Picteau

BISTROT & BAR

MENU

L’innovazione e la cura nella selezione delle risorse guidano il nostro impegno verso un modello più attento e consapevole. Crediamo nel valore del riutilizzo, della trasformazione e della valorizzazione degli elementi già esistenti, esplorando nuove possibilità senza sprechi.

Innovation and care in resource selection guide our commitment to a more conscious and responsible approach. We believe in the value of reuse, transformation, and the enhancement of existing materials, exploring new possibilities while minimizing waste.

SANDWICH E INSALATE
SANDWICHES AND SALADS

Picteau Signature Burger con patatine fritte o misticanza (1,3,7,10,11) 38
Burger da 180gr con lattuga, formaggio edamer, pomodori secchi, jalapeño, bacon e salsa aurora
Picteau Signature Burger served with french fries or mix salad
180 gr beef burger, lettuce, Edamer cheese, sun-dried tomatoes, jalapeños, bacon and Aurora sauce (1,3,7,10,11)

Club Sandwich con patate fritte o misticanza (1,3,7,10) 37
Pollo, bacon, uovo, lattuga, maionese, pomodoro
Club Sandwich served with French fries or mixed salad
chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise (1,3,7,10)

Caesar Salad (1,3,7,10) 27
– con gamberi with prawns * (1,2,3,7,10) 38
– con pollo with chicken (1,3,7,10) 32

ANTIPASTI
STARTERS

Selezione di salumi e formaggi toscani (1,7) 40
Selection of Tuscan cured meats and cheeses (1,7)

Seppie “in zimino” con bietola e pomodoro (4) 34
Slow-cooked cuttlefish with Swiss chard and tomato (4)

Puntarelle, burrata D’Andria e acciughe del Cantabrico (4,7) 32
Puntarelle chicory, burrata from Andria and Cantabrian anchovies (4,7)

PRIMI
FIRST COURSES

Spaghetti “Martelli” al pomodoro del Mugello e basilico (1) 28
“Martelli” spaghetti with Mugello tomato sauce and basil (1)

Trofie al pesto di basilico (1,7) 30
Trofie pasta with basil pesto (1,7)

Lasagna della tradizione (1,3,7) 29
Traditional lasagna (1,3,7)

La cucina segue una filosofia che tutela il benessere dell’ambiente.
Per questo piatto utilizziamo solo materie prime di qualità e reperite da produttori locali.
The philosophy of our kitchen is to protect the well-being of the environment.
This course use only quality ingredients from your best local producers.

SECONDI
MAIN COURSES

Cuore di filetto di Salmone affumicato "Upstream" (1,4,7) 43
composta di mango e lime, ricotta di bufala e baby spinaci
Smoked "Upstream" salmon fillet heart (1,4,7)
Mango and lime compote, buffalo ricotta and baby spinach

Polpette di Manzo al sugo con pancetta e piselli (1,3,7) 36
Beef meatballs in tomato sauce with pancetta and peas (1,3,7)

Guancia di manzo brasata con purè di patate (7,12) 40
Braised beef cheek with mashed potatoes (7,12)

Parmigiana di melanzane con provola affumicata (7) 30
Aubergine parmigiana with smoked provola cheese (7)

LE PIZZE DELLO CHEF
SIGNATURE PIZZA

Pizza con prosciutto crudo di Parma e burrata (1,7) 38
Pizza with Parma ham and burrata (1,7)

Pizza con provola, asparagi e tartufo nero (1,7) 34
Pizza with provola cheese, asparagus and black truffle (1,7)

Pizza Regina Margherita (1,7)
Mozzarella, pomodoro e basilico
Mozzarella, tomato and basil
– Pala Paddle 20
– Spicchio Slice 8

Schiacciata con mortadella, ricotta di bufala e limone (1,7) 32
Schiacciata with mortadella, buffalo ricotta and lemon (1,7)

DOLCI DESSERT

Tiramisù express (1,3,7,8) 16
Mousse al mascarpone, savoiardi e caffè espresso
Express Tiramisu (1,3,7,8)
Mascarpone mousse, savoiardi and espresso coffee

