

LA PICCOLINA[®]
TRATTORIA



Un legado de amor y sabor

Después de 25 años, seguimos creciendo con la misma pasión que nos impulsa desde aquel primer día. Hoy, con cinco locales en Lima y una sede en la Florida, llevamos nuestra cocina ítalo-peruana más allá de las fronteras, pero sin perder nuestra esencia, ese sabor de casa que nos define.

Cada plato que llega a tu mesa es fruto del esfuerzo, la creatividad y el cariño de un gran equipo que hace posible este sueño. Con dedicación y mucho amor por lo que hacemos, mantenemos viva la esencia de La Piccolina.

Aquí no solo servimos comida, compartimos momentos, celebramos historias y construimos recuerdos.

Después de tu hogar, este es tu lugar.

NUESTROS PANES

PAN AL AJO

Horneado con mantequilla de ajo a la italiana **16**

NUESTRA PIADINA

Con aceite de oliva y sal de Maras **23**

FOCACCIA PARMESANA

Con tapenade de pimienta morrón, aceitunas verdes marinadas y miel de balsámico **30**

PAN AL AJO ESPECIAL

Horneado con mozzarella y pomarolla **20**

FUGAZZA ESPECIAL **NUEVO**

Pan fugazza de masa madre, con salsa bechamel, pollo a la parrilla, jamón, queso mozzarella, parmesano y tomillo **30**

ANTIPASTOS

TEQUEÑOS DE LOMO **NUEVO**

Rellenos de lomito saltado, acompañado de crema de rocoto ahumada (6uds.) **32**

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Salteados, queso parmesano y lascas de ajos dorados **46**

CHAMPIÑONES PICCOLINA

Flambeados al coñac, crema de leche, peperoncino, gratinados con queso mozzarella y parmesano **48**

LANGOSTINOS CROCANTES

Con alioli de pimienta morrón **36**

CARPACCIO DE LOMO

Lomo fino, champiñones, arúgula, con vinagreta balsámica, queso parmesano, alcaparras y aceite de oliva **46**

CARPACCIO DE SALMÓN

Salmón aliñado con nuestra salsa de mostaza Dijon, palta y alcaparras **49**

TARTARE DE SALMÓN

Pequeños dados de salmón aliñados al olivo, perejil y mostaza Dijon sobre una ensaladita de palta y tomates **49**

SOPAS

DIETA DE POLLO

Clásica sopita para calentar, con pechuga de pollo, cabello de ángel, papa amarilla y verduras **28**

MENESTRONE

Con tropezones de carne, fideo canuto, choclo, col, papa amarilla, pesto y queso parmesano **38**

CRIOLLA

Con trozos de carne, aderezo criollo, cabello de ángel, coronado con huevo frito **36**

ENSALADAS

CAPRESE

Mozzarella, tomates en rodajas y albahaca, aliñadas con aceite de oliva extra virgen y ajos **34**

DEL CAMPO CON POLLO GRILLADO NUEVO

Lechugas mixtas, con tomates, espárragos, palmitos, espinaca, brotes y palta, acompañada de jugosa pechuga de pollo a la parrilla **36**

CAESAR CON POLLO GRILLADO

Lechuga romana, croutones, aliño caesar de anchoas y queso parmesano, con fajitas de pechuga de pollo al grill **36**

SUPER SALAD

Mix de lechugas, tocino, croutones, palta, tomate y huevo, servida con pechuga de pollo al grill con salsa ranch. **38**

PASTAS Y SALSAS

Spaghetti, Fettuccini, Papardelle ó Penne

POMODORO

De tomates frescos y albahaca. Un clásico **33**

BOLOÑESA

La receta que nos acompaña desde siempre **36**

ALFREDO

Nuestra versión con jamón **38**

DEL HUERTO

Espárragos, alcachofines, champiñones, pimiento morrón, aceitunas verdes al aglio olio **40**

CUATRO QUESOS

Fundidos en una crema de leche y salvia **40**

NUESTRA CARBONARA

Tocino con crema de leche ligada con yema, pimienta y queso parmesano **46**

GAMBERETTO

Langostinos salteados al aglio olio y tomate **46**

Menú Piccolo 25

Milanesa de pollo con papas fritas + vaso de chicha

ó

Fettuccini o Spaguetti A lo Alfredo o boloñesa + vaso de chicha

PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS

LASAÑAS Y CANELONES

LASAÑA BOLOÑESA

Ragú de carne y bechamel, gratinada con queso mozzarella y parmesano **50**

LASAÑA DE LA CASA

Champiñones, espinaca, corazones de alcachofa, pesto, bechamel, gratinada con queso mozzarella y parmesano **53**

