

Picteau
BISTROT & BAR

Menu Bistrot & Bar



WE LOVE SUSTAINABILITY

La sostenibilità rappresenta un approccio fondamentale per affrontare sfide attuali e future, legate a tematiche di sviluppo e salvaguardia delle risorse. Consiste in un processo di transizione ecologica fondato passaggio da un modello di economia lineare a un'economia circolare. La nostra attenzione si muove sulla possibilità di riutilizzare, rinnovare e riciclare materiali e prodotti già esistenti. Nel nostro menù troverete il simbolo “WE LOVE SUSTAINABILITY” nei prodotti dove diamo il massimo per la gestione responsabile delle nostre risorse.

Sustainability represents a fundamental approach in addressing current and future challenges related to issues of development and safeguarding resources. It consists of a process of ecological transition founded by moving from a linear economy model to a circular one. Our focus moves towards the possibility of reusing, renewing, and recycling existing materials and products. On our menu you will find the symbol “WE LOVE SUSTAINABILITY” for products that have been resourced responsibly.

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
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
Tuscan cold cuts, Parma ham and local cheese board	
Insalata Caprese con mozzarella di bufala Aversana e pomodoro Pachino ⁽⁷⁾	27
Caprese salad with Aversana buffalo mozzarella and Pachino tomato	
Tartare di ricciola, mela verde, yogurt e lime ^(1,4,7)	34
Amberjack tartare, lime, green apple, buffalo yogurt	
Carpaccio di Manzo marinato alle erbe, rucola, pomodorini, pecorino di Pienza e funghi ⁽⁷⁾	38
Herb marinated beef carpaccio, rucola, tomato, Pienza pecorino cheese and mushrooms	



WE LOVE SUSTAINABILITY

IL MODELLO FUNGHI ESPRESSO è un esempio di agricoltura circolare nel quale i nostri fondi di caffè vengono utilizzati per realizzare un substrato ideale per la coltivazione di funghi della specie *Pleurotus*.

The funghi espresso model is an example of circular agriculture in which our coffee grounds are used to make an ideal substrate for the cultivation of the *Pleurotus* mushroom species.



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

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

Per continuare

TO CONTINUE

Spaghetti Martelli al pomodoro del Mugello e basilico ^(1,7)	28
Tuscan spaghetti with Mugello tomato and fresh basil	
Gnocchi al limone, rombo, fagiolini e mandorle ^(1,4,7,8,9)	35
Gnocchi with lemon, turbot, green beans and almonds	
Ravioli di burrata su crema di zucchine e zafferano ^(1,7)	32
Burrata ravioli, creamed zucchini and saffron	
Vitello con salsa tonnata e capperi di Pantelleria ^(3,4)	36
Vitel tonn� with Pantelleria capers	
Picteau Signature Burger con patatine fritte o misticanza ^(1,3,7,10,11)	38
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	



WE LOVE SUSTAINABILITY

La cucina segue una filosofia che tutela il benessere dell'ambiente. Per questo piatto utilizziamo solo materie prime di qualit  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.

Le nostre pizze

PIZZA

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

PIZZA...SPICCHIO

con pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7) 17
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 | zucchini**

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 ^(1,3,7,8)	16
Mousse mascarpone, savoiardi e caffè espresso Mascarpone mousse, ladyfinger and espresso coffee	
Tartelletta ^(1,3,7,8)	15
Namelaka alla ricotta di bufala, sablè al cacao, frutta fresca e salsa lampone Fruit tartlet Buffalo ricotta Namelaka, cacao sablé, fresh fruit and raspberry sauce	
“Bongo” ^(1,3,7,8)	15
Bignè con Chantilly al cioccolato, namelaka alla nocciola e sablè al cacao Chocolate Chantilly bignè, hazelnut namelaka and cacao sablé	
Gelati di nostra produzione ^(3,7) (vaniglia – cioccolato – fragola – limone) Selection of homemade ice creams (vanilla – chocolate – strawberry – lemon)	15

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

Vini al bicchiere

WINE ⁽¹²⁾ BY THE GLASS

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES	<i>125ml</i>
Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>	25
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2019, <i>Bellavista</i>	25
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, <i>Ferrari</i>	25

CHAMPAGNE	<i>125ml</i>
Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	22
Brut Special Cuvée, <i>Bollinger</i>	25
Brut Rosé Fleur de Flo, <i>Marguerite Guyot</i>	25
Brut Rosé Première Cuvée, <i>Bruno Paillard</i>	30

VINI BIANCHI WHITE WINES	<i>150ml</i>
Pinot Grigio 2022, <i>Attems</i>	13
Vermentino Calasole 2022, <i>Rocca di Montemassi</i>	13
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2022, <i>Panizzi</i>	15
Sauvignon Winkl 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	16
Chardonnay Piodilei 2021, <i>Pio Cesare</i>	20
Chablis La Grande Vallée 2022, <i>Patrick Piuze</i>	23

