



Cafe bar Piccolo

DOMÁCÍ KUCHYNĚ Z ČERSTVÝCH A AUTENTICKÝCH ITALSKÝCH SUROVIN TOP KVALITY

Cucina di casa, fresca con prodotti italiani tipici

Home-made cuisine, fresh and with authentic
top italian products

- **ČERSTVÉ RYBY A PLODY MOŘE** / Pesci freschi e frutti di mare /
Fresh fish and seafood
- **VYBRANÉ MASO Z BIO FARMY** / Qualche carne biologico
/ Some meat of bio farm
- **PIVNÍ SPECIÁLY** / Birra speciale / Special beers
- **ŽÁDNÉ POLOTOVARY** / Senza prodotti semifinito / No ready-made food
- **VYBRANÁ ITALSKÁ VÍNA** / Vini italiani squiziti / Quality italian wines
- **VYBRANÁ JÍDLA GRILOVANÁ NA UHLÍ** / Noi grigliamo anché su fuoco
/ Some dishes are prepared on wooden coal
- **VŠE MOŽNO V BEZLEPKOVÉ VERZI** / Tutto é possibile senza glutine /
All food is possible in gluten free version



K jídlu doporučujeme prémiová italská vína Tommasi.

Rodinné vinařství Tommasi je jedním z nejdůležitějších vinařství v Itálii. Jejich vína jsou oceňována po celém světě. Vyrábí vína od roku 1902 v naprosté harmonii s přírodou, láskou k vínu a záměrně s nízkou výnosností aby dosáhli prvotřídní kvality.

PŘÍJÍMÁME / Noi accetiamo / We accept EURO
CENY / Prezzo / price - CZK

PŘEDKRMY / ANTIPASTI / APPETIZER

**1. MISKA ITALSKÝCH LIGURSKÝCH OLIV TAGGIASCHE V OLIVOVÉM OLEJI
S DOMÁCÍM PEČIVEM 99**

Ciotola di olive taggiasche Italiane in olio extra vergine con pane fatto a mano
Bowl with italian olives and home-made bread

2. TALÍŘ S PROSCIUTTEM CRUDEM, PARMEZÁNEM, OLIVAMI A RAJČÁTKY 200 g / 199

Piatto con prosciutto crudo, parmigiano, olive, pomodori
Plate with italian dry ham, italian cheese, olives, tomatoes

TOASTY / BRUSCHETTI

**3. BRUSCHETTA S DOMÁCÍM RUKOLOVÝM PESTEM, PARMEZÁNEM
A PROSCIUTTEM CRUDEM, BALSAMICO, SALÁTEK 119**

Bruschetta con pesto di rucola, parmigiano e prosciutto crudo, balsamico, insalata
Bruschetta with home-made pesto, italian cheese and dry ham, balsamico, lettuce

**4. BRUSCHETTA S RAJČÁTKY, PARMEZÁNEM, OLIVOVÝM OLEJEM
A 8-LETÝM BALSAMICEM 99**

Bruschetta con pomodori, parmigiano, olio extra vergine a balsamico
Bruschetta with tomatoes, italian cheese, olive oil and balsamico

RYBY / PESCE / FISH

**5. ČERSTVÁ, MOŘSKÁ RYBA PRAŽMA / MOŘSKÝ VLK PEČENÁ S ROZMARÝNEM
A ČESNEKEM, KŘEHKÝ SALÁTEK, DOMÁCÍ PEČIVO 100 g / 79**

Pesce fresca dorada / lupo di mare arosto con rosmarino e aglio, insalata, pane fatto a mano
Fresh sea fish roasted with rosemary and garlic, home-made bread, lettuce

**6. GRILOVANÝ ČERSTVÝ LOSOS S PEČENÝMI RAJČATY, 8-LETÝM BALSAMICEM,
SALÁTEK, DOMÁCÍ PEČIVO 180 g / 299**

Salmone alla griglia con pomodori, balsamico, insalata, pane fatto a mano
Grilled fresh salmon with tomatoes and aged balsamito, lettuce, home-made bread

**7. PEČENÁ MOŘSKÁ RYBA PRAŽMA / VLK NA SICILSKÝ ZPŮSOB S RAJČATY,
BYLINKAMI A BÍLÝM VÍNEM, DOMÁCÍ PEČIVO 100 g / 85**

Pesce fresca di mare alla siciliana con pomodori a vino bianco, pane fatto a mano
Fresh sea fish on sicilian style with tomatoes and white wine, home-made bread

