

Picteau
BISTROT & BAR

MENU



WE LOVE SUSTAINABILITY

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. Nel nostro menù, il simbolo 'WE LOVE SUSTAINABILITY' contrassegna i prodotti per i quali garantiamo una gestione responsabile delle materie prime.

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.

In our menu, the 'WE LOVE SUSTAINABILITY' symbol highlights the products for which we ensure a responsible management of ingredients.


SANDWICH E INSALATE SANDWICHES AND SALADS

Club Sandwich con patate fritte o misticanza ^(1,3,7,10) 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)	37
Picteau Signature Burger con patatine fritte o misticanza ^(1,3,7,10,11) 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)	38
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 con prosciutto di Parma ^(1,7) Selection of Tuscan cured meats and cheeses with Parma ham ^(1,7)	40
Caprese con mozzarella di bufala Aversana e selezione di pomodorini ⁽⁷⁾ Caprese with assorted cherry tomatoes and Aversana buffalo mozzarella ⁽⁷⁾	28
Hummus di fagioli zolfini, peperoni arrostiti e cipolla marinata ^(1,8,9) Zolfini bean hummus with roasted peppers and marinated onion ^(1,8,9)	26

PRIMI FIRST COURSES

- Spaghetti Martelli al pomodoro del Mugello e basilico** ⁽¹⁾  28
Martelli spaghetti with Mugello tomato sauce and basil ⁽¹⁾
- Riso al salto con scarola, alici del Cantabrico e fonduta di mozzarella** ^(4,7) 34
Pan-fried rice with escarole, Cantabrian anchovies and mozzarella fondue ^(4,7)
- Conchigliette di mare con calamari, rombo e bottarga di muggine** ^(1,4,7) 40
Seashells with squid, turbot and mullet bottarga ^(1,4,7)



WE LOVE SUSTAINABILITY

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

- Battuta di Manzo Fassona con patatine stick o misticanza
Scalogno marinato in aceto di lamponi, senape Dijon,
capperi e maionese all'uovo** ^(3,10) 38
Fassona beef tartare served with French fries or mixed salad
Marinated shallots in raspberry vinegar, Dijon mustard,
capers and egg mayonnaise ^(3,10)
- 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
- Polpo scottato con purea di patate al limone, fagiolini
e olive taggiasche** ^(4,7,12,14) 40
Seared octopus with lemon mashed potatoes, green beans
and Taggiasca olives ^(4,7,12,14)

LE PIZZE DELLO CHEF

SIGNATURE PIZZA

Santa Croce ^(1,4,7) Mozzarella, pomodoro cuore di bue, tataki di tonno, olive taggiasche, capperi e origano Mozzarella, Cuore di Bue tomato, tuna tataki, Taggiasca olives, capers and oregano	38
Santo Spirito ^(1,2,7) Provola affumicata, zucchine con i suoi fiori, scampi crudi e limone Smoked provola cheese, courgettes with their flowers, raw scampi and lemon	45
San Giovanni ^(1,7) Burrata, asparagi e tartufo nero Burrata, asparagus and black truffle	30
Santa Maria Novella ^(1,7) Pomodorino, ricotta di bufala, tartare di manzo e erba cipollina Cherry tomatoes, buffalo ricotta, beef tartare and chive	34
Pizza Regina Margherita ^(1,7) Mozzarella, pomodoro e basilico Mozzarella, tomato and basil	
- Pala Paddle	20
- Spicchio Slice	8

DOLCI DESSERT

Meringata ^(3,7) Meringa, semifreddo alla vaniglia, cuore alla fragola e salsa di lamponi Meringue, vanilla semifreddo, strawberry heart and raspberry sauce ^(3,7)	18
Tiramisù express ^(1,3,7,8) Mousse al mascarpone, savoiardi e caffè espresso Express Tiramisu ^(1,3,7,8) Mascarpone mousse, savoiardi and espresso coffee	16
Tartelletta di frutta ^(1,3,7,8) 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	16

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	



WE LOVE SUSTAINABILITY

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 2021, Bellavista	20

CHAMPAGNE	125ml
Brut La Cuvée, Laurent Perrier	24
Brut Concordia, Barons de Rothschild	26
Extra Brut 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 2023, Pio Cesare	18
W...Dreams Chardonnay 2022, Jermann	23
Chablis Terroir de la Chapelle 2024, Patrick Piuze	23

VINI ROSATI ROSÉ WINES	150ml
Rosato Borrerosa 2024, Il Borro	15
Rosé Whispering Angel 2024, Chateau D'Esclans	16

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

SELEZIONE CORAVIN AL BICCHIERE BY THE GLASS



VINI BIANCHI WHITE WINES

	150ml
Nibbio della Sala 2021, Castello della Sala	75
Terlaner Pinot Bianco Rarità 2009, Cantina di Terzano	85