CANELONES DE ESPINACA Y RICOTTA

Bañados en salsa de pesto y gratinados con queso mozzarella y parmesano **48**

CANELONES DE OSSOBUCO Y RICOTTA

Bañados en salsa funghi y gratinados con queso mozzarella y parmesano **52**

CANELONES DE CARNE

Bañados en salsa ragú y gratinados con queso mozzarella y parmesano **52**

ESPECIALES PICCOLINA

SALMÓN AL DILL

A la parrilla, en salsa de mantequilla y dill, acompañado de champiñones, alcachofas y zucchinis salteados, con puré de papa **68**

SALMÓN A LA MEUNIÉRE

Con papitas en salsa de mantequilla, ajos y perejil con vegetales salteados **68**

SALMÓN AL PESTO **NUEVO**

Salmón a la parrilla bañado con un toque cítrico de maracuyá, chives, acompañado de risotto al pesto, espárragos y tomate cherry **72**

ASADO EN SU SALSA

Con arroz blanco y puré de papa **60**

LOMO SALTADO

El clásico, con arroz blanco y abundantes papas fritas **68**

LOMO APANADO CON TALLARINES VERDES

Pesto de espinaca, albahaca, queso ricotta, parmesano y nueces, suavizados con crema de leche, servido con nuestro apanado de lomo fino **69**

LOMO SALTADO CON FETTUCINI A LA HUANCAÍNA

Jugoso lomo fino salteado, acompañado con fettuccini en salsa a la huancaína **78**

LOMO A LAS TRES PIMIENTAS

Medallones de lomo fino a la parrilla, terminados en salsa a las tres pimientos con risotto al funghi **79**

LOMO AL MALBEC

Lomo a la parrilla, con fina salsa de vino y champiñones, servido con spaghetti a la crema **79**

LOMO AL JUGO

Medallones de lomo a la parrilla en su jugo con fettuccini en salsa huancaína **79**

OSSOBUCO DE LA CASA

Cocción lenta al horno, textura sedosa y fondo intenso. Acompañado de risotto cremoso a la parmesana, un homenaje a la receta original de la Nonna **80**

NUESTRAS PASTAS RELLENAS

RAVIOLES

De verduras en salsa del Huerto **48**

De carne en salsa Boloñesa **48**

De ossobuco en salsa a lo Alfredo **48** **NUEVO**

TORTELLINI **NUEVO**

De espinaca y ricotta en salsa Pomodoro **46**

GNOCCHI

De papa amarilla en salsa a los Cuatro Quesos gratinados **50**

CLÁSICOS PICCOLINA

CARNE

LOMITO SALTADO CON PAPAS Y ARROZ

Bistec acompañado con papas fritas y arroz **39**

LOMITO AL JUGO A LA HUANCAÍNA

Dados de bistec en su jugo, acompañado con fettuccini a la huancaína **48**

OSSOBUCCI **NUEVO**

Nuestro guiso de res a fuego lento, hecho con la receta de la nona, acompañado de puré de papa amarilla, choclo y zanahorias baby a la parrilla. **58**

TALLARÍN VERDE CON BISTEC APANADO

Al pesto clásico con su huevo frito montado **46**

MANZO E VINO ROSSO **NUEVO**

Fettuccini con lomito al vino tinto, tocino y champiñones, en una suave y cremosa salsa **48**

PESCADO

GAMBERETTI AL LIMONE **NUEVO**

Spaghetti salteado con langostinos, champiñones y zucchini, aromatizado con ajo, vino blanco, ají limo, tomate cherry y culantro **40**

TRUCHA A LA MEUNIÈRE **NUEVO**

Salsa de mantequilla, alcaparras y limón, acompañado de ensalada fresca con palta y papa dorada **48**

POLLO

PICCATA DE POLLO

Filete de pechuga de pollo, alcaparras, limón y vino blanco, servido con spaghetti a la crema **39**

CORDON BLEU

Pollo enrollado con jamón y queso, acompañada con fettuccini a la mantequilla de salvia **40**

PEPERONI ROSSI **NUEVO**

Fettuccini con pechuga de pollo a la parrilla, champiñones y pimientos, en cremosa salsa rosé de pimiento y tomate al vino blanco. **42**

MILANESA DE POLLO NAPOLI

Bañada en salsa Pomodoro, gratinada, acompañada con ensalada de lechuga, palta, alcachofines, tomate cherry, cebolla y pimiento morrón **49**

PIZZAS

Para el caso de pizzas de dos variedades se aplicará el precio de la pizza grande de mayor importe.

