

Menu All Day Dining Picteau

Light Lunch Pictean Lounge

dalle 12:00 alle 15:00

Antipasti

Carciofi in pastella	€ 10
Caprese	€ 16
Bruschetta di finocchiona, brie e tartufo	€ 18
Uovo in camicia, parmigiano e tartufo	€ 22
Insalata nizzarda	€ 23
Salmon affumicato, insalata e pera senapata	€ 24

Primi piatti

Minestrone di verdure	€ 15
La nostra pappa al pomodoro	€ 16
Tortellini con fonduta di parmigiano	€ 16
Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero	€ 20

Secondi piatti

Burger di manzo con patatine fritte	€ 26
Polpo e patate in salsa cacciucco	€ 26
Filetto di manzo alla Voronoff	€ 34

Formaggi dal mondo

Selezione di tre formaggi	€ 12
Selezione di cinque formaggi	€ 18

Contorni

Insalata dell'orto	€ 10
Spinaci al burro	€ 10
Patate croccanti	€ 10

Dessert

Marron glacé con torrone	€ 12
Budino all'amaretto e crema di latte	€ 12
Frutta d'inverno	€ 12
Tiramisù classico	€ 12

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/04, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettura D, punto 3. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

Light Lunch Pictean Lounge

from 12:00 to 15:00

Starter

Deep fried artichokes	€ 10
Caprese salad	€ 16
Finocchiona, brie and truffle bruschetta	€ 18
Poached egg, parmesan cheese and truffle	€ 22
Nicoise salad	€ 23
Smoked salmon salad with mustard pear	€ 24

First course

Vegetables soup	€ 15
Our traditional pappa al pomodoro	€ 16
Tortellini with parmesan fondue	€ 16
Fresh tagliolini pasta with black truffle	€ 20

Second course

Beef burger with fries	€ 26
Octopus and potato in a cacciucco sauce	€ 26
Beef fillet Voronoff	€ 34

Cheese from the world

Three cheese selection	€ 12
Five cheese selection	€ 18

Side

Mixed salad	€ 10
Butter sauteed spinach	€ 10
Crunchy potatoes	€ 10

Dessert

Marron glacé with torrone	€ 12
Amaretto and milk cream pudding	€ 12
Winter fruit salad	€ 12
Classic tiramisù	€ 12

The food is purchased by us fresh, and for market purpose and raw food preparations, may have been pre-washed, vacuum sealed and kept in -20° temperatures, consistent with the requirements of Reg. (EC) 853/04, Annex III, Section VII, Chapter 3, read D, point 3. Should you have any allergies or intolerances please ask our team members.

Small Bites Pictean Lounge

dalle 12.00 alle 19.00

Carciofi in pastella	€ 10
Toast prosciutto e formaggio	€ 16
Caprese	€ 16
Selezione di quattro formaggi della penisola italiana	€ 16
Bruschetta di finocchiona, brie e tartufo	€ 18
Crudo, cotto, salame felino e mostarda di cremona	€ 21
Uovo in camicia, parmigiano e tartufo	€ 22
Insalata nizzarda	€ 23
Salmone affumicato insalata e pera senapata	€ 24
Burger di quinoa con verdure e patate fritte	€ 26
Burger di manzo con patatine fritte	€ 26
Selezione di salumi e formaggi (per due persone)	€ 28

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/04, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettura D, punto 3. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

Small Bites Pictean Lounge

from 12.00 to 19.00

Deep fried artichokes	€ 10
Ham and cheese toast	€ 16
Caprese salad	€ 16
Selection of four italian cheese	€ 16
Finocchiona, brie and truffle bruschetta	€ 18
Selection of cold cuts with mustard	€ 21
Poached egg, parmesan cheese and truffle	€ 22
Nicoise salad	€ 23
Smoked salmon salad with mustard pear	€ 24
Quinoa burger with vegetables and fries	€ 26
Beef burger with fries	€ 26
Selection of cold cuts and cheese (for two people)	€ 28

The food is purchased by us fresh, and for market purpose and raw food preparations, may have been pre-washed, vacuum sealed and kept in -20° temperatures, consistent with the requirements of Reg. (EC) 853/04, Annex III, Section VII, Chapter 3, read D, point 3. Should you have any allergies or intolerances please ask our team members.

