

*picchi*  
RISTORANTE

# Menu Degustazione

*Chef's Tasting Menu*

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

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

Tutto Pasta 427,00

Tradizione 583,00

Picchi 932,00

*\* 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) 35,00  
*Lunch (Tuesday to Friday)*

Almoço (sábado, domingo e feriado) 45,00  
*Lunch (Saturday, Sunday and holidays)*

Jantar 45,00  
*Dinner*

Pães 24,00  
*Bread*

## Serviço de vinho

*Wine service*

**Rolha** 190,00  
*por garrafa de 750 ml*  
*Corkage fee*  
*per 750 ml bottle*

## Secondi piatti

*Secondi courses*

Peixe do dia, vongole batata tomatinhos 186,00  
*Fish (catch of the day), clams, potatoes and cherry tomatoes*

Lombo de bacalhau, alho poró, batata e azeitona 191,00  
ao azeite extra virgem  
*Codfish loin, leek and potato in extra virgin olive oil*

Polvo grelhado, pomodoro, batata, azeitona taggiasca 194,00  
*Grilled octopus, pomodoro, potatoes, olives (taggiasca)*

Carne crua batida na faca, 181,00  
legumes e mini folhas da horta  
*Minced raw meat, vegetables*  
*and mini green leaves*

Carré de cordeiro com beringela à parmigiana 212,00  
*Rack of lamb with aubergine parmigiana*

Filet com funghi porcini, purê de batata com queijo cuesta azul - pardinho 195,00  
*Filet mignon with funghi porcini, mashed potatoes with cheese cuesta azul - pardinho*

Confit de Pato, magret curado, foie gras e seu brodo. 212,00  
*Duck confit, cured magret, foie gras and its broth*

Camarões grelhados, cogumelos, alho poró e riso al salto 240,00  
*Grilled prawns, mushrooms, leek and riso al salto*

## Risotti

Risotto Acquerello al nero, lulas, burrata e limão siciliano <i>Risotto Acquerello al nero di sepia, squids burrata and lemon</i>	185,00	Presunto de Parma (16 meses de cura) <i>Parma ham (16 months cured)</i>	96,00
		Mortadella	84,00
Risotto Acquerello zafferano, tutano e café <i>Risotto Acquerello, saffron, bone marrow and coffee</i>	195,00	Clássica bruschetta al pomodoro e basilico <i>Classic tomato and basil bruschetta</i> 	51,00
		Crostino toscano de tutano e alecrim <i>Tuscan bone marrow and rosemary crostino</i>	58,00
		Burrata com pomodoro e alici <i>Burrata with alici and pomodoro</i>	86,00
		Burrata com bottarga	98,00
		Língua bovina de wagyu fatiada e salsa verde <i>Sliced beef tongue and salsa verde</i>	87,00
		Cannoli: recheados de mortadella e pistacchio <i>Cannoli: filled with mortadella and pistachio</i>	74,00
		Seleção de frios e mozzarella de búfala (consultar o maitre) <i>Charauterie board and buffalo mozzarella( ask our maitre)</i>	290,00

## 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>	78,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	78,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	86,00
Raviolone de gema caipira, guanciale e fonduta de grana padano <i>Free-range egg yolk raviolone, guanciale and grana padano fonduta</i>	86,00
Carpaccio de camarão, ovas e raiz forte <i>Shrimp carpaccio, roe and horseradish</i>	154,00
Vieiras, cebola, cebola, cebola <i>Scallops, onion, onion, onion</i>	176,00
Escalope de foie gras e maçã ao marsala <i>Foie gras escalope and apple with marsala wine</i>	215,00

## Primi piatti

*First courses*

### Paste

Gnocchi de batata Asterix, funghi porcini e fonduta de queijo de cabra <i>Red potato gnocchi, porcini, goat cheese fonduta</i>	158,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	130,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti filled with rabbit alla cacciatora, olives and marjoram</i>	135,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	164,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	164,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	194,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	132,00