

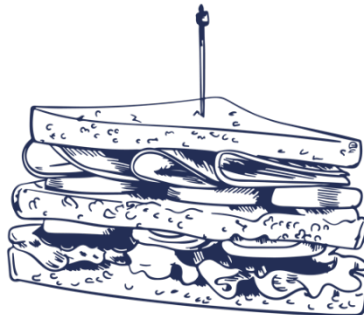
Picteau
BISTROT & BAR

Menu Bistrot & Bar

Per iniziare


STARTERS

Insalata Caesar Salad (1,3,7,10)	25
- con gamberi with shrimp (1,2,3,7,10)	32
- con pollo with chicken (1,3,7,10)	30
Insalata Caprese con mozzarella di bufala Aversana e pomodoro Pachino (7)	25
Caprese salad with Aversana buffalo mozzarella and Pachino tomato	
Carpaccio di Manzo marinato alle erbe, rucola, pomodorino e pecorino di Pienza (7)	32
Herb marinated beef carpaccio, rucola, tomato and Pienza pecorino cheese	
Club Sandwich con patate fritte o misticanza (1,3,7,10)	36
Pollo, bacon, uovo, lattuga, maionese, pomodoro	
Club Sandwich served with French fries or mixed salad Chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise	
Tagliere di salumi Toscani, prosciutto di Parma e formaggi del territorio (1,7)	37
Cold cuts and cheese board	



Per continuare

TO CONTINUE

- Pici al tartufo nero** ^(1,7) 35
Pici with black truffle
- Spaghetti Martelli al pomodoro del Mugello e basilico** ^(1,7)  **Edela** ^(1,3,7,8,9) 26
Tuscan spaghetti with Mugello tomato and fresh basil
- Gnocchi al limone, rombo, broccoli e mandorle** ^(1,4,7,8,9) 30
Gnocchi with lemon, turbot, broccoli and almonds
- Picteau Signature Burger con patatine fritte o misticanza** ^(1,3,7,10,11) 35
Burger da 180gr con lattuga, formaggio edamer, pomodori secchi, jalapeno, bacon e salsa aurora
180 gr burger with lettuce, edamer cheese, sundried tomatoes, jalapeno, bacon and aurora sauce
- Parmigiana di melanzane con provola affumicata e salsa pomodoro** ^(1,3,7,8) 28
Eggplant parmigiana with smoked provola and tomato sauce

Le nostre pizze

PIZZA

Pizza alla pala ^(1,7) 17
Pizza paddle

PIZZA...SPICCHIO

con pomodoro mozzarella e basilico ^(1,7) 8
with tomato, mozzarella, and basil

con pomodoro, prosciutto di Parma e burrata ^(1,7) 10
with tomato, Parma ham and burrata

con provola, pomodorino giallo e finocchiona ^(1,7) 9
with provola cheese, yellow cherry tomatoes and *finocchiona*

con ricotta di bufala, asparagi e salmone affumicato ^(1,4,7) 10
with buffalo milk ricotta, asparagus, and smoked salmon

**Per le pizze si aggiungono 3 euro per ogni ingrediente extra
prosciutto crudo di Parma | salmone affumicato | funghi
acciughe del cantabrico | olive taggiasche | provola affumicata
tonno | salame toscano | zucchine**

For the Pizzas 3 euros for each additional ingredient
Parma ham | smoked salmon | mushrooms
Cantabrian anchovies | Taggiasca olives | smoked provola
tuna | Tuscan salami | zucchini

Per Finire

TO CONCLUDE

Tiramisù express <small>(1,3,7,8)</small>	16
Mousse mascarpone, savoiardo e caffè espresso Mascarpone mousse, ladyfinger and espresso coffee	
Cheesecake <small>(1,3,7,8)</small>	15
Crema cheese cake, gel ai frutti rossi e sablè al limone Cheesecake cream, red fruit gel and lemon sablè	
Bongo <small>(1,3,7,8)</small>	15
Bignè con Chantilly al cioccolato, namelaka alla nocciola e sablè al cacao Chocolate Chantilly bigne, hazelnut namelaka and cocoa sablè	
Gelati di nostra produzione <small>(3,7)</small> (vaniglia-cioccolato-fragola-limone) Selection of ice creams (vanilla-chocolate-strawberry-lemon)	13

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

COPERTO | Cover charge - 6€ pp

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(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

(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



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*.



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.