*Dalla Cantina /
From the Wine Cellar*

Spumanti / Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene, <i>Bisol</i>	€ 10	€ 50
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Montenisa - Antinori</i>	€ 12	€ 60
Pomino Brut Millesimato Leonia, <i>M.Si de Frescobaldi</i>	€ 13	€ 65
Trento Brut Perlè Millesimato, <i>Ferrari</i>	€ 14	€ 70
Bolle di Borro, Rosè, <i>Tenuta Il Borro</i>		€ 110

Champagne

Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	€ 19	€ 100
Brut Premier, <i>Louis Roederer</i>	€ 19	€ 100
Brut Blanc de Blancs Cuvée Extase, <i>Margherite Guyot</i>		€ 140
Brut Blanc de Blancs 2008, <i>Delamotte</i>		€ 190
Brut Clos des Goisses 2000, <i>Philipponnat</i>		€ 250
Brut Blanc de Blancs Initial, <i>Jacques Selosse</i>		€ 260
Brut Belle Epoque 2006, <i>Perrier Jouet</i>		€ 260
Cristal, <i>Louis Roederer</i>		€ 300
Brut Grande Cuvée, <i>Krug</i>		€ 350
Brut Vintage Millésimé, <i>Dom Pérignon</i>		€ 350

Champagne Rosé

Brut Rosé Cuvée Fleur De Flo, <i>Margherite Guyot</i>	€ 21	€ 120
Brut Rosé Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>		€ 150
Brut Rosé, <i>Billecart Salmon</i>		€ 160
Brut Rosé, <i>Jacques Selosse</i>		€ 320
Brut Cuvée Elisabeth Rosè, 2002, <i>Billecart Salmon</i>		€ 420

Vini Dolci / Sweet Wines

Moscato d'Asti 2017, <i>La Morandina</i>	€ 10	€ 45
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2016, <i>Donnafugata</i>	€ 14	€ 60
Vin Santo del Chianti Merlaia 2011, <i>Torre A Cona</i>	€ 16	€ 80
Porto Tawny 20 Y.o., <i>Graham's</i>	€ 16	

*Dalla Cantina /
From the Wine Cellar*

Vini Bianchi / White Wines

Vermentino Calasole 2017, <i>Rocca di Montemassi</i>	€ 10	€ 40
Pinot Grigio 2017, <i>Attems</i>	€ 10	€ 40
Chardonnay 2017, Castiglione del Bosco		€ 40
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2015, <i>Panizzi</i>	€ 12	€ 45
Gewurztraminer Turmhof 2017, <i>Tiefenbrunner</i>	€ 12	€ 45
Sauvignon Winkl 2017, <i>Terlano</i>	€ 13	€ 55
Chardonnay Collezione Privata 2016, <i>Isole e Olena</i>	€ 16	€ 75
Gorgona Bianco 2017, <i>Frescobaldi</i>		€ 150

Vini Rossi / Red Wines

Borragiano 2016, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 40
Rosso di Montalcino Gauggiolo 2015, <i>Castiglione del Bosco</i>		€ 50
Chianti Classico Riserva 2013, <i>La Forra</i>	€ 13	€ 55
Nerello Mascalese 2016, <i>Passopisciaro</i>	€ 13	€ 55
Pinot Nero 2015, <i>Gottardi</i>	€ 14	€ 60
Barolo 2014, <i>Massolino</i>	€ 15	€ 65
Il Borro 2015, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 17	€ 80
Prima Pietra 2015, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	€ 17	€ 80
Brunello di Montalcino 2013, <i>Castiglione del Bosco</i>	€ 18	€ 85
Amarone Vigna Garzon 2014, <i>Pieropan</i>	€ 20	€ 90
San Leonardo 2011, <i>Tenuta San Leonardo</i>		€ 130
Tignanello 2015, <i>Antinori</i>		€ 160
Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2013, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		€ 300
Bolgheri Sassicaia 2015, <i>Tenuta San Guido</i>		€ 350

