

Picteau

BISTROT & BAR

MENU



WE LOVE SUSTAINABILITY

L'innovazione e la cura nella selezione delle risorse guidano il nostro impegno verso un modello più attento e consapevole. Crediamo nel valore del riutilizzo, della trasformazione e della valorizzazione degli elementi già esistenti, esplorando nuove possibilità senza sprechi. Nel nostro menù, il simbolo 'WE LOVE SUSTAINABILITY' contrassegna i prodotti per i quali garantiamo una gestione responsabile delle materie prime.

Innovation and care in resource selection guide our commitment to a more conscious and responsible approach. We believe in the value of reuse, transformation, and the enhancement of existing materials, exploring new possibilities while minimizing waste. In our menu, the 'WE LOVE SUSTAINABILITY' symbol highlights the products for which we ensure a responsible management of raw materials.


ANTIPASTI STARTERS

Caesar Salad ^(1,3,7,10)	25
- con gamberi with shrimps * ^(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 di finocchi, olive taggiasche, arancia e alici del Cantabrico ^(1,3,4,7)	32
Fennel salad, Taggiasca olives, orange and Cantabrian anchovies	
Zuppa di ceci con cozze, scarola e fonduta di pecorino di Pienza ^(1,7,14)	25
Chickpea soup with mussels, escarole and Pecorino di Pienza fondue	



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.

PRIMI FIRST COURSES

- Spaghetti Martelli al pomodoro del Mugello e basilico** ^(1,7)  28
Tuscan spaghetti with Mugello tomato and fresh basil
- Gnocchi di patate con puttanesca di tonno, olive, capperi e mandorle** ^(1,4,8,9) 36
Gnocchi with tuna, olives, capers, and almond puttanesca sauce
- Risotto ai funghi con guanciale croccante e fonduta di pecorino di Pienza** ⁽⁷⁾ 34
Mushroom risotto with crispy guanciale and Pienza pecorino fondue
- Tagliolini al tartufo nero pregiato** ^(1,7) 38
Tagliolini with black truffle



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.

SECONDI MAIN COURSES

Vitello con salsa tonnata e capperi di Pantelleria ^(3,4)	36
Vitel tonn� with Pantelleria capers	
Entrec�te di Manzetta Prussiana al Chianti con cremoso di sedano rapa e asparagi ^(7,12)	45
Beef entrec�te in Chianti sauce with creamy celeriac and asparagus	
Polpo grigliato alla colatura di alici con purea di patate al limone e fagiolini ^(4,7,14)	36
Grilled octopus in anchovy sauce with lemon mashed potatoes and green beans	
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	
Picteau Signature Burger with french fries or mix salad 180 gr burger with lettuce, edamer cheese, sundried tomatoes, jalapeno, bacon and aurora sauce	

LE NOSTRE PIZZE

PIZZA

Pizza alla pala ⁽⁷⁾ Pizza paddle	17
PIZZA... SPICCHIO Pizza... slice	
con pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7) with tomato, mozzarella, and basil	8
con pomodoro, prosciutto di Parma e burrata ^(1,7) with tomato, Parma ham and burrata	10
con provola, pomodorino giallo e finocchiona ^(1,7) with provola cheese, yellow cherry tomatoes and finocchiona	9
con ricotta di bufala, asparagi e salmone affumicato ^(1,4,7) with buffalo milk ricotta, asparagus, and smoked salmon	10

**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

DESSERT TO CONCLUDE

Tiramisù express ^(1,3,7,8)	16
Mousse mascarpone, savoiardi e caffè espresso Mascarpone mousse, ladyfinger and espresso coffee	
Tartelletta di frutta ^(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	
Babà al rum con crema al limone e fragole ^(1,5,7)	15
Rum babà with lemon cream and strawberries	
Gelati di nostra produzione ^(3,7) (vaniglia - cioccolato - limone) Selection of homemade ice creams (vanilla - chocolate - lemon)	15