VINI ROSSI RED WINES

	150ml
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2018, 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 Merlaia 2017, Torre a Cona	16
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice 2018, Il Borro	18
Porto Tawny 20 years old Quinta do Bom Retiro, Ramos Pinto	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 47° Edizione, Ca'del Bosco	75
Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2023, Caccia al Piano	80
Franciacorta Extra Brut Brut Alma Assemblage 2, Bellavista	80
Trento Brut Perlé Millesimato 2019, Ferrari	90
Metodo Classico Brut Rosé Leonia 2020, Frescobaldi	90
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2020, Bellavista	100
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2016, 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
Cuvée Extase Blanc de Blancs 2004, Marguerite Guyot	160
Blanc de Blancs, Barons de Rothschild	170
Grand Vintage 2015, Moët & Chandon	170
Atoma Blanc de Blancs Grand Cru, Agrapart	210
Blanc de Blancs, Ruinart	210
Belle Époque 2016, Perrier Jouët	380

Vintage Millésimé 2015, Dom Pérignon	450
Grande Cuvée 172 ^{ÈME} Edition, Krug	480
Initial Blanc de Blancs, Jacques Selosse	580
Cuvée Sir Winston Churchill 2015, Pol Roger	600
Vintage Plénitude 2 2006, Dom Pérignon	900

CHAMPAGNE ROSÉ

Cuvée Rosé, Laurent Perrier	150
Rosé Majeur, Ayala	150
Rosé, Billecart Salmon	160
Rosé Première Cuvée, Bruno Paillard	170
Rosé, Barons de Rothschild	170
Blason Rosé, Perrier Jouët	180
Rosé, Bollinger	210
Cuvée Elisabeth Rosé 2009, Billecart Salmon	480
Vintage Millésimé Rosé 2009, Dom Pérignon	750

VINI BIANCHI WHITE WINES

Chardonnay 2024, Castiglion del Bosco	Toscana	50
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2024, Panizzi	Toscana	70
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2023, Frescobaldi	Toscana	70
Blanc Langhe Sauvignon 2023, Pio Cesare	Piemonte	70
Chardonnay Piodilei 2023, Pio Cesare	Piemonte	100
Chardonnay 2024, Il Borro	Toscana	100
Bianco Undici Incrocio Manzoni 2024, Castiglion del Bosco	Toscana	120
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2022, Monteraponi	Toscana	140
Chardonnay Collezione Privata 2023, Isole e Olena	Toscana	150
Gorgona Bianco 2024, Frescobaldi	Toscana	190
Ornellaia Bianco 2022, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	500
Cervaro della Sala 2023, Castello della Sala	Umbria	130
Nibbio della Sala 2021, Castello della Sala	Umbria	350
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 2022, Cantina di Terlano	Alto Adige	120
Terlaner Pinot Bianco Rarità 2009, Cantina di Terlano	Alto Adige	400
Pinot Grigio 2025, Attems	Friuli	50

Vespa Bianco 2021, Bastianich	Friuli	60
Vintage Tunina 2022, Jermann	Friuli	120
W...Dreams Chardonnay 2022, Jermann	Friuli	120
Chablis Terroir de la Chapelle 2024, 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
Flein Succo d'Uva Sauvignon 2024, Cantina di Cortaccia	Alto Adige	40

VINI ROSATI ROSÉ WINES

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

VINI ROSSI RED WINES

Borragiano 2024, Tenuta Il Borro	Toscana	50
Chianti C F Riserva Terre di Cino 2021, Torre a Cona	Toscana	60
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2022, Le Corti	Toscana	60
Bolgheri Rosso 2021, Tenuta Meraviglia	Toscana	65
Syrah Cortona 2022, Stefano Amerighi	Toscana	70
Carmignano Riserva Piaggia 2020, Piaggia	Toscana	90
La Quinta Sangiovese 2023, Giodo	Toscana	90
Prima Pietra 2021, Tenuta Prima Pietra	Toscana	90
Ilatraia 2021, Brancaia	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 2021, Le Macchiole	Toscana	210
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2018, Sesti	Toscana	220

Brunello di M. Tenuta Nuova 2019, Casanova dei Neri	Toscana	230
Luce della Vite 2022, Tenuta Luce	Toscana	230
Nitrito Cab Sauvignon 2018, Il Borro	Toscana	250
Permassimo 2017, Tenuta Prima Pietra	Toscana	250
Tignanello 2022, Tenuta Tignanello	Toscana	250
Brunello di M. Campo del Drago 2018, Cast del Bosco	Toscana	250
Brunello di Montalcino 2019, Giodo	Toscana	290
Brunello di M. Ris Millecento 2015, Castiglion del Bosco	Toscana	330
Le Pergole Torte 2022, Montevervine	Toscana	350
Chianti Classico Gran Selezione Bragantino 2020, Monteraponi	Toscana	350
Permassimo 2019 Cab Franc, Tenuta Prima Pietra	Toscana	350
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	290
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 2022, Bruno Giacosa	Piemonte	95
Barbera d'Alba Vigna Francia 2022, Giacomo Conterno	Piemonte	140
Barolo 2021, Pio Cesare	Piemonte	135
Barbaresco Il Bricco 2020, Pio Cesare	Piemonte	240
Barolo Mosconi 2020, Pio Cesare	Piemonte	250
Barolo Ornato 2020, 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 2021, 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 Merlaia c, Torre a Cona	Toscana	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) Dry Fruits, 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



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

Phone **+39 055 3964 4997**

Whatsapp Reservations (message only)
+39 342 1234710

 @lungarnocollection

 @picteau