Vini Rosé / Rosé Wines

Rosé del Borro 2017, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 40
Rosato Alie 2017, <i>Frescobaldi</i>		€ 45

Cocktail Classici

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco

Americano
Cocchi di Torino, Campari, soda

Negroni
Gin, Cocchi di Torino, Campari

Mojito
Rum, succo di lime, menta, zucchero, soda

Moscow Mule
Vodka, succo di lime, ginger beer

Martini
Gin o Vodka a scelta, scorza di limone o oliva

Bloody Mary
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, spezie

€ 19,00

Classic Cocktail

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco

Americano
Cocchi di Torino, Campari, soda water

Negroni
Gin, Cocchi di Torino, Campari

Mojito
Rhum, lime juice, mint, sugar, soda water

Moscow Mule
Vodka, lime juice, ginger beer

Martini
Gin or Vodka of your choice, lemon peel or olive

Bloody Mary
Vodka, tomato juice, lime juice, spices

€ 19,00

Distillati / Spirits

Vodka 50ml

42 Below, Nuova Zelanda	€ 12
Stolichnaya, Russia	€ 12
Grey goose, Francia	€ 14
Tito's, USA	€ 14
Belvedere, Polonia	€ 16
Ketel One, Paesi Bassi	€ 17
Beluga Silver, Russia	€ 18
Stolichnaya Elite, Russia	€ 18

Gin 50ml

Bombay Dry, Inghilterra	€ 12
Bombay Sapphire, Inghilterra	€ 13
Tanqueray, Scozia	€ 13
Star of Bombay, Inghilterra	€ 14
Beefeater 24, Inghilterra	€ 14
Plymouth, Inghilterra	€ 14
Bol's Genever, Paesi Bassi	€ 14
Hendrick's, Scozia	€ 15
Tanqueray TEN, Scozia	€ 16
Gin Mare, Spagna	€ 17
Monkey 47, Germania	€ 18

Rum 50ml

Bacardi, Carta Blanca - Porto Rico	€ 12
El Dorado, White - Guyana Francese	€ 13
Pampero, Anniversario - Venezuela	€ 13
Havana Club, 7 Años - Cuba	€ 14
Diplomatico, Reserva - Venezuela	€ 15
El Dorado, 12 Años - Guyana Francese	€ 16
Zacapa, Centenario 23 Años - Guatemala	€ 18
El Dorado, 15 Años - Guyana Francese	€ 20
Appleton Estate, 21 Años - Giamaica	€ 22
Zacapa XO - Guatemala	€ 24

Tequila 50ml

Espolon Tequila, Blanco	€ 12
Herradura, Blanco	€ 14
Herradura, Reposado	€ 16
Don Julio, Anejo	€ 19
Patron, Silver	€ 20
Illegal Joven, Mezcal	€ 16

Brandy 50ml

Calvados Pays D'auge Selection, C. Drouin	€ 12
Grand Armagnac V.s.o.p, Janneau	€ 16
Cognac V.s Courvoisier	€ 12
Cognac Fine V.s.o.p. Hennessy	€ 16
Cognac X.o. Hennessy	€ 42
Cognac X.o. Remy Martin	€ 44
Cognac Paradis, Hennessy	€ 140
Brandy invecchiato 6 anni, Marchesi Antinori	€ 14

Grappa 50ml

Po di Poli morbida, Jacopo Poli	€ 12
Le Diciotto Lune, Marzadro	€ 14
Grappa riserva affinata in botti di Porto, Sibona	€ 15
Grappa riserva affinata in botti di Sherry, Sibona	€ 15
Grappa riserva affinata in botti di Whisky, Sibona	€ 15
Tignanella, Marchesi Antinori	€ 16
Grappa del Borro, Tenuta Il Borro	€ 16
Grappa del Drago, Castiglione del Bosco	€ 20
Sassicaia, Tenuta San Guido	€ 22

