

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 variam de acordo com a estação.

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

Tutto Pasta 499,00

Tradizione 699,00

Picchi 1249,00

** 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		Secondi piatti	
Couvert per person		Main courses	
Almoço (terça a sexta)	45,00	Peixe do dia, alcachofrinha pomodoro, lula e ervas	213,00
Lunch (Tuesday to Friday)		Catch of the day, Baby artichokes, tomato, squid and herbs	
Almoço (sábado, domingo e feriado)	59,00	Polvo grelhado, pomodoro, batata, azeitona taggiasca	220,00
Lunch (Saturday, Sunday and holidays)		Grilled octopus, pomodoro, potatoes, olives (taggiasca)	
Jantar	59,00	Carne crua batida na faca, legumes e mini folhas da horta	210,00
Dinner		Minced raw meat, vegetables and baby greens	
Pães	36,00	Carré de cordeiro, batatinhas, berinjela e alcachofras	251,00
Bread		Rack of lamb, potatoes, aubergine and artichokes	
		Filet Mignon, foie gras, morilles e purê de batata	295,00
		Filet mignon, foie gras, morilles and mashed potatoes	
		Confit de Pato, magret curado, foie gras e seu brodo.	251,00
		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 nero com lulas, brotos da horta
Acquerello squid ink risotto with squid and garden sprouts 270,00

Risotto Acquerello, alho-poró, queijo de cabra, mel fermentado
Acquerello Risotto, leek, goat cheese and fermented honey 255,00



Prosciutto di Parma (16 meses de cura)
Parma ham (16 months cured) 135,00

Mortadella 110,00

Língua bovina de wagyu fatiada e salsa verde
Sliced beef tongue and salsa verde 102,00

Cannoli: recheados de mortadella e pistache
Cannoli: filled with mortadella and pistachio 86,00



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>	105,00
Salada de folhas, figo caramelizado no balsâmico, amêndoas e queijo de cabra  <i>Green salad, fig caramelized in balsamic and goat cheese</i>	105,00
Tartar de cordeiro, ostra e maçã verde <i>Lamb tartar, oyster and green apple</i>	111,00
Raviolone de gema caipira, guanciale e fonduta de grana padano <i>Free-range egg yolk raviolone, guanciale and grana padano fonduta</i>	105,00
Spaghetтини frio, tinta de lula, crustáceo e ovas <i>Chilled spaghetтини with squid ink, crustacean and roe</i>	186,00
Vieiras, cebola, cebola, cebola <i>Scallops with onion in three textures</i>	188,00

Primi piatti

First courses

Paste

Gnocchi (batata asterix) ao sugo, pesto, camarão <i>Gnocchi (asterix patatos) with tomato sauce, pesto and shrimp</i>	247,00
Pici (massa típica Toscana), com ragu de linguiça artesanal e lentilhas <i>Pici - Typical Tuscan pasta with homemade sausage sauce and lentils</i>	180,00
Agnolotti de coelho à caçadora, azeitonas e manjerona <i>Agnolotti filled with rabbit alla cacciatora, olives and marjoram</i>	188,00
Spaghetti ao vôngole, pancetta e ouriço fresco <i>Spaghetti with clams, pancetta and fresh sea urchin</i>	196,00
Tortelli de bacalhau, lulinhas, ovas e limão siciliano <i>Cod tortelli, squid, roe and lemon</i>	196,00
Fettuccine ao ragu de pato e cogumelos <i>Fettuccine with duck ragout and mushrooms</i>	260,00
Tortelli de ricota de bufala, aliche e brócolis <i>Tortelli with buffalo ricotta, anchovy and broccoli</i>	189,00
Mini conchiglie (conchinhas) de pasta fresca ao frutos do mar <i>Fresh mini conchiglie (small shells shaped pasta) with seafood.</i>	295,00