PLODY MOŘE / FRUTI DI MARE / SEAFOOD**8. ČERSTVÉ PLODY MOŘE DNE DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY
(MUŠLE, KREVETY, CALAMARI, CHOBOTNICE)**

Frutti di mare fresca in offerta (cozze, calamari, scampi, polpo)
Fresh seafood of the day according to daily offer (shells, squid, shrimps, octopus)

VEPŘOVÁ PANENKA / MAIALE / PORK**9. VEPŘOVÁ PANENKA PLNĚNÁ SUŠENÝMI RAJČATY, PEČENÁ V PROSCIUTTU CRUDU,
S DOMÁCÍM RUKOLOVÝM PESTEM A BALSAMICEM, SALÁTEK, DOMÁCÍ PEČIVO 200 g / 249**

Maiale arosto con prosciutto crudo, pomodori secci, insalata, salsa, pane fatto a mano
Roasted pork with tomatoes, italian dry ham, lettuce, sauce, home-made bread

**10. VEPŘOVÁ PANENKA PLNĚNÁ SUŠENÝMI RAJČATY, PEČENÁ V PROSCIUTTU CRUDU,
S HOŘČIČNO-MEDOVOU OMÁČKOU, SALÁTEK, DOMÁCÍ PEČIVO 200 g / 249**

Maiale arosto con prosciutto crudo, pomodori secci, insalata,
salsa di miele e mostardo, pane fatto a mano
Roasted pork with tomatoes, italian dry ham, lettuce, sauce of honey
and mustard, home-made bread

HOVĚŽÍ / MANZO / BEEF**11. GRILUJEME VYZRÁLÉ HOVĚŽÍ MASO NA DŘEVĚNÉM UHLÍ
- POUZE NA OBJEDNÁVKU DVA DNY PŘEDEM, MIN. DVĚ PORCE**

Bovino su ordinazione minimo due giorni prima e due porzione
Beef pre-ordering at least two days in advance and min. two persons

SALÁTY / INSALATA / LETTUCE**12. LISTOVÝ SALÁTEK S ČERSTVÝM KOZÍM SÝREM, HOŘČIČNO-MEDOVOU OMÁČKOU,
PINIOVÝMI OŘÍŠKY, DOMÁCÍ PEČIVO 400 g / 199**

Insalata mista con formaggio di capra, salsa di miele, pinoli, pane fatto a mano
Lettuce with goat cheese with honey and mustard sauce, pine, home-made bread

**13. LISTOVÝ SALÁTEK S GRILOVANÝM ČERSTVÝM LOSOSEM, KAPARY,
RAJČÁTKY A OLIVAMI, DOMÁCÍ PEČIVO 400 g / 259**

Insalata mista con salmone alla griglia, pomodori, capperi, olive, pane fatto a mano
Lettuce with grilled fresh salmon, tomatoes, capperi, olives, home-made bread

14. JÍDLO NA OBJEDNÁVKU - MIN. DVA DNY PŘEDEM
TĚSTOVINY, RYBY, PLODY MOŘE, JEHNĚČÍ, TELECÍ, VEGAN A DALŠÍ.
U NÁS SI MŮŽETE OBJEDNAT JÍDLO MIMO BĚŽNOU NABÍDKU NA URČITÝ DEN.
 Cibo su ordinazione - minimo due giorni prima - pasta, agnello, vitello, pesci, frutti di mare et al.
 Pre-ordering meal - at least two days in advance - pasta, fish, seafood, veal, lamb and another.

POLÉVKA DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY 69

Zuppa – in offerta
 Soup - according to daily offer

DEZERT DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY

Dolce – in offerta
 Desserts - according to daily offer

DOMÁCÍ PEČIVO S OLIVOVÝM OLEJEM 39

Pane fatto a mano con olio d'oliva
 Home-made bread with olive oil

BEZLEPKOVÉ PEČIVO S OLIVOVÝM OLEJEM 39

Pane senza glutine con olio extra vergine
 Gluten free bread with olive oil

PŘÍLOHOVÝ LISTOVÝ SALÁTEK S CIBULKOU A RAJČÁTKY 49

Insalata mista / Small lettuce

PIKANTNÍ NAKLÁDANÉ KALÁBRIJSKÉ PAPRIČKY 39

Peperoncini picanti di calabria / Chillies of calabria

OMÁČKA 39

Salsa / sauce

Lay's chips 39

Váha masa v syrovém stavu, bezlepkové suroviny za příplatek, seznam alergenů u obsluhy,
 přílohy samostatně neprodejné, veganské jídlo na objednávku.

Ceny v CZK. Možnost zakoupení dárkových poukazů.

