

Menu Degustazione

Chef's Tasting Menu

Oferecemos dois menus degustação diariamente com receitas tradicionais e criativas preparadas pelo chef Pier Paolo Picchi. Ingredientes mudam de acordo com a estação.

We offer two tasting menus daily with traditional and creative recipes prepared by chef Pier Paolo Picchi. Ingredients are changed according to the season.

Tradizione 275,00

Picchi 470,00

** É necessário que todos da mesa optem pelo Menu Degustazione. We require the tasting menu to be served for the entire table.*

** Pedidos de Menu Degustazione serão aceitos somente até 1 hora antes do fechamento da casa.*

Tasting menu orders will only be accepted up to 1 hour before the restaurant closes.

picchi
RISTORANTE

Couvert por pessoa

Couvert per person

Almoço (terça a sexta) 18,00
Lunch (Tuesday to Friday)

Almoço (sábado, domingo e feriado) 28,00
Lunch (Saturday, Sunday and holiday)

Jantar 28,00
Dinner

Pães 14,00
Bread

Per iniziare

Starters

Presunto de Parma (16 meses de cura) 86,00
Parma ham (16 months cured)

Mortadella 45,00

Clássica bruschetta al pomodoro e basilico 30,00
Classic tomato and basil bruschetta

Crostino toscano de tutano e alecrim 38,00
Tuscan bone marrow and rosemary crostino

Burrata 45,00

Burrata com tomate e manjeriço 65,00
Burrata with tomato and basil

Burrata com bottarga 75,00

Olive all'ascolana 55,00

Língua bovina fatiada e salsa verde 45,00
Sliced beef tongue and green parsley

Cannoli: recheados de mortadella e pistacchio 45,00
Cannoli: stuffed with mortadella and pistachio

Serviço de vinho

Wine service

Rolha 90,00
por garrafa de 750 ml
Corkage fee
per 750 ml bottle

Antipasti

Appetizers

Carpaccio de carne curada (nossa bresaola), Grana Padano e folhas verdes <i>Cured meat carpaccio (our bresaola), Grana Padano and green salad</i>	45,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	45,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	54,00
Funghi porcini, abóbora e parmesão <i>Porcini Mushrooms, pumpkin and parmesan</i>	90,00
Raviolone de gema, guanciale e tartufo nero <i>Raviolone stuffed with egg yolk, bacon and black truffle</i>	65,00
Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i>	110,00
Frutas vermelhas, lula, vieiras e raiz forte <i>Red berries, squid, scallops and horseradish</i>	72,00
Aspargos e ovas <i>Asparagus and eggs</i>	68,00

Risotti

Risotto Acquerello de pimentão amarelo assado e bacalhau <i>Acquerello risotto with bell peppers and codfish</i>	110,00
Risotto Acquerello a carbonara <i>Acquerello risotto carbonara style</i>	110,00
Risotto de cevadinha, alho-poró, queijo de cabra, e funghi porcini, mel e açafrão <i>Pearl barley risotto with leek, goat cheese, porcini mushrooms, honey and saffron</i>	110,00

Primi piatti

First courses

Paste

Gnocchi de batata Asterix com fonduta de Fontina e tartufo nero <i>Asterix potato gnocchi with cream of Fontina cheese and black truffle</i>	93,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	78,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stufed with rabbit Hunter's style, olives and marjoram</i>	76,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	95,00
Lasanha de rabada ao vinho tinto <i>Oxtail lasagna with red wine</i>	87,00
Tortelli de berinjela, pomodoro basilico e parmigiano <i>Tortelli w/ eggplant, pomodoro, basil and parmigiano</i>	82,00
Spaghettoni all'amatriciana <i>Tradicional roman handmade Spaghettoni with pecorino cheese, guanciale and black pepper</i>	86,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	82,00
Tagliolini com funghi porcini frescos e menta <i>Tagliolini with fresh porcini mushrooms and mint</i>	110,00
Caneloni de peixe, alho poró, açafrão e frutos do mar <i>Fish and leek cannelloni with saffron and seafood</i>	136,00

Secondi piatti

Secondi courses

Peixe do dia com purê e laranja <i>Catch of the day with puree and orange</i>	96,00
Linguado, camarão, aspargos, pomodoro... <i>Flounder fish with asparagus, prawns and pomodoro</i>	125,00
Polvo grelhado, batata, azeitona verde e páprica <i>Grilled octopus with potatoes, green olives and paprika</i>	115,00
Lombo de bacalhau, alho poró e batata ao azeite extra virgem <i>Codfish loin, leek and potato in extra virgin olive oil</i>	120,00
Carne crua batida na faca, tartufo nero, legumes e mini folhas da horta <i>Minced raw meat, black truffle, vegetables and mini green leaves</i>	98,00
Magret de pato com abóbora e vinho do porto <i>Duck magret with pumpkin and port wine</i>	105,00
Carré de cordeiro com beringela à parmegiana <i>Rack of lamb with aubergine parmigiana</i>	125,00
Filet com funghi porcini, queijo mandala e pinoli <i>Filet mignon with porcini mushrooms, mandala cheese and pinoli</i>	125,00