Tartelletta di frutta (1,3,7,8) 16
Namelaka alla ricotta di bufala, sablè al cacao, frutta fresca e salsa vaniglia
Fruit tartlet (1,3,7,8)
Buffalo ricotta namelaka, cocoa sablé, fresh fruit and vanilla sauce

COPPE GELATO GELATO SUNDAES

Soffice gelato alla vaniglia con arancia e caramello (3,7) 20
Vanilla gelato with orange and caramel (3,7)

Soffice gelato alla vaniglia con amarene, marshmallow al basilico e scaglie di cioccolato (3,7) 23
Vanilla gelato with sour cherries, basil marshmallows, chocolate shavings (3,7)

Affogato al caffè (3,7) 20
Vanilla gelato with espresso coffee (3,7)

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

THE CAVIAR EXPERIENCE

Un’esperienza pensata per gli amanti dei sapori autentici e raffinati. Il caviale Beluga, con la sua consistenza vellutata e le sfumature iodate, si rivela in tutta la sua purezza, in un percorso di gusto che celebra equilibrio e materia prima d’eccellenza.
Viene accompagnato da blinis (piccole frittelle) e crème fraîche.

An experience designed for true connoisseurs of authentic and refined flavors. Beluga caviar, with its velvety texture and delicate briny notes, reveals itself in its purest form — a tasting journey that celebrates balance and the finest raw ingredients.
It is accompanied by blinis (small pancakes) and crème fraîche.

Il nostro bartender consiglia:
Our bartender recommends a choice of:



BOLLICINA
SPARKLING WINE
Trento Brut Perlé
Millesimato 2018, Ferrari

oppure
or



MARTINI
COCKTAIL
Premium vodka,
Vermouth extra dry

55

I NOSTRI COCKTAILS
OUR COCKTAILS

Negroni 20
Red vermouth, Campari bitter, London dry Gin

Spritz Cocktail (12) 20
Aperol or Campari, Prosecco

Gin Tonic 20
London dry Gin, Indian tonic water

Bellini (12) 20
White peach puree, Prosecco

Paloma 20
Blanco Tequila, Agave nectar, Lime Juice, Grapefruit soda

Passion Fruit Martini (12) 20
Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Prosecco

BIRRE (1)
BEER (1)

	330ml	500ml
NOAM, Bavarian Lager		12
Birrificio fiorentino, Lager	13	18
Birrificio fiorentino, IPA	13	18
Biova Classica, Kölsch *	13	
Biova Integrale, Amber *	13	
Pedavena superior, alcohol free	10	

* **BIOVA PROJECT è un progetto di economia circolare che trasforma il pane invenduto in birra artigianale. La prima birra italiana contro lo spreco alimentare.**
BIOVA PROJECT is a circular economy initiative that transforms unsold bread into craft beer. Italy's first beer fighting food waste

VINI AL BICCHIERE
WINE (12) BY THE GLASS

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES	125ml
Trento Brut Perlé Millesimato 2019, Ferrari	18
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2022, Bellavista	20

CHAMPAGNE	125ml
La Cuvée, Laurent Perrier	24
Blanc de Blancs Cuvée Seduction, Marguerite Guyot	26
Rosé Blanc, Pertois-Moriset	30

VINI BIANCHI WHITE WINES	150ml
Pinot Grigio 2025, Attems	15
Terlaner Cuvée 2025, Cantina di Terlano	15
Blanc Langhe Sauvignon 2025, Pio Cesare	18
W...Dreams Chardonnay 2023, Jermann	23
Chablis Premier Cru Vau Ligneau 2025, Louis Moreau	23

VINI ROSATI ROSÉ WINES	150ml
Rosato Borrorosa 2025, Il Borro	15
Rosé Whispering Angel 2025, Chateau D'Esclans	16

VINI ROSSI RED WINES	150ml
Pinot Nero 2025, Cantina di Terlano	16
Chianti Classico Ris. Cortevecchia 2022, Le Corti	18
Carmignano Riserva 2021, Piaggia	19
Brunello di Montalcino 2020, Pinino	23
Barolo 2022, Pio Cesare	27

