

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 487,00

Tradizione 641,00

Picchi 1129,00

** 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

Secondi piatti

Secondi courses

Almoço (terça a sexta)
Lunch (Tuesday to Friday)

41,00

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

186,00

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

51,00

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

205,00

Jantar
Dinner

51,00

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

194,00

Pães
Bread

29,00

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

191,00

Carré de cordeiro com beringela à parmigiana
Rack of lamb with aubergine parmigiana

221,00

Filet Mignon, funghi porcini, purê de batata asterix assada
Filet mignon, funghi porcini, mashed red potatoes

210,00

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

221,00

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

260,00


Serviço de vinho

Wine service

Rolha
por garrafa de 750 ml
Corkage fee
per 750 ml bottle

190,00

Risotti

Risotto Acquerello al nero, lulas, burrata e limão siciliano <i>Risotto Acquerello al nero di sepia, squids burrata and lemon</i>	195,00	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
		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

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>	221,00

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>	172,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	157,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti filled with rabbit alla cacciatora, olives and marjoram</i>	163,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	182,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	174,00
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>	157,00