

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> 	168,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	148,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti filled with rabbit alla cacciatora, olives and marjoram</i>	153,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	172,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	169,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	198,00
Cappelletti de parmesão, presunto crocante e creme de ervilha <i>Parmesan cappelletti, crunchy ham and pea cream</i>	148,00