By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

Vini al bicchiere

WINE ⁽¹²⁾ BY THE GLASS

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES	<i>125ml</i>
Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>	12
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	16
Trento Brut Perlé Millesimato, <i>Ferrari</i>	18
CHAMPAGNE	
Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	20
Brut Reserve, <i>Billecat Salmon</i>	25
Brut Rosé Fleur de Flo, <i>Marguerite Guyot</i>	26
Brut Rosé Première Cuvée, <i>Bruno Paillard</i>	30
VINI BIANCHI WHITE WINES	<i>150ml</i>
Pinot Grigio 2022, <i>Attems</i>	12
Vermentino Calasole 2022, <i>Rocca di Montemassi</i>	12
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2021, <i>Panizzi</i>	14
Sauvignon Winkl 2021, <i>Cantina di Terlano</i>	15
Piodilei Chardonnay 2020, <i>Pio Cesare</i>	20
Meursault 2019, <i>Domaine Christian Bellang</i>	25

VINI ROSATI | ROSÉ WINES

Rosato Borrerosa 2022, <i>Tenuta Il Borro</i>	12
Rosato Gioiellae 2020, <i>Ormae Vinae</i>	13
Rosé Whispering Angel 2021, <i>Chateau D'Esclans</i>	15

VINI ROSSI | RED WINES

Borragiano 2020, <i>Tenuta Il Borro</i>	12
Pinot Nero 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	13
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2019, <i>Le Corti</i>	14
La Quinta 2019, <i>Podere Giodo</i>	19
Brunello di Montalcino 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>	21
Barolo 2018, <i>Pio Cesare</i>	25

VINI DOLCI | SWEET WINES

70ml

Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	10
Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>	14
Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i>	16
Porto Tawny 20 years old, <i>Graham's</i>	18
Sherry Palo Cortado de Jerez, <i>Lustau</i>	16

Special Selection Wines

WINES ⁽¹²⁾ BY THE BOTTLE

Spumanti Italiani | Italian Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>	55
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	75
Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2020, <i>Caccia al Piano</i>	80
Franciacorta Brut Dosaggio Zero Sublimis, <i>Uberti</i>	95
Bolle di Borro Rosé 2014, <i>Tenuta il Borro</i>	110
Trento Brut Perlé Millesimato, <i>Ferrari</i>	75
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2015, <i>Ferrari</i>	180
Franciacorta Brut Cabochon 2014, <i>Monte Rossa</i>	180
Trento Brut Riserva del Fondatore G. Ferrari, <i>Ferrari</i>	250

Spumante analcolico | Alcohol Free

Steinbock Alcol Free Sparkling, <i>Hofstatter</i>	50
---	----

Champagne

Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	100
Brut <i>Blanc de Noirs</i> Cuvée Passion, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Brut <i>Blanc de Blancs</i> Cuvée Seduction, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Brut Reserve, <i>Billecat Salmon</i>	130
Brut Grand Brut, <i>Perrier Jouët</i>	130
Brut <i>Blanc de Blancs</i> Cuvée Extase 2004, <i>Marguerite Guyot</i>	160
Brut <i>Blanc de Blancs</i> , <i>Ruinart</i>	160

Brut Clos des Goisses 2008, <i>Philipponnat</i>	350
Brut Vintage Millésimé, <i>Dom Pérignon</i>	400
Brut Cristal 2014, <i>Louis Roederer</i>	480
Brut Grande Cuvée 170 ^{ÉME} Edition, <i>Krug</i>	450
Brut <i>Blanc de Blancs</i> Initial, <i>Jacques Selosse</i>	550
Brut Cuvée Sir Winston Churchill, <i>Pol Roger</i>	600
Brut Plénitude 2 Vintage 2014, <i>Dom Pérignon</i>	800

Champagne Rosé

Brut Rosé Fleur de Flò, <i>Marguerite Guyot</i>	130
Brut Cuvée Rosé, <i>Laurent Perrier</i>	150
Extra Brut Rosé Premier Cru, <i>Gonet-Medeville</i>	150
Brut Rosé, <i>Ruinart</i>	160
Brut Rosé Première Cuvée, <i>Bruno Paillard</i>	160
Brut Rosé, <i>Billecart Salmon</i>	160
Brut Rosé Blason Rosé, <i>Perrier Jouët</i>	170
Brut Cuvée Elisabeth Rosé 2002, <i>Billecart Salmon</i>	480
Brut Vintage Millésimé Rosé 2008, <i>Dom Pérignon</i>	750

Vini Bianchi | White Wines

Chardonnay 2022, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	50
Vermentino Calasole 2022, <i>Rocca di Montemassi</i>	<i>Toscana</i>	50
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2020, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	65
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2021, <i>Panizzi</i>	<i>Toscana</i>	60
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2021, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	130
Gorgona Bianco 2021, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	170
Ornellaia Bianco 2019, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	480

Piodilei Chardonnay 2020, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	90
Sauvignon Winkl 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	65
Pinot Bianco Riserva Vorberg 2019, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	75
Gewürztraminer Lunare 2020, <i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	85
Pinot Grigio 2022, <i>Attems</i>	<i>Friuli</i>	50
Sauvignon 2021, <i>Miani</i>	<i>Friuli</i>	90
Fiano di Avellino Colli di Lapio 2021, <i>Clelia Romano</i>	<i>Campania</i>	50
Greco di Tufo Contrada Marotta 2016, <i>Villa Raiano</i>	<i>Campania</i>	55
Mareneve Terre Siciliane 2018, <i>Federico Graziani</i>	<i>Sicilia</i>	80
Meursault 2019, <i>Domaine Christian Bellang</i>	<i>Borgogna</i>	120