GOURMET - Solo en La Piccolina

	PERSONAL	GRANDE
PROSCIUTTO E RUCOLA NUEVO	52	74
Tomates, arúgula, prosciutto, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.		
DELIZIA	53	83
Prosciutto, arúgula, alcachofines y queso parmesano.		
RICCA	56	83
Prosciutto, queso gruyere, tomates y cebollas confitadas.		
BRAVO	58	93
Prosciutto, jamón, salame, pepperoni y pollo desmechado.		
HUERTO	75	99
Salame, jamón, corazones de alcachofa, prosciutto con ensalada de arúgula y champiñones en salsa caesar con queso parmesano.		
PICCOLINA		85
Cuatro sabores en una: Genovesa, Hawaiana, Delizia y Cuatro Quesos.		

EMBUTIDOS Y CARNES

JAMÓN PIU NUEVO	38	60
Jamón y champiñones.		
PEPPERONI	40	65
JAMÓN	40	65
ESPARTANA	40	66
Jamón, pepperoni, cebolla blanca salteada al olivo, alcaparras y pimienta morrón.		
MACINATA	42	65
Carne molida de res salteada al olivo, chorizo ahumado, pimienta morrón y cebolla salteada.		
VIVA MÉXICO NUEVO	42	66
Chorizo ahumado, pico de gallo y carne molida.		
CABANOSSI NUEVO	42	68
Cabanossi, aceitunas verdes y pimienta morrón.		
FULL MEAT	42	68
Carne molida de res salteada al olivo, jamón, pepperoni y pollo desmechado a la parrilla.		
DE LA CASA	43	68
Boloñesa, pepperoni, chorizo ahumado, cebolla salteada al olivo y pimienta morrón.		

	PERSONAL	GRANDE
BARI Jamón, champiñones y cebolla blanca salteada al olivo.	44	70
HAWAIANA Jamón, piña y durazno.	46	72
FULL REAL NUEVO Jamón, chorizo ahumado, tocino y cebolla salteada al olivo.	46	68
MAMMAMIA Jamón, chorizo ahumado, champiñones y aceitunas verdes.	46	76
VEGETARIANAS		
MARGARITA Tomate fresco picado y en rodajas, mozzarella y hojas de albahaca. La de la reina Margarita.	35	60
CUATRO QUESOS Mozzarella, queso azul, gouda y parmesano con alcaparras.	44	76
GENOVESA Champiñones, aceitunas verdes, palmitos y pimienta morrón.	46	76
FUNGHI BIANCA NUEVO Salsa blanca, champiñones, portobellos y cebollas salteadas, chives, perejil y queso parmesano.	48	76
MORELLI NUEVO Zucchini, champiñones, tomate cherry, pesto genovés y arúgula.	48	82
LOLLA Corazones de alcachofas, champiñones, espárragos y palmitos.	48	82
ADICIONALES		
VEGETALES	9	16
QUESO	12	22
EMBUTIDOS CLÁSICOS	12	22
EMBUTIDOS GOURMET	14	24

Pizzeritos 25

Diversión y sabor para los más pequeños:
Ellos preparan su mini pizza como verdaderos chef.

PARA NIÑOS HASTA 12 AÑOS

Precio considerado en soles. Incluye impuestos de ley.

BEBIDAS

	VASO	1LT
LIMONADA CLÁSICA	9	25
LIMONADA DE HIERBALUISA	12	28
LIMONADA DE FRESA BUENA NUEVO	14	30
CHICHA MORADA	7	23
MARACUYÁ	12	28
JUGO DE NARANJA	15	
JUGO FRUTAS DE ESTACIÓN	14	
Frozen + S/ 2.00		
AGUA MUNAY 500ML	12	
GASEOSA 500ML	9	

SANGRÍAS Y VINOS

	COPA	1LT
SANGRÍA PICCOLINA Vino tinto con frutas.	25	50
SANGRÍA FRUTOS DEL BOSQUE Vino tinto o blanco con arándanos y frambuesa.	28	55
SANGRÍA CLERICÓ Vino blanco y fruta macerada en pisco.	25	50

DESCORCHE POR BOTELLA DE VINO 40

CAFÉ

ESPRESSO	8
ESPRESSO DOBLE	10
AMERICANO	9
CORTADO	9
CAPUCCINO	12
INFUSIONES	5
INFUSIÓN NATURAL 1LT (Manzanilla, hierbaluisa, muña, cedrón o anís)	20

INFUSIONES ESPECIALES NUEVO

DELIRIO DE AMOR (Cedrón, fresas y cártamo)	10
CHAI DE LOS APUS (Té negro peruano y cáscara de limón)	10
MANZANILLA ADORADA (Flores de manzanilla, pétalos de rosa y anciano)	10
ESTELA DE ANÍS (Anís y pétalos de anciano)	10
TENTACIÓN DE LOS ANDES (Saucu, airampo y maíz morado)	11



PIZZA RICCA

