

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 485,00

Picchi 761,00

** 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) 29,00
Lunch (Tuesday to Friday)

Almoço (sábado, domingo e feriado) 38,00
Lunch (Saturday, Sunday and holidays)

Jantar 38,00
Dinner

Pães 18,00
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 134,00
Catch of the day with puree and orange

Linguado, camarão, palmito e uvas verdes... 164,00
Sole, shrimp, heart of palm and green grapes ...

Lombo de bacalhau, alho poró e batata 173,00
ao azeite extra virgem
Codfish loin, leek and potato in extra virgin olive oil

Carne crua batida na faca, 141,00
legumes e mini folhas da horta
*Minced raw meat, vegetables
and mini green leaves*

Carré de cordeiro com beringela à parmegiana 193,00
Rack of lamb with aubergine parmigiana

Filet com funghi porcini, purê de batata com queijo cuesta azul - pardinho 174,00
Filet mignon with funghi porcini, mashed potato with cheese cuesta azul - pardinho

Confit de Pato, magret curado, foie gras e seu brodo. 198,00
Duck confit, cured magret, foie gras on its broth

Primi piatti

First courses

Per iniziare

Starters

Risotti

Risotto Acquerello, vongole, limão siciliano e bottarga
Risotto Acquerello, clams, lemon and bottarga

160,00

Risotto Acquerello de espinafre, foie gras e Vieiras
Risotto Acquerello, spinach, scallops and foie gras

191,00

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

91,00

Mortadella

66,00

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

53,00

Burrata com pomodoro e alici
Burrata with alici and pomodoro

79,00

Burrata com bottarga

89,00

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


74,00

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

56,00

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>	68,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra  <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	68,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	78,00
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>	151,00
Escalope de foie gras e pera ao vinho do porto <i>Foie gras escalope and pear with port wine</i>	174,00
Polenta cremosa escargots <i>Creamy Polenta, snails</i>	105,00

Paste

Gnocchi de batata Asterix, pomodoro, e fontina <i>Gnocchi, pomodoro and fontina cheese</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>	105,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti stufed with rabbit Hunter's style, olives and marjoram</i>	105,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	134,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	137,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	174,00
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>	113,00

