

*Crediamo nella spontaneità delle idee, nell'impegno e nel lavoro, così
abbiamo fatto in modo che questo meraviglioso progetto venisse alla luce.*

Grazie per esserne parte!



Ristorante
PICARDI

*Essendo i nostri ingredienti freschi e di primo ordine possiamo soddisfare le
vostre richieste anche fuori menù, non esitate!*

Antipasti di Terra

<i>Tortino di Patate con Pancetta e Porri in Salsa di Parmigiano Reggiano</i> ③ - ⑦	8€
<i>Fragrante di Pasta Sfoglia con Verdurine saltate al Timo e Stracciatella</i> ① - ③ - ⑦ - ⑪	10€
<i>Tartare di Filetto di Manzo Irlandese al Pepe Rosa e Lime</i> ③	14€
<i>Cestino di Culatello e Burrata su letto di Valeriana e Gnocchino Fritto</i>	12€
<i>Gnocco Fritto, Tigelle, Salumi Misti Selezionati, Lardo, Stracchino, Parmigiano Reggiano Grattugiato</i> ① - ③ - ⑦	25€
<i>Umido Salsiccia e Fagioli</i>	6€

Tuteliamo la qualità di nostri piatti acquisendo prodotti di marchi con certificazioni attribuite a prodotti agricoli e alimentari, specifiche qualità e caratteristiche della Comunità Europea.

Primi di Terra

<i>Gnocchetti di Patate gratinati in Salsa al Taleggio e Zafferano * ① - ③ - ⑦</i>	12€
<i>Tortelloni di Ricotta e Burrata al Basilico con Pomodorino pachino e julienne di Melanzane fritte al Pepe Nero * ① - ③ - ⑤ - ⑦</i>	15€
<i>Risotto Salsiccia e Crema di Porcini, scaglie di Grana, Guancialetto croccante e gocce di Balsamico ⑦</i>	14€
<i>Paccheri di Gragnano con Pomodorini del Piennolo e Pecorino ① - ⑦</i>	14€
<i>Pappardelle al Ragù di Cinghiale * ① - ③</i>	14€
<i>Bis di primi a vostra scelta (min. 2 persone)</i>	18€

*Su richiesta abbiamo a vostra disposizione anche pasta senza glutine
La pasta fresca è tutta di nostra produzione e usiamo unicamente farine a km 0*

Secondi di Terra

Tagliata di Entrecote Irlanda al pane profumato ① 18€

Grigliata di Carne Picardi 16€

(MINI HAMBURGER DI SCOTTONA, COSTOLETTA DI AGNELLO, SALSICCIA,
SOVRACOSCIA DI POLLO, DIAFRAMMA DI CAVALLO)

*Costine di maiale cotte a bassa temperatura in riduzione
di Birra Rossa* 12€

*Filetto di Manzo Irlanda al Negroamaro in crosta
al Caciocavallo* ① - ⑦ 20€

Costata di Manzo Irlanda 4,50€ alletto

*Tuteliamo la qualità di nostri piatti acquisendo prodotti di marchi con certificazioni attribuite a
prodotti agricoli e alimentari, specifiche qualità e caratteristiche della Comunità Europea.*

Antipasti di Mare

La Lampara Picardi (per 2 persone) ② - ④ - ⑭ 28€
(POLPO, SEPIE, ALICI MARINATE, SALMONE MARINATO, SPADA MARINATO,
TONNO AFFUMICATO, GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL, POLPA DI GRANCHIO, SPADA AFFUMICATO)

Brezza Marina ② - ④ - ⑭ 14€
(POLPO, SEPIE, ALICI MARINATE, CARPACCIO DI TONNO, CARPACCIO SPADA, POLPA DI GRANCHIO)

La Triade * ④ 16€
(CARPACCIO DI TONNO, SPADA E POLPO CRUDITA')

Tavolozza Crudità * ② - ④ - ⑭ 22€
(IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO)

Tavolozza Calda del Picardi (per 2 persone) ① - ② - ④ - ⑦ - ⑨ - ⑭ 50€
(POLPO SALTATO CON POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E BALSAMICO, BRUSCHETTA DI TONNO, CAPESANTE
GRATINATE, COZZE GRATINATE, PORCINI E MAZZANCOLLE, GAMBERONI GRIGLIATI ALLO SPECK, MOSCARDINI IN UMIDO)

*Essendo i nostri ingredienti freschi e di primo ordine possiamo soddisfare le
vostre richieste anche fuori menù, non esitate!*

Primi di Mare

<i>Gnocchetti di patate, scampetti e capesante con pomodoro pachino e basilico</i> * ① - ② - ③ - ④ - ⑭	16€
<i>Casarecce con ciuffi di calamari, spada, mazzancolle, pesto di rucola e taralli sbriciolati</i>	16€
<i>Scialatielli allo Scoglio</i> * ① - ② - ③ - ④ - ⑭	18€
<i>Spaghettoni quadrati, trafilato al bronzo alle vongole veraci e fasolari</i> ① - ⑭	14€
<i>Paccheri di Gragnano rigati misto Crostacei</i> * ① - ②	18€
<i>Risotto ai frutti di mare</i> * ② - ④ - ⑭	16€
<i>Bis di primi a vostra scelta (min. 2 persone)</i>	22€

