



Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000



Benvenuti al Piccolo Paradiso
Per noi è un piacere accogliervi e condividere
la nostra passione per la buona cucina e
l'ospitalità.

Ogni piatto del nostro menu è preparato con
ingredienti accuratamente selezionati,
rispettando il ritmo della natura e valorizzando
i prodotti del momento.

Vi auguriamo una piacevole e deliziosa
permanenza!



Via del Castello di Porcareccia 31 D, Casalotti 00166



piccoloparadisoroma



piccoloparadisodal2000



Ristorante Piccolo Paradiso Roma

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

SERVIZIO 2,00

BEVANDE

MICROFILTRATA NATURALE	2
MICROFILTRATA GASSATA	2
COCA COLA ZERO 33 CL	3
COCA COLA 33 CL	3
COCA COLA 1 LT	4

ALLA SPINA

MESSINA CRISTALLI DI SALE

25 CL 3,50

40 CL 4,50

50 CL 5,50

BIRRE ARTIGIANALI

BLONDY 4,4% VOL 33 CL	5,5
SEABREEZE 5,0% VOL 33 CL	5,5
RED CARPET 8% VOL 33 CL	6
AFRÀ IPA 6,3% VOL 33 CL	6
AFRÀ LAGER 4,9% VOL 33 CL	6
AFRÀ PILS 4,9% VOL 33 CL	6
THOR SCURA 4,9% VOL 33 CL	6

Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000

DALLA CUCINA

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 16
CON CAVOLO NERO E STRACCIATELLA  

SEPIE IN INSALATA    14
SEPIE COTTE AL VAPORE, PATATA SMASHATA,
E PUNTAREELLE CON GEL DI CIPOLLA ROSSA

BACCALÀ MANTECATO    12
BACCALÀ MANTECATO SU PANELLA DI
CECI FRITTA E CIPOLLA IN AGRODOLCE

ALICI FRITTE    12
SERVITE CON GEL AL LIMONE

VITELLO TONNATO 16
SERVITO CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
CAPPERI IN FIORE E SALSA TONNATA

MARITOZZI

MARITOZZO CON PULLED     10
PORK
CON MAIONESE SENAPE E MIELE, SALSA BBQ

MARITOZZO CON     14
BACCALÀ MANTECATO
CON CHIPS DI ZUCCHINE E OLIO AL
PREZZEMOLO

MARITOZZO CON      12
VITELLO TONNATO
CIPOLLA IN AGRODOLCE

NORCINERIA

SELEZIONE DI SALUMI E 20
FORMAGGI
PER DUE PERSONE 

SELEZIONI DI SALUMI IBERICI 20

ASSIETTE DI PALETA IBERICA 18

FRITTI

SUPPLÌ AL TELEFONO 3    
RISO CARNAROLI, POMODORO, FIORDILATTE ALVETI E
CAMUSI, BASILICO E GRANA PADANO

PULLED PORK 4 
PATATE ROSSE, SALSA BBQ FATTA IN CASA

QUADROTTO CACIO E PEPE 4  
TONNARELLI, CREMA CACIO E PEPE

FOCACCE

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO 5 

FOCACCIA CON CRUDO 7 

FOCACCIA TONNATA 13   
FOCACCIA CON VITELLO CBT, SALSA
TONNATA, CIPOLLA IN AGRODOLCE E
FIORI DI CAPPERO

*IL PRODOTTO IN ALCUNI PARTICOLARI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE ESSERE CONGELATO A BORDO AL FINE DI MANTENERE INVARIATI I NOSTRI STANDARD QUALITATIVI

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI SEMOLA ALLA CREMA DI SCAMPI 15



CALAMARATA CON RAGÙ DI POLPO, STRACCIATELLA E POLVERE
DI OLIVE 16



FETTUCCHINE CON CALAMARI, CREMA DI BROCCOLI 16
E TARALLO SBRICIOLATO ALLE ERBE



SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI, AGLIO E PREZZEMOLO 14



FUSILLONE CON GUANCIALE, CREMA DI ZUCCA 14
PARMIGIANO 24 MESI



PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE, 15
ROSMARINO E PECORINO DOLCE



*IL PRODOTTO IN ALCUNI PARTICOLARI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE ESSERE CONGELATO A BORDO AL FINE DI MANTENERE INVARIATI I NOSTRI STANDARD QUALITATIVI