Vini Rosati | Rosé Wines

Rosato Borrerosa 2022, <i>Tenuta Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato Gioiellae 2020, <i>Ormae Vinae</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato San Michele 2021, <i>Poggio L'Apparita</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosé Whispering Angel 2021, <i>Chateau D'Esclans</i>	<i>Provence</i>	65

Vini Rossi | Red Wines

Borrigiano 2020, <i>Tenuta Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Chianti C F Riserva Terre di Cino 2018, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	50
Vigna del Leone 2015, <i>Marzocco di Poppiano</i>	<i>Toscana</i>	55
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2019, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	60
La Massa 2019, <i>Tenuta La Massa</i>	<i>Toscana</i>	60
Carmignano Riserva Piaggia 2019, <i>Piaggia</i>	<i>Toscana</i>	90
La Quinta 2019, <i>Podere Giodo</i>	<i>Toscana</i>	95
Prima Pietra 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	100
Il Borro 2018, <i>Tenuta Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100
Brunello di Montalcino 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	100

Per Filo 2017, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	100
Brunello di Montalcino 2018, <i>Ridolfi</i>	<i>Toscana</i>	120
Baron Ugo 2018, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	130
PRIMÆ 2017 Rosso IGT Toscano, <i>Ormae Vinae</i>	<i>Toscana</i>	130
Fico 2018, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	190
Brunello di M. Tenuta Nuova 2018, <i>Casanova dei Neri</i>	<i>Toscana</i>	200
Le Pergole Torte 2019, <i>Montevertine</i>	<i>Toscana</i>	250
Permassimo 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di M. Campo del Drago 2016, <i>Cast del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di Montalcino 2018, <i>Podere Giodo</i>	<i>Toscana</i>	300
Brunello di M. Ris Millecento 2016, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	300
Brunello di Montalcino 2018, <i>Poggio di Sotto</i>	<i>Toscana</i>	330
Le Pergole Torte 2016, <i>Montevertine</i>	<i>Toscana</i>	400
Brunello di M. Ris Millecento 2010, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2016, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	550
Bolgheri Sassicaia 2019, <i>Tenuta San Guido</i>	<i>Toscana</i>	450
Massetino 2019, <i>Tenuta Masseto</i>	<i>Toscana</i>	650
Masseto 2018, <i>Tenuta Masseto</i>	<i>Toscana</i>	1500
Amarone Vigna Garzon 2017, <i>Pieropan</i>	<i>Veneto</i>	120
Amarone 2017, <i>Allegrini</i>	<i>Veneto</i>	140
Pinot Nero 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	55
Pinot Nero Maso Montalto 2019, <i>Lunelli</i>	<i>Alto Adige</i>	80
Langhe Nebbiolo 2018, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	50
Barbaresco Gallina 2019, <i>Castello di Neive</i>	<i>Piemonte</i>	100
Barbera d'Alba Vigna Cerretta 2017, <i>Giacomo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	110
Barolo Brunate 2013, <i>Ceretto</i>	<i>Piemonte</i>	210

Barolo Mosconi 2018, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	240
Barolo Vigna le Rocche del Falletto 2015, <i>B Giacosa</i>	<i>Piemonte</i>	340
Barolo Francia 2018, <i>Giacomo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	370

Vini Dolci | Sweet Wines

Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	<i>Piemonte</i>	45
Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>	<i>Sicilia</i>	50
Moscato Rosa 2021, <i>Franz Haas</i>	<i>Alto Adige</i>	70
Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	80
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, <i>il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100

Bevande

Acqua minerale	7
Water	
Bevande analcoliche	8
Soft drinks	
Succhi di frutta	8
Fruit juices	
Spremute di frutta fresche (arancia – pompelmo)	10
Freshly squeezed fruit juices (orange - grapefruit)	
Espresso	5
Caffè d'orzo ⁽¹⁾	6
Barley coffee	
Caffè americano	6
Cappuccino	6
Caffè latte ⁽⁷⁾	6
Latte macchiato ⁽⁷⁾	6
Cioccolata calda ⁽⁷⁾	8
Hot chocolate	
Thè e tisane	8
Tea and herbal teas	

Spremute a freddo bio

FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

12

Chiedici i gusti del giorno!

Ask us for the flavors of the day!

Birre e bibite analcoliche

BEER⁽¹⁾ E SOFT DRINKS

Menabrea, Lager	10
Eva Blonde Ale	13
Kali Indian Pale Ale	13

I nostri cocktails

OUR COCKTAILS⁽¹²⁾

NEGRONI	20
SPRITZ APEROL	20
GIN TONIC	20
BELLINI	20
BLOODY MARY	20