SELEZIONE CORAVIN AL BICCHIERE BY THE GLASS

VINI BIANCHI WHITE WINES	150ml
Terlaner Pinot Bianco Rarità 2013, Cantina di Terlano	70
Nibbio della Sala 2022, Castello della Sala	80

VINI ROSSI RED WINES	150ml
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2019, Sesti	50
Permassimo Cab Franc 2019, Tenuta Prima Pietra	70
Nitrito Valdarno di sopra Cab Sauvignon 2018, Il Borro Toscana	80
Barolo Francia 2020, Giacomo Conterno	100
Massetino 2022, Tenuta Masseto	130

VINI DOLCI SWEET WINES	70ml
Moscato d'Asti, La Morandina	10
Passito di Pantelleria, Solidea	14
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2018, Il Borro	18
Porto Tawny 20 years old, Fonseca	18
Sherry Palo Cortado de Jerez, Lustau	16

SPECIAL SELECTION WINES
WINE (12) BY THE BOTTLE

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, Bisol	60
Metodo Classico Brut Leonia 2022, Frescobaldi	70
Franciacorta Brut Cuvée Royale, Marchese Antinori	75
Franciacorta Brut Cuvée Prestige 48° Edizione, Ca'del Bosco	75
Franciacorta Extra Brut Brut Alma Assemblage 3, Bellavista	80
Trento Brut Perlé Millesimato 2019, Ferrari	90
Metodo Classico Brut Rosé Leonia 2021, Frescobaldi	90
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2022, Bellavista	100
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2017, Ferrari	100
Bolle di Borro Rosé 2018, Il Borro	110
Trento Brut Riserva Lunelli. 2016, Ferrari	150
Trento Brut Riserva Perlé Nero 2017, Ferrari	160
Metodo Classico Brut Leonia Éternelle 2014, Frescobaldi	240
Trento Brut Riserva del Fondatore G. Ferrari, Ferrari	280

CHAMPAGNE

La Cuvée, Laurent Perrier	110
Cuvée Passion Blanc de Noirs, Marguerite Guyot	120
Cuvée Seduction Blanc de Blancs, Marguerite Guyot	120
Collection 245, Louis Roederer	140
Le Réserve, Billecat Salmon	140
Concordia, Barons de Rothschild	140
Grand Brut, Perrier Jouët	140
R de Ruinart, Ruinart	150
Héritage, Laurent Perrier	160
Blanc de Blancs, Barons de Rothschild	170
Grand Vintage 2016, Moet & Chandon	170
Atoma Blanc de Blancs Grand Cru, Agrapart	210
Blanc de Blancs, Ruinart	210
Belle Époque 2016, Perrier Jouët	380
Vintage Millésimé 2017, Dom Pérignon	450
Grande Cuvée 174 ÉME Edition, Krug	480

Initial Blanc de Blancs, Jacques Selosse		580
Cuvée Sir Winston Churchill 2015, Pol Roger		600
Vintage 2006 Plénitude 2, Dom Pérignon		900

CHAMPAGNE ROSÉ

Rosé Cuvée, Laurent Perrier		150
Rosé Majeur, Ayala		150
Rosé Blanc, Pertois-Moriset		150
Rosé, Barons de Rothschild		170
Le Rosé, Billecart Salmon		190
Rosé Blason, Perrier Jouët		180
Rosé, Bollinger		210
Rosé Cuvée Elisabeth Rosé 2009, Billecart Salmon		480
Vintage Millésimé Rosé 2009, Dom Pérignon		750

