

PANE

PANE DELLA CASA	18
LE FOCACCE DI RECCO	42
• ZUCCHINE	• 3 FORMAGGIO
Focaccia fina recheada com abobrinha grelhada e Mozzarella.	Focaccia fina recheada com Scamorza, Stracchino e Gorgonzola.

ANTIPASTI

ARANCINI ALL'AMATRICIANA	38
Recheado com ragu de panceta e salsa de pecorino.	
BRUSCHETTA DI BRIE E PROSCIUTTO	42
Brie, pomodorini e prosciutto	
TARTARE DI TONNO	72
Tartare de Atum com perfume de limão siciliano.	
TARTARE DI MIGNON	69
Mignon picado na faca	
CARPACCIO DI MIGNON	62
Com mostarda djon, mini rúcula selvagem e lascas de Parmesão.	
CARPACCIO DI SALMONE	58
Com suco de limão siciliano e azeite flor de sal.	
CARPACCIO DI POLIPO	59
Com vinagrete de tomates concassée, mostarda em grão e palmito.	
CANAPÉ DI CARPACCIO MIGNON	60
Com mostarda djon.	
ANTIPASTO MISTO PICCINI	89
Presunto cru italiano, Spianata romana, Mortadela com pistache italiano, Burrata e Gorgonzola Dolce.	
BURRATA CASALINGA	65
Feita na casa com Presunto cru italiano, pesto & farofa de pistache e panceta.	
BURRATA AL FORNO	69
Burrata assada com tomatinho confit e manjeriçao.	

ANTIPASTI CALDI

POLENTA AI FUNGHI	79
Polenta cremosa com mix de cogumelos e creme gorgonzola.	
POLENTA AL RAGU DI SALSICCIA	75
Polenta cremosa com ragu de linguiça, espinafre e fonduta de Grana Padano.	

INSALATE

INSALATA VERDE PICCINI	57
Salada verde, nozes, figos, queijo cabra, presunto cru e vinagrete di groselha negra.	
INSALATA DI MARE	89
Folhas verdes, polvo, camarões e lula, com vinagrete da casa.	
INSALATA DI BACCALÀ	85
Folhas verdes, bacalhau, azeitonas pretas, ovos cozidos com vinagrete da casa.	

PICCINI

cucina

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	79
Guanciale, Pecorino e gema de ovos.	
SPAGHETTI AL PESTO	74
Pesto de pistache com manjeriçao e stracciatella.	
GNOCCHI GRATINATI AL TARTUFO	110
Gnocchi de batatas, Porcini, Pecorino, cebola roxa.	
GNOCCHI VIOLA CON GAMBERI	125
Gnochi de batata roxa e azeitonas com Camarões e aspargos.	
PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE	99
Ragu de Javali e azeitonas.	
TAGLIOLINI ALLA PICCINI	140
Alho e óleo, pimenta e camarões grandes.	
TAGLIOLINI AL RAGU CLÁSSICO	98
Ragu clássico de filé mignon e vinho tinto.	
TAGLIOLINI ALLA CHITARRA	82
Massa fresca da casa com ragu de ossobuco.	
PICI CON RAGU SALSICCIA	87
Linguiça artesanal, tomate confit, cogumelos e fonduta de Grana Padano.	
CAVATELLI ALL'AMATRICIANA	78
Ragu de pancetta, guanciale, molho pomodoro e pecorino	
RIGATONI CACIO E PEPE	98
Pecorino e pimenta do reino.	

RIPIENI

SCARPINOCCHI DI BRIE	75
Recheada de queijo Brie, crocante de presunto parma na manteiga e sálvia.	
TORTELLI DI ZUCCA	74
com manteiga de sálvia e amêndoas laminadas.	
ROTOLONE ALLA BOLOGNESE	87
Lasanha redonda com molho de carne e cogumelos.	
LASAGNA DI VERDURE	85
Beringela, abobrinha, Scamorza defumada e pesto.	
LASAGNA DI BACCALÀ	95
Lasanha de bacalhau com molho pomodoro e azeitonas pretas.	

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI	87
Arroz Vialoni Nano com Cogumelos e Funghi Porcini	
RISOTTO NERO AI FRUTI DI MARE	135
Arroz Vialoni Nano, Tinta de Lula, Camarões, Lula e Polvo.	
RISOTTO AL POMODORO E GAMBERI	132
Arroz Vialoni Nano com Camarões e tomatinho confit.	

CARNE E PESCE

PALETTA DI AGNELLO	145
Paleta de cordeiro e Tagliolini na manteiga e sálvia.	
COTOLETTA ALLA MILANESE	112
Primerib suíno empanado com risotto de açafrao e stracciatella	
TAGLIATA DI CHORIZO	115
Gnocchi de batatas douradas e creme Gorgonzola.	
POLPETONE ALLA PICCINI	125
Com tagliolini na manteiga e sálvia.	
FILETTO DI MIGNON AL PEPE VERDE	120
Tagliolini na manteiga e sálvia.	
PAILLARD CON TAGLIOLINI ALFREDO	110
Paillard de fileto com tagliolini ao molho Alfredo.	
POLIPO ALLA CREMA TARTUFATA	135
Polvo-grelhado e creme de batatas com tartufo	
BACCALÀ CONFIT	145
Bacalhau imerso no azeite de alho e ervas frescas com legumes na manteiga velluté.	
PESCE DEL GIORNO	98
Consultar o valor e a opção disponível com o garçom.	

DOLCI

TORTINO DI CIOCCOLATO E LAMPONI	38
Torta morna de chocolate com framboesa e gelato de baunilha.	
CREPE DOLCI	42
Crepe recheado com doce de leite e gelato de baunilha.	
TIRAMISÙ	45
Creme mascarpone, savoiardi e café.	
MILLE FOGLIE CON FRAGOLE	42
Massa folhada com creme patissier e morangos.	
CRÈME BRÛLÉE	38
Tradicional crème brûlée, com uma crosta de açúcar caramelizado.	
BANOFFEE PIE	45
CANOLI MISTI	48
Doce de leite, ganduia e siciliano	
GELATO DEL GIORNO	28
FRUTTA DI STAGIONE	25