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

VINI AL BICCHIERE WINE ⁽¹²⁾ BY THE GLASS

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES	125ml
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2020, Bellavista	18
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, Ferrari	18
CHAMPAGNE	125ml
Brut La Cuvée, Laurent Perrier	22
Brut La Reserve, Billecart	25
Brut Rosé Majeur, Ayala	28
VINI BIANCHI WHITE WINES	150ml
Pinot Grigio 2023, Attems	13
Vespa Bianco 2020, Bastianich	15
Sauvignon 2023, Jermann	15
Chardonnay Il Borro 2022, Il Borro	20
Chablis La Grande Vallée 2023, Patrick Piuze	23
VINI ROSATI ROSÉ WINES	150ml
Rosato Borrerosa 2023, Il Borro	13
Rosé Whispering Angel 2023, Chateau D'Esclans	16
VINI ROSSI RED WINES	150ml
Pinot Nero 2023, Cantina di Terlano	15
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2020, Le Corti	16
La Quinta Sangiovese 2022, Giudo	19
Brunello di Montalcino 2018, Castiglion del Bosco	23
Ilatraia 2020, Brancaia	25
Barolo 2020, Pio Cesare	27
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 Quinta do Bom Retiro, Ramos Pinto	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, Bisol	60
Franciacorta Brut Cuvée Royale, Marchese Antinori	75
Franciacorta Brut Cuvée Prestige 46° Edizione, Ca'del Bosco 75	
Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2022, Caccia al Piano	80
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, Ferrari	90
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2020, Bellavista	90
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2016, Ferrari	100
Bolle di Borro Rosé 2017, Il Borro	110
Trento Brut Riserva Lunelli. 2015, Ferrari	150
Trento Brut Riserva Perlé Nero 2015, Ferrari	160
Franciacorta Brut Cabochon 2013, Monte Rossa	160
Metodo Classico Brut Leonia Éternelle 2014, Castello di Pomino	240
Trento Brut Riserva del Fondatore G. Ferrari, Ferrari	280

SPUMANTE ANALCOLICO ALCOHOL FREE

Steinbock Alcohol Free Sparkling, Hofstatter	50
--	----

CHAMPAGNE

La Cuvée, Laurent Perrier	110
Blanc de Noirs Cuvée Passion, Marguerite Guyot	120
Blanc de Blancs Cuvée Seduction, Marguerite Guyot	120
Collection 245, Louis Roederer	140
La Reserve, Billecat Salmon	140
Special Cuvée, Bollinger	150
Grand Brut, Perrier Jouët	140
Blanc de Blancs, Laurent Perrier	160
Blanc de Blancs Cuvée Extase 2004, Marguerite Guyot	160
Blanc de Blancs, Ruinart	160
Grand Vintage 2015, Moët & Chandon	180
Vintage Millésimé 2013, Dom Pérignon	420

Vintage Millésimé 2015, Dom Pérignon	450
Grande Cuvée 170 ^{ÈME} Edition, Krug	480
Cristal 2015, Louis Roederer	550
Blanc de Blancs Initial, Jacques Selosse	550
Cuvée Sir Winston Churchill 2006, Pol Roger	600
Plénitude 2 Vintage 2014, Dom Pérignon	900

CHAMPAGNE ROSÉ

Cuvée Rosé, Laurent Perrier	150
Rosé Majeur, Ayala	150
Rosé, Ruinart	160
Rosé Première Cuvée, Bruno Paillard	170
Rosé, Billecart Salmon	160
Rosé Blason Rosé, Perrier Jouët	180
Rosé, Bollinger	210
Cuvée Elisabeth Rosé 2009, Billecart Salmon	480
Vintage Millésimé Rosé 2009, Dom Pérignon	750