VINI BIANCHI WHITE WINES

Chardonnay 2025, Castiglion del Bosco	Toscana	50
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2024, Panizzi	Toscana	70
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2024, Frescobaldi	Toscana	70
Gavi 2025, Pio Cesare	Piemonte	50
Blanc Langhe Sauvignon 2025, Pio Cesare	Piemonte	70
Chardonnay Piodilei 2023, Pio Cesare	Piemonte	100
Chardonnay Selezione 2025, Il Borro	Toscana	100
Bianco Undici Incrocio Manzoni 2024, Castiglion del Bosco	Toscana	120
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2022, Monteraponi	Toscana	140
Chardonnay 2023, Isole e Olena	Toscana	150
Gorgona Bianco 2025, Frescobaldi	Toscana	190
Ornellaia Bianco 2022, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	500
Cervaro della Sala 2024, Castello della Sala	Umbria	130
Nibbio della Sala 2022, Castello della Sala	Umbria	400
Terlaner Cuvée 2025, Cantina di Terlano	Alto Adige	60
Pinot Bianco Riserva Vorberg 2022, Cantina di Terlano	Alto Adige	80
Gewürztraminer Lunare 2022, Cantina di Terlano	Alto Adige	100
Sauvignon Quarz 2024, Cantina di Terlano	Alto Adige	120
Terlaner Pinot Bianco Rarità 2013, Cantina di Terlano	Alto Adige	330
Pinot Grigio 2025, Attems	Friuli	50
Vespa Bianco 2021, Bastianich	Friuli	60

Vintage Tunina 2023, Jermann	Friuli	130
W...Dreams Chardonnay 2023, Jermann	Friuli	120
Chablis Premier Cru Vau Ligneau 2025, Patrick Piuze	Borgogna	100
Meursault 2022, Domaine Christian Bellang	Borgogna	130

VINI SENZA ALCOL ALCOHOL FREE

Steinbock Sparkling Alcohol Free, Hofstatter-Dr Fisher	Mosel	40
Steinbock Bianco Alcohol free, Hofstatter-Dr Fisher	Mosel	40
Berstin Azienda Agricola Giusti 100% Pinot Grigio		40
Berstin Isola delle Falcole Mix Grapes Vecchia Vigna		50
Berstin Roberto Voerzio 100% Nebbiolo		60

VINI ROSATI ROSÉ WINES

Rosato Borrorosa 2025, Il Borro	Toscana	50
Rosato Monteraponi 2024, Monteraponi	Toscana	60
Rosé Whispering Angel 2025, Chateau D'Esclans	Provence	70

VINI ROSSI RED WINES

Borrigiano 2024, Tenuta Il Borro	Toscana	50
Chianti Classico 2023, Castello di Monsanto	Toscana	60
Chianti Classico Ris. Cortevecchia 2022, Le Corti	Toscana	60
Syrah Cortona 2022, Stefano Amerighi	Toscana	70
Carmignano Riserva Piaggia 2021, Piaggia	Toscana	90
La Quinta Sangiovese 2023, Giodo	Toscana	90
Prima Pietra 2022, Tenuta Prima Pietra	Toscana	90
Il Borro 2020, Il Borro	Toscana	100
Brunello di Montalcino 2018, Castiglion del Bosco	Toscana	100
Brunello di Montalcino 2020, Pinino	Toscana	100
Brunello di Montalcino Vigna Pinino 2021, Pinino	Toscana	120
Chianti Classico Riserva Il Campitello 2021, Monteraponi	Toscana	130
Bolgheri Rosso Sup. Maestro di Cava 2019, Tenuta Meraviglia	Toscana	140
Fico 2022, Le Corti	Toscana	190
Chianti Classico Gran Sel Villa Cigliano 2020, Antinori	Toscana	190
Paleo Rosso 2022, Le Macchiole	Toscana	190
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2019, Sesti	Toscana	220