VINI ROSATI ROSÉ WINES	<i>150ml</i>
Rosato Borrerosa 2023, <i>Il Borro</i>	13
Rosé Whispering Angel 2022, <i>Chateau D'Esclans</i>	16

VINI ROSSI | RED WINES*150ml*Borrignano 2022, *Il Borro*

13

Pinot Nero 2023, *Cantina di Terlano*

15

Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2020, *Le Corti*

16

La Quinta 2021, *Giudo*

19

Brunello di Montalcino 2018, *Castiglion del Bosco*

23

Barolo 2019, *Pio Cesare*

26

VINI DOLCI | SWEET WINES*70ml*Moscato d'Asti, *La Morandina*

10

Passito di Pantelleria, *Solidea*

14

Vin Santo del Chianti Merlaia 2016, *Torre a Cona*

16

Porto Tawny 20 years old, *Graham's*

18

Sherry Palo Cortado de Jerez, *Lustau*

16

Special Selection Wines

WINE ⁽¹²⁾ BY THE BOTTLE

Spumanti Italiani | Italian Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>	60
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	75
Franciacorta Brut Cuvée Prestige 46° Edizione, <i>Ca'del Bosco</i>	75
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, <i>Ferrari</i>	80
Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2021, <i>Caccia al Piano</i>	80
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2019, <i>Bellavista</i>	90
Franciacorta Brut Dosaggio Zero Sublimis, <i>Uberti</i>	100
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2015, <i>Ferrari</i>	100
Bolle di Borro Rosé 2017, <i>Il Borro</i>	110
Trento Brut Riserva Lunelli. 2015, <i>Ferrari</i>	150
Trento Brut Riserva Perlé Nero 2015, <i>Ferrari</i>	160
Franciacorta Brut Cabochon 2013, <i>Monte Rossa</i>	160
Trento Brut Riserva del Fondatore G. Ferrari, <i>Ferrari</i>	280

Spumante analcolico | Alcohol Free

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

Champagne

Brut La Cuvée, Laurent Perrier	110
Brut Blanc de Noirs Cuvée Passion, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Brut Blanc de Blancs Cuvée Seduction, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Brut Collection 244, <i>Louis Roederer</i>	140
Brut Special Cuvée, <i>Bollinger</i>	140
Brut Reserve, <i>Billecat Salmon</i>	140
Brut Grand Brut, <i>Perrier Jouët</i>	140
Brut Blanc de Blancs, <i>Laurent Perrier</i>	160
Brut Blanc de Blancs Cuvée Extase 2004, <i>Marguerite Guyot</i>	160
Brut Blanc de Blancs, <i>Ruinart</i>	160

Brut Grand Vintage 2015, <i>Moët & Chandon</i>	180
Brut Clos des Goisses 2005, <i>Philipponnat</i>	350
Brut Vintage Millésimé 2013, <i>Dom Pérignon</i>	420
Brut Grande Cuvée 170 ^{ÈME} Edition, <i>Krug</i>	480
Brut Cristal 2014, <i>Louis Roederer</i>	480
Brut Blanc de Blancs 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>	900

Champagne Rosé

Brut Rosé Fleur de Flò, <i>Marguerite Guyot</i>	130
Brut Cuvée Rosé, <i>Laurent Perrier</i>	150
Rosé, <i>Ruinart</i>	160
Brut Rosé Première Cuvée, <i>Bruno Paillard</i>	170
Brut Rosé, <i>Billecart Salmon</i>	160
Brut Rosé Blason Rosé, <i>Perrier Jouët</i>	180
Brut Rosé, <i>Bollinger</i>	210
Brut Cuvée Elisabeth Rosé 2009, <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
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2022, <i>Panizzi</i>	<i>Toscana</i>	70
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2021, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	80
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2021, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	130
Gorgona Bianco 2022, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	190
Ornellaia Bianco 2019, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	500
Blanc Langhe Sauvignon 2022, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	70
Piodilei Langhe Chardonnay 2021, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	90
Sauvignon Winkl 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	70
Pinot Bianco Riserva Vorberg 2020, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	80
Gewürztraminer Lunare 2020, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	90
Sauvignon Quarz 2021, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	110
Pinot Grigio 2022, <i>Attems</i>	<i>Friuli</i>	50

Fiano di Avellino Colli di Lapio 2022, <i>Clelia Romano</i>	<i>Campania</i>	50
Greco di Tufo 2022, <i>Clelia Romano</i>	<i>Campania</i>	50
Mareneve Terre <i>Siciliane</i> 2018, <i>Federico Graziani</i>	<i>Sicilia</i>	90
Chablis La Grande Vallée 2022, <i>Patrick Piuze</i>	<i>Borgogna</i>	110
Meursault 2021, <i>Domaine Christian Bellang</i>	<i>Borgogna</i>	130

Vini Rosati | Rosé Wines

Rosato Borrerosa 2022, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato Gioiellae 2021, <i>Ormae Vinæ</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato San Michele 2022, <i>Poggio L'Apparita</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosé Whispering Angel 2022, <i>Chateau D'Esclans</i>	<i>Provence</i>	70

