

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 with traditional and creative recipes prepared by chef Pier Paolo Picchi. Ingredients are changed according to the season.

Tradizione 360,00

Picchi 590,00

** 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) 19,00
Lunch (Tuesday to Friday)

Almoço (sábado, domingo e feriado) 33,00
Lunch (Saturday, Sunday and holidays)

Jantar 33,00
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 com tomate e manjeriço 67,00
Burrata with tomato and basil

Burrata com bottarga 78,00

Língua bovina fatiada e salsa verde 49,00
Sliced beef tongue and green parsley

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


Serviço de vinho

Wine service

Rolha 95,00
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>	54,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra  <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	54,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	63,00
Vieiras, couve flor, alcaparras e laranja <i>Scallops, cauliflower, capers and orange</i>	72,00
Raviolone de gema, guanciale, tartufo nero e fonduta de queijo mandala <i>Yolk raviolone, guanciale, tartufo nero and mandala cheese fonduta</i>	76,00
Salada morna de polvo, batata e paprica doce <i>Warm octopus, potato and paprika salad</i>	78,00
Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i>	130,00



Risotti

Risotto Acquerello de beterraba assada, escargots e burrata <i>Risotto acquerello w/ roasted beetroot, escargots and burrata</i>	120,00
Risotto Acquerello in bianco, vieiras, lulinhas, ostras e algas <i>Risotto Acquerello in bianco, scallops, squid, oysters and seaweed</i>	150,00

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>	98,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	84,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stufed with rabbit Hunter's style, olives and marjoram</i>	84,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	106,00
Tortelli de bacalhau, lulinha, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	98,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	130,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	86,00
Tagliolini com funghi porcini frescos e menta  <i>Tagliolini with fresh porcini mushrooms and mint</i>	110,00

Secondi piatti

Secondi courses

Peixe do dia com purê e laranja <i>Catch of the day with puree and orange</i>	105,00
Linguado, camarão, palmito e uvas verdes... <i>Sole, shrimp, heart of palm and green grapes ...</i>	140,00
Lombo de bacalhau, alho poró e batata ao azeite extra virgem <i>Codfish loin, leek and potato in extra virgin olive oil</i>	135,00
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>	120,00
Carré de cordeiro com beringela à parmegiana <i>Rack of lamb with aubergine parmigiana</i>	140,00
Filet com funghi porcini, pure de batata com queijo custa azul - pardinho <i>Filet mignon with funghi porcini, mashed potato with cheese cuesta azul - pardinho</i>	130,00