

*picchi*

RISTORANTE

# 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** 385,00

**Picchi** 641,00

*\* 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.*

## Couvert por pessoa

*Couvert per person*

Almoço (terça a sexta) 25,00  
*Lunch (Tuesday to Friday)*

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

Jantar 33,00  
*Dinner*

Pães 14,00  
*Bread*

## Serviço de vinho

*Wine service*

**Rolha** 130,00  
*por garrafa de 750 ml*  
*Corkage fee*  
*per 750 ml bottle*

## Secondi piatti

*Secondi courses*

Peixe do dia com purê e laranja 126,00  
*Catch of the day with puree and orange*

Linguado, camarão, palmito e uvas verdes... 150,00  
*Sole, shrimp, heart of palm and green grapes ...*

Lombo de bacalhau, alho poró e batata 145,00  
ao azeite extra virgem  
*Codfish loin, leek and potato in extra virgin olive oil*

Carne crua batida na faca, 136,00  
legumes e mini folhas da horta  
*Minced raw meat, vegetables  
and mini green leaves*

Carré de cordeiro com beringela à parmegiana 165,00  
*Rack of lamb with aubergine parmigiana*

Filet com funghi porcini, purê de batata com queijo cuesta azul - pardinho 156,00  
*Filet mignon with funghi porcini, mashed potato with cheese cuesta azul - pardinho*

Royal de pato ao vinho do porto e purê de cará 170,00  
*Duck, port wine and yam pureé*

## Primi piatti

*First courses*

## Per iniziare

*Starters*

### Risotti

Risotto Acquerello ao açafão e moela de pato  
*Risotto acquerello duck gizzard and saffron*

145,00

Risotto Acquerello in bianco, vieiras, lulinhas, ostras e algas  
*Risotto Acquerello in bianco, scallops, squid, oysters and seaweed*

160,00

Presunto de Parma (16 meses de cura)  
*Parma ham (16 months cured)*

91,00

Mortadella

58,00

Clássica bruschetta al pomodoro e basilico  
*Classic tomato and basil bruschetta*

43,00

Crostino toscano de tutano e alecrim  
*Tuscan bone marrow and rosemary crostino*

46,00

Burrata com pomodoro e alici  
*Burrata with alici and pomodoro*

77,00

Burrata com bottarga

86,00

Língua bovina de wagyu fatiada e salsa verde  
*Sliced beef tongue and green parsley*


63,00

Cannoli: recheados de mortadella e pistacchio  
*Cannoli: stufed with mortadella and pistachio*

53,00

# 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>	66,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra  <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	66,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	74,00
Raviolone de gema caipira, guanciale e fonduta de grana padano <i>Free-range egg yolk raviolone, guanciale and grana padano fonduta</i>	84,00
Carpaccio de camarão, vieiras, limão siciliano, brotos <i>Shrimp carpaccio, scallops, lemon and sprouts</i>	140,00
Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i>	140,00
Salada morna de polvo, batata, páprica doce <i>Warm salad octopus, potato, sweet paprika</i>	86,00

## Paste

Gnocchi de batata Asterix, pomodoro, alici, farofa de pão crocante <i>Asterix potato gnocchi with pomodoro, alici and crispy bread crumbs</i>	96,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	98,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stufed with rabbit Hunter's style, olives and marjoram</i>	99,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	126,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	112,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	140,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	105,00
Tagliolini com guanciale, lulinhas e feijão branco <i>Tagliolini with guanciale, calamari and white beans</i>	110,00