Vini Rossi | Red Wines

Borrigiano 2022, <i>Tenuta Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Pretale 2015, <i>Marzocco di Poppiano</i>	<i>Toscana</i>	50
Chianti C F Riserva Terre di Cino 2018, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	60
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2020, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	60
Carmignano Riserva Piaggia 2020, <i>Piaggia</i>	<i>Toscana</i>	90
La Quinta 2021, <i>Giudo</i>	<i>Toscana</i>	95
Prima Pietra 2020, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	100
Il Borro 2020, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100
Brunello di Montalcino 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	100
Per Filo 2021, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	100
Brunello di Montalcino 2018, <i>Ridolfi</i>	<i>Toscana</i>	120
Baron Ugo 2019, <i>Monteraponi</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>	220
Permassimo 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di M. Campo del Drago 2018, <i>Cast del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di M. Ris Millecento 2015, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	330
Brunello di Montalcino 2018, <i>Giudo</i>	<i>Toscana</i>	330
Le Pergole Torte 2020, <i>Montevertine</i>	<i>Toscana</i>	330
Brunello di Montalcino 2018, <i>Poggio di Sotto</i>	<i>Toscana</i>	350
Permassimo 2019 Cab Franc, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	350
Le Pergole Torte 2019, <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>	550
Massetino 2021, <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
Pinot Nero 2023, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	60
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 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	130
Barolo Mosconi 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	250
Barolo Ornato 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	220
Barbaresco Il Bricco 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	240
Barolo Vigna le Rocche del Falletto 2015, <i>B Giacosa</i>	<i>Piemonte</i>	400
Barolo Francia 2018, <i>Giacomo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	400
Alberelli di Giodo Nerello Mascalese 2020, <i>Podere Giodo</i>	<i>Sicilia</i>	140

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 2022, <i>Franz Haas</i>	<i>Alto Adige</i>	70
Vin Santo del Chianti Merlaia 2016, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	70
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100

Birre

BEER ⁽¹⁾

Menabrea, Lager	10
Biova Leggera, Indian Pale Ale 🌱	13
Biova Classica, Kölsch 🌱	13
Biova Integrale, Amber 🌱	13
Pedavena superior, alcohol free	10

WE LOVE SUSTAINABILITY



BIOVA PROJECT nasce con una missione, contribuire alla lotta allo spreco alimentare. Grazie al recupero e impiego del pane, sostituiscono fino al 30% di malto d'orzo, permettendo un vero e proprio risparmio di materie prime e riducendo l'impatto ambientale.

BIOVA PROJECT was born with a mission, to contribute to fight against food waste.

Thanks to the recovery of unused bread, they recover up to 30% of barley malt, allowing real savings in raw materials and reducing environmental impact

I nostri cocktails

OUR COCKTAILS ⁽¹²⁾

Negroni	20
Red vermouth, Campari bitter, London dry Gin	
Spritz Aperol	20
Aperol or Campari, Prosecco	
Gin Tonic	20
London dry Gin, Indian tonic water	
Bellini	20
Fresh white peach puree, Prosecco	
Bloody Mary	20
Vodka, Tomato juice, Lemon juice, Spiciness	

Bevande

Acqua potabile trattata, naturale o gassata Filtred water, still or carbonated	5
Acqua minerale Lurisia Mineral water Lurisia	7
Coca Cola regular, Coca Cola zero Coca Cola regular or zero	9
Acqua tonica Indian o aromatizzata <i>Fever Tree</i> Tonic water indian or aromatic <i>Fever Tree</i>	9
Thè freddo pesca o limone <i>Galvanina</i> Ice tea peach or lemon <i>Galvanina</i>	9
Limonata o Aranciata <i>Galvanina</i> Lemon soda or Orange soda <i>Galvanina</i>	9
Succhi di frutta Fruit juices	9



WE LOVE SUSTAINABILITY

La depurazione delle acque costituisce uno dei più importanti strumenti a disposizione per la salvaguardia delle risorse idriche e della salute umana.

Treated water is one of the most important tools for protecting our water and human health.

Spremute a freddo bio

FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

Arancia e Pompelmo | Orange and Grapefruit 10

DETOX ⁽⁹⁾ – Ananas, mela, cetrioli, sedano e spinaci

Pineapple, apple, cucumber, celery and spinach 12

VITAMINA – Carota, finocchio, mela rossa, curcuma e pepe nero

Carrot, fennel, red apple, tumeric and black pepper 12

ENERGY – Mela verde, limone e zenzero

Green apple, lemon and ginger 12

Caffetteria

Espresso	5
Infusione d'orzo Barley infusion ⁽¹⁾	6
Caffè americano Freshly brewed coffee	6
Cappuccino ⁽⁷⁾	6
Caffè latte Latte ⁽⁷⁾	6
Ginseng Ginseng coffee ⁽⁷⁾	6
Cioccolata calda Hot chocolate ⁽⁷⁾	8
Thè e tisane Tea and herbal teas	8



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.

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