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

DALLA CUCINA

POLPO AUTUNNALE   18
*TENTACOLO DI POLPO ROSTICCIATO
SU CREMA DI ZUCCA E CAVOLO NERO
CROCCANTE*

FRITTURA DI CALAMARI *    18
*E GAMBERI *
CON CHIPS E GEL AL LIMONE*

CALAMARO E SCAROLA    16
*CALAMARO GRIGLIATO CON SCAROLA
SALTATA, GEL DI CIPOLLA ROSSA*

DALLA BRACE

CONTROFILETTO BLACK ANGUS 10,00
USA CREECKSTONE FARM (300 GR CIRCA) PER ETTO

CONTROFILETTO BLACK ANGUS 12,00
AUSTRALIA (300 GR CIRCA) PER ETTO

FRISONA BALTICA (600/700 GR CIRCA) 6,00
PER ETTO

PEZZATA ROSSA (600/700 GR CIRCA) 5,90
PER ETTO

FRISONA NAZIONALE (600/700 GR CIRCA) 5,90
PER ETTO

DANESE ROSSA (600/700 GR CIRCA) 6,90
PER ETTO

SIMMENTAL BAVARESE (600/700 GR CIRCA) 6,50
PREMIUM PER ETTO

MOOI MOOI OLANDA (600/700 GR CIRCA) 6,50
PER ETTO

SWAMI BEEF EXCLUSIVE (600/700 GR CIRCA) 7,50
PER ETTO

RUBIA GALLEGA (600/700 GR CIRCA) 7,50
PER ETTO

CONTORNI

CICORIA 6

PATATE AL FORNO 6

PATATE FRITTE* 5

SCAROLA CON OLIVE TAGGIASCHE 6

BROCCOLI 6

CONTORNO DI STAGIONE (Q.G.)

*IL PRODOTTO IN ALCUNI PARTICOLARI PERIODI DELL'ANNO POTREBBE ESSERE CONGELATO A BORDO AL FINE DI MANTENERE INVARIATI I NOSTRI STANDARD QUALITATIVI

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

LE CLASSICHE

MARGHERITA 8,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI,
POMODORO

BOSCAIOLA 10,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, FUNGHI
CHAMPIGNON, SALSICCIA

MARGHERITA CON BUFALA 10  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, POMODORO,
MOZZARELLA DI BUFALA

FIORI E ALICI 10,00   

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, ALICI
"ARMATORE" DI CETARA, FIORI DI ZUCCA

NAPOLI 11   

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, POMODORO,
ALICI "ARMATORE" DI CETARA

CAPRICCIOSA 10,00   

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, POMODORO, FUNGHI
CHAMPIGNON, UOVO, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE
TAGGIASCHE, CARCIOFINI ALLA BRACE

LE SPECIALI DI PEONE

FAKE PEPPERONI PIZZA   12,00

POMODORO, FIORDILATTE AZ. AGRICOLA ALVETI E CAMUSI,
CHORIZO, OLIO PICCANTE "QUATTROCIOCCHI", ORIGANO

FIOR DI CRUDO 11,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, FIORI DI ZUCCA, PROSCIUTTO
CRUDO, SCAGLIE DI GRANA PADANO

GUANCIALE E ZUCCHINE 12,00  

CREMA DI ZUCCHINE, GUANCIALE, ZUCCCHINE FRITTE, PECORINO
E MENTA

ALICI E SCAROLA 13,00   

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, ALICI "ARMATORE" DI CETARA,
STRACCIATELLA, SCAROLA RIPASSATA

LA PARMIGIANA DI PEO 11,00  

POMODORO, MELANZANE FRITTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
CREMA DI BASILICO

RUSTICHELLA 12,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, CICORIA, SALSICCIA, PROVOLA
ALVETI E CAMUSI, SEMI DI FINOCCHIETTO

AUTUNNALE 14,00  

CREMA DI ZUCCA ARROSTO, GUANCIALE, FUNGHI TRIFOLATI
STRACCIATELLA, POLVERE DI OLIVE

Nel nostro Menù utilizziamo farine poco raffinate e provenienti da filiere locali, frutto di un'attenta selezione di grani coltivati nel rispetto della terra e delle stagioni.

Queste farine, macinate a pietra e non private del germe di grano, mantengono intatti aromi, fibre e nutrienti naturali, offrendo sapori più pieni e autentici.

Scegliere farine locali significa anche sostenere l'agricoltura del territorio, ridurre l'impatto ambientale e valorizzare la biodiversità dei grani antichi.

Il risultato è una cucina che profuma di tradizione, genuinità e rispetto per le materie prime.

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

DOLCI

TORTINO DI MELE 8  

PANNA COTTA 6   
NUTELLA / PISTACCHIO / FRUTTI DI BOSCO

TIRAMISÙ CLASSICO 6   

SBRICCIOLATA 6   
NUTELLA / PISTACCHIO / FRUTTI DI BOSCO

CHEESECAKE SCOMPOSTA 6  
NUTELLA / PISTACCHIO / FRUTTI DI BOSCO

SORBETTO AL LIMONE 3 

SGROPPINO 4 

CIAMBELLINE AL VINO FATTE IN CASA 6 
ACCOMPAGNATE DA ZIBIBBO