muçarela e molho pomodoro.



RISOTTO

RISOTTO AL FUNGHI - 92

Arroz Vialoni Nano com cogumelos e funghi porcini.

RISOTTO NERO AL FRUTI DI MARE - 149

Arroz Vialoni Nano, tinta de lula, camarões, lula e polvo.

RISOTTO AL POMODORO E GAMBERI - 145

Arroz Vialoni Nano com camarões e tomatinho confit.

RISOTTO CON ASPARGI E GAMBERI - 155

Arroz Vialoni Nano com aspargos e camarões, finalizado com parmesão.

CARNE E PESCE

PALETTA DI AGNELLO - 180

Paleta de cordeiro e Tagliolini na manteiga e sálvia.

COTOLETTA AL MILANESE - 147

Prime rib suíno empanado com risoto de açafrao e straciatella.

TAGLIATA DI CHORIZO - 159

Gnocchi de batatas douradas e creme Gorgonzola.

POLPETONE ALLA PICCINI - 137

Com tagliolini na manteiga e sálvia.

FILETTO DI MIGNON AL PEPE VERDE - 159

Mignon com tagliolini na manteiga e sálvia.

PAILLARD CON TAGLIOLINI - 135

Paillard de fileto com tagliolini ao molho Alfredo.

CARRETTO DI AGNELLO - 179

Carré de cordeiro com risoto de açafrao.

POLPO ALLA CREMA TARTUFATA - 160

Polvo grelhado e creme de batatas com tartufo.

BACCALÀ CONFIT - 178

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

PESCE DEL GIORNO - 149

Consultar o valor e a opção disponível com o garçom.

DOLCI

PETIT GATEAU DE DOLCE AL LATTE - 42

Petit gateau servido com sorvete de creme.

CANNOLI MISTI - 48

Doce de leite, gianduia e siciliano.

CRÈME BRÛLÉE - 38

Tradicional crême brûlée, com uma crosta de açúcar caramelizado.

CREPE DOLCI - 42

Crepe recheado com doce de leite e gelato de baunilha.

MILLE FOGLIE CON FRAGOLE - 42

Massa folhada com creme patissier e morangos.

TORTINO DI CIOCCOLATO E LAMPONI - 38

Torta morna de chocolate com framboesa e gelato de baunilha.

TIRAMISÙ - 45

Crema mascarpone, savoiardi e café.

BANOFFEE PIE - 45

GELATO DEL GIORNO - 28

FRUTTA DI STAGIONE - 25

**SIGA AS NOSSAS
REDES SOCIAIS**
@piccinicucina