VINI BIANCHI WHITE WINES

Chardonnay 2023, Castiglion del Bosco	Toscana	50
Vermentino Calasole 2023, Rocca di Montemassi	Toscana	50
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2023, Panizzi	Toscana	70
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2022, Frescobaldi	Toscana	70
Chardonnay 2022, Il Borro	Toscana	100
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2022, Monteraponi	Toscana	140
Chardonnay Collezione Privata 2022, Isole e Olena	Toscana	150
Gorgona Bianco 2023, Frescobaldi	Toscana	190
Ornellaia Bianco 2020, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	500
Blanc Langhe Sauvignon 2023, Pio Cesare	Piemonte	70
Piodilei Chardonnay 2022, Pio Cesare	Piemonte	90
Pinot Bianco Riserva Vorberg 2021, Cantina di Terlano	Alto Adige	80
Gewürztraminer Lunare 2022, Cantina di Terlano	Alto Adige	100
Sauvignon Quarz 2022, Cantina di Terlano	Alto Adige	120
Pinot Grigio 2023, Attems	Friuli	60
Vintage Tunina 2022, Jermann	Friuli	120

Pinot Grigio 2023, Attems	Friuli	50
Vespa Bianco 2020, Bastianich	Friuli	60
Fiano di Avellino Colli di Lapio 2022, Clelia Romano	Campania	50
Greco di Tufo Riserva Cutizzi 2022, Feudi di S Gregorio	Campania	50
Chablis La Grande Vallée 2023, Patrick Piuze	Borgogna	110
Meursault Les Tillets 2020, Domaine Christian Bellang	Borgogna	130

VINI ROSATI ROSÉ WINES

Rosato Borrrosora 2023, Il Borro	Toscana	50
Rosato Gioiellae 2021, Ormae Vinae	Toscana	50
Rosato San Monteraponi 2023, Monteraponi	Toscana	50
Rosé Whispering Angel 2023, Chateau D'Esclans	Provence	70
Rosé Chateau D'Esclans 2023, Chateau D'Esclans	Provence	110

VINI ROSSI RED WINES

Borrigiano 2022, Tenuta Il Borro	Toscana	50
Chianti C F Riserva Terre di Cino 2019, Torre a Cona	Toscana	60
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2020, Le Corti	Toscana	60
Syrah Cortona 2021, Stefano Amerighi	Toscana	70
Carmignano Riserva Piaggia 2020, Piaggia	Toscana	90
La Quinta Sangiovese 2022, Giudo	Toscana	90
Prima Pietra 2020, Tenuta Prima Pietra	Toscana	90
Il Borro 2020, Il Borro	Toscana	100
Brunello di Montalcino 2018, Castiglion del Bosco	Toscana	100
Per Filo 2021, Le Corti	Toscana	100
Ilatraia 2020, Brancaia	Toscana	120
Baron Ugo 2019, Monteraponi	Toscana	130
Oreno 2021, Tenuta Setteponti	Toscana	160
Fico 2021, Le Corti	Toscana	190
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2018, Sesti	Toscana	220
Brunello di M. Tenuta Nuova 2019, Casanova dei Neri	Toscana	230
Luce della Vite 2021, Tenuta Luce	Toscana	230
Permassimo 2017, Tenuta Prima Pietra	Toscana	250
Brunello di M. Campo del Drago 2018, Cast del Bosco	Toscana	250
Brunello di M. Ris Millecento 2015, Castiglion del Bosco	Toscana	330

