

picco
pizza & pasta



entrantes

NACHOS CON QUESO

Triángulos de maíz con queso al horno.

QUESO BRIE A LA PIEDRA

Con tostadas y mermelada de frutos rojos.

ENSALADA CÉSAR

Pollo, hojas de roble, cogollos, picatostes, parmesano y salsa César.

ENSALADA CARIOCA

Canónigos, lechuga, tomate cherry, palmitos, higos secos, nueces, pechuga de pavo ahumada, fresas con vinagre de soja y miel.

ENSALADA NIÇOISE

Lechuga, cebolla roja, ventresca de atún, huevo duro, judías, patata, alcaparras, anchoas, aceitunas negras y vinagreta de Dijon.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Hojas de roble, tomate cherry, queso de cabra y pimiento rojo confitado.

FOCACCIA

Masa de pizza, aceite de oliva virgen y cebolla.

pizzas

“Todas nuestras pizzas llevan una base de tomate, orégano y mozzarella”

GRAND FATHER

Tomate y queso.

PROSCIUTTO

Jamón york.

SAN DIEGO

Jamón york y champiñones.

SGT PEPPER

Pechuga de pollo y pimiento rojo.

MELANZANE

Berenjena, parmesano y pesto.

TEJANA

Atún, cebolla y aceitunas.

GAMBONA

Langostinos, aceite de ajo y perejil.

NORUEGA

Salmón ahumado, alcaparras y huevo duro.

TÍO SAM

Bacon y cebolla.

FROGGI

Jamón serrano, rodajas de tomate, rúcula y parmesano.

MONTAÑESA

Trocitos de buey, bacón y cebolla.

HAWAIANA

Solomillo picante, piña y pimientos rojos.

MY WAY

Manzana, queso de cabra, nueces y miel.

TOP

Solomillo picante, jamón york, champiñones, bacón y cebolla.

MALLORQUINÍSIMA

Sobrasada, queso Brie y miel.

VEGETARIANA

Puerros, alcachofas, tomate seco y rúcula.

A SU GUSTO

Ingredientes elegidos por usted.

pizzas calzone

CALZONE IL CAPO

Tomate, mozzarella, orégano, guindillas, salsa boloñesa, pimienta y cebolla.

CALZONE VERDI

Tomate, mozzarella, orégano, salsa pesto, champiñones y nueces.

CALZONE MEDITERRÁNEA

Tomate natural rallado, mozzarella, orégano, ajo, albahaca fresca, jamón serrano y aceite de oliva virgen extra.

A SU GUSTO

Ingredientes elegidos por usted.

pastas

SPAGUETTI

Pasta de harina y huevo, en forma de cuerdas largas.

PENNE

Pasta de grano duro de forma cilíndrica, rayados con corte oblicuo.

TAGLIATELLI

Pasta de harina y huevo, de sección plana.

RAVIOLI SALMÓN E ANETO

Cuadros de pasta de harina y huevo, rellenos de ricota y salmón.

RAVIOLI DE CARNE

Cuadros de pasta de harina y huevo, rellenos de carne.

TORTELLINI DE VERDURA

Anillos de pasta de harina y huevo, rellenos de verdura.

salsas a elegir

BOLOGNESE Salsa de tomate con carne.

POMODORO Salsa de tomate y albahaca.

CARBONARA Salsa de nata y bacón.

AGLIO E OLIO Salsa de ajo y aceite.

FRUTTI DI MARE Salsa de tomate con marisco.

ARRABIATA Salsa de tomate, aceitunas negras y guindilla.

PESTO Albahaca fresca, piñones, parmesano.

TARTUFO Salsa de trufa.

lasañas

LASAGNA BOLOGNESA

Láminas de pasta, ragú de ternera, bechamel, queso mozzarella y queso Grana Padano gratinado.

LASAGNA DI VERDURE

Láminas de pasta, ragú de verduras frescas, bechamel, queso mozzarella y queso Grana Padano gratinado.

arroz

RISOTTO A LA MILANESA

Cremoso arroz carnaroli con longaniza, mantequilla, queso parmigiano y perfumado con azafrán.

postres

TARTA DE MANZANA

Tarta fina de hojaldre con manzana (20 minutos).

BROWNIE DE CHOCOLATE

Pastel de chocolate y nueces con helado de vainilla.

TIRAMISÚ

Láminas de bizcocho con licor, café y crema de mascarpone.

TIRAMISÚ DE TE VERDE

La esencia del tiramisú, bizcocho y mascarpone con toque japonés del te verde.

HELADOS HÄAGEN-DAZS

Belgian chocolate, cookies & cream, strawberry cheesecake, macadamia nut, dulce de leche.

KUROGOMA AISUKURIMU (sin gluten)

Helado de sésamo.

HELADO DE MATCHA

Helado de té verde.

BOMBÓN MALLORQUÍN (sin gluten)

Bizcocho relleno de nata.

* Si padece alguna alergia alimentaria y/o intolerancia, por favor contacte con nuestro personal

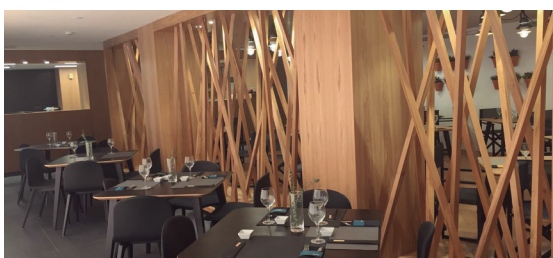
Picco Playas de Muro

Crta. Alcudia - Artá
Km 5,5 Playas de Muro
T. (34) 971 890 224



Picco Palma

Paseo Mallorca 8 - Palma
T. (34) 971 711 348



Picco Cala d'Or

Avenida Platja d'Or, 1
Cala d'Or - Santanyi
T. (34) 971 538 668



Picco Menorca

Signe de Lleó, s/n
Cala Santandria - Ciutadella
T. (34) 971 380 960




PRINSOTEL