Rozlévané italské bílé víno

CHARDONNAY - vinařství COLFERAI

Kvalitní, lehké a lahodné víno ze Severní Itálie, s tóny květin, ovoce a meruněk, s nižším obsahem kyselin. Oblast Veneto.

sklenička 0,15 l / 55 nebo karafa 0,5 l / 159

**GIULIETTA CUVÉE** - prémiové vinařství TOMMASI

Delikátní směs Pinot Grigio, Chardonnay a Garganega z vinic v okolí jezera Lago di Garda oblasti Veneto. Krásné svěží a živé víno s tóny ovoce, květin a především broskve.

sklenička 0,15 l / 70 nebo karafa 0,5 l / 189

**PINOT GRIGIO** - prémiové vinařství TOMMASI

Plné Rulandské šedé z vinic Le Rosse. Krásně žlutá barva, čistá a pikantní vůně s typickými tóny tropického ovoce s kulatou a jemnou chutí.

sklenička 0,15 l / 85 nebo karafa 0,5 l / 239



Rozlévané italské červené víno

NERO D'AVOLA - vinařství Monteverdi

Vyrobeno z hroznů stejného názvu, pěstovaných v nejlepších oblastech Sicílie. Rubínové barvy, plné s výrazným aroma červeného bobulového ovoce, balsamica a květin. Hřejivé s delší dochutí a tóny sladkého koření.

sklenička 0,15 l / 65 nebo karafa 0,5 l / 179

**VALPOLICELLA** - prémiové vinařství TOMMASI

Plné a těžší víno rubínové barvy z hroznů Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, 10% Molinara. Zraje 4 měsíce v ocelových sudech a 2 měsíce v dubových sudech. Velmi harmonické s tóny tmavého ovoce, především třešň a višní. Doporučujeme.

sklenička 0,15 l / 85 nebo karafa 0,5 l / 239



Prosecco 0,75l

PROSECCO DOC - vinařství Tenuta Sant' Anna 299

Jemné prosecco z italských sklepů je zárukou kvality. Potěší nasládlou chutí s tóny ovoce, světle slámové barvy až barvy citrínu. Je perfektní s rybími pokrmy, předkrm, dezerty a pečivem, ideální k pohodovému popíjení.



Prémiová bílá vína Tommasi 0,75l



TOMMASI
Viticoltori dal 1902

GIULIETTA CUVEÉ také na skleničku..... 269

Tato delikátní směs Pinot Grigio, Chardonnay a Garganega je z vinic v okolí jezera Lago di Garda oblasti Veneto. Je to krásné svěží a živé víno s tóny ovoce, květin a především broskve. Především k rybám, prosciuttu, risottům a čerstvým sýrům.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE také na skleničku..... 369

Plné Rulandské šedé z vinic Le Rosse v údolí Sant'Ambrogio oblasti Valpolicella Classico. Žlutá barva, čistá a pikantní vůně s typickými tóny tropického ovoce, s kulatou a jemnou chutí. Hrozny jsou pěstovány velmi blízko u sebe, což vede k menším výnosům ale vynikající a bohaté chuti vína. Zraje 4 měsíce. K předkrmům, bruschette, prosciuttu a rybám. Doporučujeme.

LUGANA 499

100% odrůda Trebbiano di Lugana. Vinice z oblasti Verona, na straně jezera Lago di Garda. Zraje 4 měsíce. Barva je světle žlutá, ovocné tóny především broskví, jablka a medu. Velmi harmonické a kulaté víno k lehkých pokrmům.

CUSTOZA BOSCO DEL GAL 499

Víno z hroznů Trebbiano, Garganega, Malvasia a Cortese. Vinice se vyznačuje zvláštností umístění a složení půdy, je chráněna lesem, který pomáhá udržovat ideální mikroklima pro zrání těchto hroznů. Slámově žlutá barva, velmi květinová chuť, s tóny ovoce, ananasu, broskve, meruňky. Zraje 5 měsíců v sudech z ušlechtilé oceli.

SOAVE LE VOLPARE 499

Úžasné typické italské víno z odrůdy Garganega. Barva je slámově žlutá, elegantní a jemně ovocná vůně. Dobře strukturované s harmonickou chutí s náznakem mandlí a tropického ovoce. Zraje 6 měsíců v tancích. Předkrm, rýžové pokrmy, ryby, sýry.

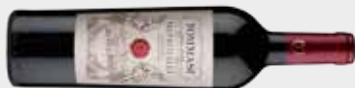
LUGANA SAN MARTINO 599

Vinice San Martino „SESTANTE“ produkuje vína nejvyšší kvality. Odrůda Trebbiano di Lugana 100%. 4 měsíce zrání v sudech. Intenzivní, zářivě žluté, ovocné s tóny broskví, jablka a medu. Velmi harmonické precizní víno plné sladších chutí. Doporučujeme. Předkrm, polévky a ryby.