Brunello di Montalcino 2019, Giudo	Toscana	330
Le Pergole Torte 2021, Monteverdine	Toscana	350
Chianti Classico Gran Selezione Bragantino 2019, Monteraponi	Toscana	350
Permassimo 2019 Cab Franc, Tenuta Prima Pietra	Toscana	350
Brunello di M. Ris Millecento 2010, Castiglion del Bosco	Toscana	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, MEZZA BOTTIGLIA	Toscana	250
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2016, Tenuta dell'Ornellaia	Toscana	550
Bolgheri Sassicaia 2019, MEZZA BOTTIGLIA	Toscana	290
Bolgheri Sassicaia 2021, Tenuta San Guido	Toscana	550
Massetino 2021, Tenuta Masseto	Toscana	650
Masseto 2018, Tenuta Masseto	Toscana	1500
Amarone Vigna Garzon 2017, Pieropan	Veneto	120
Pinot Nero 2023, Cantina di Terlano	Alto Adige	60
Nebbiolo d'Alba 2022, Bruno Giacosa	Piemonte	95
Barbaresco Gallina 2020, Castello di Neive	Piemonte	100
Barbera d'Alba Vigna Cerretta 2019, Giacomo Conterno	Piemonte	135
Barolo 2020, Pio Cesare	Piemonte	135
Barbaresco Il Bricco 2019, Pio Cesare	Piemonte	240
Barolo Mosconi 2019, Pio Cesare	Piemonte	250
Barolo Ornato 2020, Pio Cesare	Piemonte	250
Barolo Vigna le Rocche del Falletto 2015, B Giacosa	Piemonte	400
Barolo Francia 2018, Giacomo Conterno	Piemonte	400
Alberelli di Giudo Nerello Mascalese 2021, Giudo	Sicilia	140

VINI DOLCI SWEET WINES

Moscato d'Asti, La Morandina	Piemonte	45
Passito di Pantelleria, Solidea	Sicilia	50
Moscato Rosa 2023, Franz Haas	Alto Adige	70
Vin Santo del Chianti Merlaia 2016, Torre a Cona	Toscana	70
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, Il Borro	Toscana	100

BIRRE BEER

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

Negroni	20
Red vermouth, Campari bitter, London dry Gin	
Spritz Cocktail ⁽¹²⁾	20
Aperol or Campari, Prosecco	
Gin Tonic	20
London dry Gin, Indian tonic water	
Bellini ⁽¹²⁾	20
Fresh white peach puree, Prosecco	
Bloody Mary	20
Vodka, Tomato juice, Lemon juice, Spiciness	
Paloma	20
Tequila Bianco, Agave nectar, Lime Juice, Grapefruit soda	
Passion Fruit Martini ⁽¹²⁾	20
Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Prosecco	

BEVANDE

Acqua potabile trattata, naturale o gassata 750ml Filtred water, still or carbonated	7
Acqua minerale Lurisia 750ml Mineral water Lurisia	7
Coca Cola regular, Coca Cola zero Coca Cola regular or zero	9
Acqua tonica Indian o aromatizzata Fever Tree Tonic water indian or aromatic Fever Tree	9
Thè freddo pesca o limone Galvanina Ice tea peach or lemon Galvanina	9
Limonata o Aranciata Galvanina Lemon soda or Orange soda Galvanina	9
Succhi di frutta Fruit juices	9

SPREMUTE A FREDDO BIO FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

Arancia Orange 10

Pompelmo 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 ⁽⁷⁾	6
Ginseng Ginseng infusion ⁽⁷⁾	6
Ciocolata calda Hot chocolate ⁽⁷⁾	8
Thè e tisane Tea and herbal teas	8

PASSIONE PER LA CIOCCOLATA CHOCOLATE PASSION

Smile	10
Ciocolata calda con panna montata e granella di pistacchi Hot Chocolate with whipped cream and pistachio crumble	
Hug	14
Ciocolata calda con rhum, sciroppo di vaniglia e panna montata Hot Chocolate with rhum, vanilla syrup and whipped cream	
Kiss	10
Ciocolata calda aromatizzata alla cannella e peperoncino Hot Chocolate flavored with cinnamon and chili pepper	

COPERTO Cover charge – 6€ pp

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

Gentile Ospite, pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, operando in un'unica cucina non possiamo escludere, in ciascuna preparazioni, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:

(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

Dear Guest, while we adopt all necessary measures to manage allergen risks and provide adequate training to our staff, since we operate in a single kitchen, we cannot exclude the possible presence of traces of the following allergens in each preparation:

(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



HOTEL LUNGARNO - BORGO SAN JACOPO, 14
picteau@lungarnocollection.com

Phone **+39 055 2726 4997**

Whatsapp Reservations (message only)
+39 342 1234710

 @lungarnocollection

 @picteau