Brunello di M. Tenuta Nuova 2019, Casanova dei Neri	Toscana	230
Luce della Vite 2022, Tenuta Luce	Toscana	230
Tignanello 2023, Tenuta Tignanello	Toscana	250
Bolgheri Rosso Sup. Guado al Tasso 2023, Antinori	Toscana	250
Brunello di M. Campo del Drago 2021, Cast del Bosco	Toscana	250
Brunello di Montalcino 2021, Giodo	Toscana	290
Brunello di M. Ris Millecento 2015, Castiglion del Bosco	Toscana	330
Chianti Classico Gran Selezione Bragantino 2020, Monteraponi	Toscana	350
Permassimo 2019 Cab Franc, Tenuta Prima Pietra	Toscana	350
Le Pergole Torte 2022, Montevertine	Toscana	380
Nitrito Cab Sauvignon 2018, Il Borro	Toscana	400
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2020, MEZZA BOTTIGLIA	Toscana	250
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2022, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	450
Bolgheri Sassicaia 2019, MEZZA BOTTIGLIA	Toscana	300
Bolgheri Sassicaia 2022, Tenuta San Guido	Toscana	550
Solaia 2021, Tenuta Tignanello	Toscana	650
Massetino 2022, Tenuta Masseto	Toscana	650
Masseto 2018, Tenuta Masseto	Toscana	1500
Nebbiolo d'Alba 2023, Bruno Giacosa	Piemonte	80
Barbera d'Alba Vigna Francia 2023, Giacomo Conterno	Piemonte	140
Barolo 2022, Pio Cesare	Piemonte	135
Barbaresco Il Bricco 2020, Pio Cesare	Piemonte	240
Barolo Ornato 2021, Pio Cesare	Piemonte	250
Barbaresco Rabaja 2019, Bruno Giacosa	Piemonte	380
Barolo Falletto 2019, Bruno Giacosa	Piemonte	400
Barolo Francia 2020, Giacomo Conterno	Piemonte	450
Amarone Vigna Garzon 2018, Pieropan	Veneto	120
Pinot Nero 2025, Cantina di Terlano	Alto Adige	60
Alberelli di Giodo Nerello Mascalese 2022, Giodo	Sicilia	130

VINI DOLCI SWEET WINES

Moscato d'Asti, La Morandina	Piemonte	45
Passito di Pantelleria, Solidea	Sicilia	50
Moscato Rosa 2024, Franz Haas	Alto Adige	70
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2018, Il Borro	Toscana	100

BEVANDE

Acqua potabile trattata, naturale o gassata 750ml Filtered water, still or carbonated	5
Acqua minerale Lurisia 750ml Mineral water Lurisia	7
Coca-Cola regular, Coca-Cola zero Coca-Cola regular or zero	9
Acqua tonica Indian o aromatizzata Fever Tree Tonic water indian or aromatic Fever Tree	9
Thè freddo pesca o limone Galvanina Iced tea peach or lemon Galvanina	9
Limonata o Aranciata Galvanina Lemon soda or Orange soda Galvanina	9
Succhi di frutta Fruit juices	9

SPREMUTE A FREDDO BIO
FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

Arancia Orange 10

Pompelmo Grapefruit 10

DETOX – Ananas, mela, cetrioli, spinaci e limone
Pineapple, apple, cucumber, spinach and lemon 12

RED VITAMINA – Fragola e mela
Strawberry and apple 12

ENERGY – Mela verde, lime e zenzero
Lime, ginger and green apple 12

RUBY – Melagrana e mela
Pomegranate and apple 12

CAFFETTERIA

Espresso	5
Infusione d'orzo (1) Barley infusion (1)	6
Caffè americano Freshly brewed coffee	6
Cappuccino (7)	6
Caffè latte (7)	6
Ginseng (7)	6

TEA RITUALS
CERIMONIA DEL TÈ

Grand cru selections Selezione Grand cru

King of Pu Erh, green tea	10
Marygold Rose, green tea	10
Matcha Izumi, powdered green tea	10
Lapsang Souchong, black tea	10

Classic Blends Miscele Classiche

English Breakfast, black tea	8
Earl Grey, black tea	8
Darjeeling TGFOP, black tea	8
Special Gunpowder, green tea	8
Special Jasmine, green tea	8
Pai Mu Tan, white tea	8

COPERTO Cover charge – 6€ pp

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.**1169/2011**
Gentile Ospite, pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, operando in un'unica cucina non possiamo escludere, in ciascuna preparazione, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011
Dear Guest, while we adopt all necessary measures to manage allergen risks and provide adequate training to our staff, since we operate in a single kitchen, we cannot exclude the possible presence of traces of the following allergens in each preparation:
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

* **surgelati** – frozen | ° **abbattuti** – blast chilled

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA
All our prices are to be considered in euro and VAT included

Picteau
BISTROT & BAR

HOTEL LUNGARNO – BORGO SAN JACOPO, 14
picteau@lungarnocollection.com

Phone **+39 055 396 4997**

Whatsapp Reservations (message only)
+39 342 1234710

@picteau

lungarnocollection.com