

*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** 691,00

**Picchi** 1229,00

*\* 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) 45,00  
*Lunch (Tuesday to Friday)*

Almoço (sábado, domingo e feriado) 56,00  
*Lunch (Saturday, Sunday and holidays)*

Jantar 56,00  
*Dinner*

Pães 33,00  
*Bread*

## Secondi piatti

*Secondi courses*

Peixe do dia, abobrinha, mini alcachofrinha e brotos 196,00  
*Fish (catch of the day), zucchini, mini artichokes and greens*

Polvo grelhado, pomodoro, batata, azeitona taggiasca 210,00  
*Grilled octopus, pomodoro, potatoes, olives (taggiasca)*

Carne crua batida na faca, legumes e mini folhas da horta 196,00  
*Minced raw meat, vegetables and mini green leaves*

Carré de cordeiro, batatinhas, berinjela e alcachofras 231,00  
*Rack of lamb, potatoes, aubergine and artichokes*

Filet Mignon, foie gras, morilles e purê de batata 275,00  
*Filet mignon, foie gras, morilles and mashed potatoes*

Confit de Pato, magret curado, foie gras e seu brodo. 231,00  
*Duck confit, cured magret, foie gras and its broth*

## Serviço de vinho

*Wine service*

**Rolha** 230,00  
*por garrafa de 750 ml*  
*Corkage fee*  
*per 750 ml bottle*

## Risotti

Risotto Acquerello aos frutos do mar <i>Seafood Risotto Acquerello</i>	270,00	Presunto de Parma (16 meses de cura) <i>Parma ham (16 months cured)</i>	112,00
		Mortadella	97,00
Risotto Acquerello de espinafre, ragu e escargot <i>Spinach Risotto Acquerello and escargot ragout</i>	215,00	Burrata com bottarga	116,00
		Língua bovina de wagyu fatiada e salsa verde <i>Sliced beef tongue and salsa verde</i>	97,00
		Cannoli: recheados de mortadella e pistacchio <i>Cannoli: filled with mortadella and pistachio</i>	83,00

## 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>	86,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	86,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	92,00
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>	164,00
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>	236,00

## Primi piatti

*First courses*

### Paste

Gnocchi de espinafre (batata asterix) e fonduta de taleggio <i>Spinach (red potato) gnocchi and taleggio fonduta</i>	165,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	165,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e mangerona <i>Agnolotti filled with rabbit alla cacciatora, olives and marjoram</i>	174,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	188,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	186,00
Pappardelle ao ragu de pato e foie gras <i>Pappardelle with duck ragout and foie gras</i>	215,00
Tortelli al pesto, vagem, batatinha, pinoli e creme de parmesão <i>Tortelli al pesto, green beans, mini potatoes, pinoli and parmigiano reggiano cream</i>	189,00
Mini rigatoni grano sarraceno, alcachofra e camarão (sem glúten) <i>Buckwheat mini rigatoni, artichoke and prawns (gluten free)</i>	267,00