*Su richiesta abbiamo a vostra disposizione anche pasta senza glutine
La pasta fresca è tutta di nostra produzione e usiamo unicamente farine a km 0*

Secondi di Mare

<i>Frittura di Calamari e Mazzancolle</i>	* ① - ② - ④ - ⑤	16€
<i>Grigliata di Mare</i> * ② - ④ - ⑭ <small>(POLPO, GAMBERONI, SCAMPI, ORATA, SPADA)</small>		18€
<i>Tagliata di Tonno croccante profumata alla menta</i> * ① - ④		16€
<i>Spiedini di Calamari e Mazzancolle gratinati</i> *		12€
<i>Gratin di Gamberoni, Capesante, Orata</i> ① - ② - ④ - ⑭		14€
<i>Gran Grigliata Picardi (per 2 persone)</i> ① - ② - ④ - ⑤ - ⑭		60€

Contorni

<i>Patate Fritte</i> * ⑤		4€
<i>Patate al Forno</i>		4€
<i>Verdure Grigliate</i>		5€
<i>Insalata Mista o Verde</i>		4€

Dolci di nostra Produzione

<i>Mousse di Cioccolato in Salsa ai Lamponi</i> ③ - ⑦ - ⑧	6€
<i>Bianco mangiare in Salsa Fragola</i> ⑦	6€
<i>Delicato al Mascarpone e Bacio di Dama</i> ① - ③ - ⑦	6€
<i>Tiramisù al Grand Marnier</i> ① - ③ - ⑦	6€
<i>Semifreddo al croccante in Salsa all'arancia Caramellata</i> * ① - ③ - ⑤ - ⑦	6€
<i>Millefoglie con crema Chantilly in fonduta di Nutella</i> ① - ③ - ⑤ - ⑦	6€
<i>Torte Miste</i> ① - ③ - ⑤ - ⑦	5€

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare la tabella degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Vino Rosso

Primitivo Terramare - Feudi di Guagnano 18€

Negroamaro Terramare - Feudi di Guagnano 18€

Salice Salentino Dieci Anni - Feudi di Guagnano 20€

Malvasia Nera Dieci Anni - Feudi di Guagnano 20€

Vino Rosato

Rosato Terramare - Feudi di Guagnano 17€

Rosarò Negroamaro - Feudi di Guagnano 21€

Cuccimannè - Susumaniello 22€

Calafuria 22€

Vino della casa

0,75 lt. 10€

0,50 lt. 6€

Calice 3€

Vino Bianco

<i>Chardonnay Dieci Anni - Feudi di Guagnano</i>	23€
<i>Verdeca - Cuccimannè</i>	21€
<i>Malvasia - Palamà</i>	15€
<i>Falanghina - Miali</i>	17€

Bollicine

<i>Valdobbiadene DOCG - Bortolomiol</i>	38€
<i>Blanc de Blanc - Brut D'argent</i>	23€
<i>Rosè - Maison du Vigneron</i>	23€
<i>Franciacorta - Cornonero</i>	44€
<i>Prosecco DOC - Montelvini</i>	18€

Champagne

<i>Réserve Exclusive Brut - Feuillatte</i>	65€
--	-----

Liquori

Amari 4€

Rum 8€

Distillati

Whisky Talisker 10 anni 10€

Grappa Bianca 5€

Grappa Barricata 6€

Cocktails

Gin Tonic Tanqueray 6€

Gin Tonic (Gin Mare) 10€

Negroni 8€

Mojito 8€

Spritz 6€

Birre

Beck's 3€

Ceres 4€

Nastro Azzurro 4€

Heineken 4€

Ichnusa 4€

Corona 4€

Lefte Bionda 4€

Lefte Rossa 4€

Terrona Bionda 5€

Terrona Bionda Locale 6€

Terrona Rossa 6€

Terrona Extra Strong 6€

Terrona Canapa 6€

Terrona non Filtrata 6€

Bibite

<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite</i>	3€
<i>Tè alla Pesca / Limone</i>	2,50€
<i>Acqua Naturale / Frizzante - Maniva</i>	2,50€
<i>Caffè</i>	1,20€
<i>Coperto</i>	2,50€

**L'asterisco che trovate sul menù sta a significare che gli alimenti sono stati precedentemente abbattuti da noi o congelati o surgelati.*

Allergeni Alimentari

<i>Cereali ①</i>	<i>Frutta a Guscio ⑧</i>
<i>Crostacei ②</i>	<i>Pedano ⑨</i>
<i>Uova ③</i>	<i>Senape ⑩</i>
<i>Pesce ④</i>	<i>Sesamo ⑪</i>
<i>Arachidi ⑤</i>	<i>Anidride Solforosa e Solfiti ⑫</i>
<i>Soia ⑥</i>	<i>Lupini ⑬</i>
<i>Latte ⑦</i>	<i>Molluschi ⑭</i>