PINOT NERO BRUT 599

Lahodný bílý sekt vyoké kvality z odrůdy Pinot Noir, zrání a staření metodou charmat jeden měsíc. Zářivě žlutá barva, ovocné, elegantní s tóny kořenů. Plné, jemné, tóny ovoce, mírně aromatické s náznakem mandlí. Ideální jako aperitiv ale nejlepší s rybou.

Prémiová červená vína Tommasi 0,75l

VALPOLICELLA CLASICO také na skleničku 369

Červené lahodné víno rubínové barvy z rodinného vinařství zaměřené přímo na tuto odrůdu, která je z hroznů Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, 10% Molinara. Víno zraje 4 měsíce v sudech z ušlechtilé oceli a 2 měsíce v dubových sudech. Získá si tak velmi harmickou a vyváženou plnou chuť s ovocným buketem. Velmi příjemné na patře s tóny třešně a červeného ovoce. Vyvážené a laskavé. Ideální k těstovinám, masu, sýrům.

ROMPICOLLO TOSCANA 499

Hroznovy Sangiovese 60% a Cabernet Sauvignon 40% z vinic Ronpicollo na vulkanické půdě vytvořily unikátní víno s intenzivní vůní zralého červeného ovoce. Dlouhá dochuť a pěkná struktura s ovocnými příchutěmi. Víno je pěstováno blízko sebe, což vede k malým výnosům ale prvotřídní kvalitě hroznů. Ideální k masům a sýrům. 12 měsíců zrání v dubových sudech.

IL TINTO ROSSO DOGANELLA BIO 499

Směs Sangiovese a Merlot zrající 6 měsíců v dubových sudech. Pozůstatost 24 hektarů ekologického pěstování vinné révy a oliv v samém srdci Toskánska. Tóny zralého červeného bobulového ovoce, květinové včetně fialky. Harmonické víno s dlouhou dochutí a vyváženými taniny. Těstoviny, maso a sýry.

CABERNET SAUVIGNON 599

Velmi propracované a plné víno s intenzivními tóny tmavého ovoce, koření a lékořice ze srdce Toskánska. Dobře vyvážené s dobrou strukturou, pěknou délkou a ovocnými chutěmi. 12 měsíců zrání ve Slavenských dubových sudech. Doporučujeme. Ideální k masu.

ALICANTE TOSCANA 599

Vyjímačně těžké a hutné víno, které se vyrábí „postaru“. Odrůda Alicante Boushet 100% zraje rok ve slavenských sudech. Intenzivní tóny zralých plodů, velmi bohaté s nespočetnými chutěmi od třešně, ostružiny, tmavé čokolády až po pepř a ořechy. Maso, těstoviny. Doporučujeme.

PRIMITIVO HERACLES 699

Úžasné víno z jižní Itálie - Masseria Surani, Manduria, v srdci Apulie. 10 měsíců zrání v dubových sudech. Hluboká rubínově červená barva, ovocné tóny, třešně, jahoda a lékořice. Chuť plná s bohatým tělem a příjemnou tříslovinou na patře. Grilované masa, sýry, polévky.

PINOT NERO PERNICE ROSSA 799

Rulandské modré rubínové barvy, brilantní a sametové. Tóny červených lesních plodů, jako jsou ostružiny, černý rybíz a třešně s pikantními tóny lékořice a zeleného pepře. Chuť je vyvážená s měkkými, sametovými taniny. Dlouhý závěr. Zrání rok v dubových sudech. Těstoviny, zvěřina, maso, vyzrálé sýry.

Cafe bar Picollo



DÁLE NABÍZÍME

MOŽNOST SOUKROMÝCH A FIREMNÍCH AKCÍ

é possibile organizzare la festa privata
is possible to organize private party

INDIVIDUÁLNÍ MENU PRO RŮZNÉ PŘÍLEŽITOSTI

menu individuale per varie occasioni
individual menu for various occasions

DEGUSTAČNÍ MENU S ITALSKÝMI VÍNY

menu degustazione con vini italiani
tasting menu with italian wines

SPECIÁLNÍ NABÍDKY Z GRILU NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

cibi speciale di fuoco
special dishes on wooden coal

JÍDLO DNE DLE NABÍDKY

cibo di giorno
dish of the day

www.picollobar.cz ■ info@picollobar.cz

www.facebook.com/CafeBarPicollo