Distillati / Spirits

Whisky - Whiskey 50ml

Jameson, 12 Y.o.	€ 12
Johnnie Walker, Black Label 12 Y.o. - Blended	€ 13
Maker's Mark, Bourbon - Kentucky	€ 14
Crown Royal - Canada	€ 15
Laphroaig, 10 Y.o. - Islay	€ 16
Glenlivet, 15 Y.o. - Speyside	€ 16
Talisker, Storm - Isola Di Skye	€ 17
Bulleit, Rye - Kentucky	€ 17
Highland Park, 12 Y.o. - Island	€ 18
Glenmorangie, 10 Y.o. - Highland	€ 18
Jack Daniel's, Single Barrel - Tennessee	€ 18
Woodford, Reserve - Kentucky	€ 19
Bowmore, 12 Y.o. - Islay	€ 19
Oban, 14 Y.o. - Highland	€ 20
Lagavulin, 16 Y.o. - Islay	€ 21
Hibiki, Harmony - Giappone	€ 22
Nikka, From The Barrel - Giappone	€ 22
Chivas, 18 Y.o. - Blended	€ 23
Glenlivet, 18 Y.o. - Speyside	€ 25
Macallan, 12 Y.o. Triple cask - Speyside	€ 26
Bruichladdich, Octomore 08.1 - Islay	€ 38
Johnnie Walker, Blue Label - Blended	€ 42
Macallan, 18 Y.o. Triple cask - Speyside	€ 56
Talisker, 30 Y.o. - Isola di Skye	€ 100
Johnnie Walker, Blue Label King George V - Blended	€ 110

Amari 50ml

Amaro Del Capo	€ 10
Montenegro	€ 10
Ramazotti	€ 10
Lucano	€ 10
Brancamenta	€ 10
Fernet Branca	€ 10
Averna	€ 10

Liquori 50ml

Amaretto Di Saronno	€ 10
Biancosarti	€ 10
Campari	€ 10
Limoncello	€ 10
Frangelico	€ 10
Pernod	€ 10
Baileys	€ 10
Kahlua	€ 10
Pimm's	€ 10
Cointreau	€ 10
Drambuie	€ 10
Benedictine	€ 10
Southern Comfort	€ 12
Grand Marnier	€ 12
Chambord	€ 14
St. Germain	€ 14
Italicus Rosolio Di Bergamotto	€ 14

Bevande

Birre 33cl

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino Ipa	€ 12

Bevande calde

Caffè espresso	€ 5
Caffè d'orzo	€ 5
Caffè americano	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Cioccolata calda	€ 7
Tè e tisane	€ 8

Bevande analcoliche

Acqua minerale 75cl	€ 7
Bevande analcoliche	€ 8
Succhi di frutta	€ 9
Aperitivo bitter analcolico	€ 9
Spremute di frutta fresca - arancia - pompelmo	€ 10
Centrifughe di frutta	€ 14
<i>Energizzante - arancia, carota, zenzero</i>	
<i>Disintossicante - mela verde, cetriolo, kiwi, sedano</i>	
<i>Antiossidante - fragola, ananas, limone</i>	

Beverages

Beer 33cl

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino Ipa	€ 12

Hot Drinks

Espresso	€ 5
Orzo coffee	€ 5
American coffee	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Hot chocolate	€ 7
Tea and infusions	€ 8

Soft Drinks

Mineral water 75cl	€ 7
Non-alcoholic beverages	€ 8
Fruit juice	€ 9
Non-alcoholic Bitter aperitif	€ 9
Freshly squeezed fruit juice - orange - grapefruit	€ 10
Fruit smoothies	€ 14
<i>Energizer - orange, carrot, ginger</i>	
<i>Detox - green apple, cucumber, kiwi, celery</i>	
<i>Antioxidant - strawberry, pineapple, lemon</i>	

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/04, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettura D, punto 3. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

The food is purchased by us fresh, and for market purpose and raw food preparations, may have been pre-washed, vacuum sealed and kept in -20° temperatures, consistent with the requirements of Reg. (EC) 853/04. Annex III, Section VII, Chapter 3, read D, point 3. Should you have any allergies or intolerances please ask our team members.