


Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



Benvenuti

Il nostro Menù varierà in base alla stagionalità dei prodotti, per garantire freschezza e genuinità nelle portate

Seguite le pagine social per rimanere sempre aggiornati
con le nostre novità !!!



piccoloparadisodal2000



Ristorante Piccolo Paradiso Roma

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

SERVIZIO 2,00

BEVANDE

Acqua Microfiltrata Naturale	1,50
Acqua Microfiltrata Gassata	1,50
Coca Cola 1 lt	4,00
Fanta 1 lt	4,00
Coca Cola 33 cl	3,00
Coca Cola Zero 33 cl	3,00

BIRRE

Messina Cristalli di Sale alla spina chiara	
25 cl	3,50
40 cl	4,50
50 cl	5,50
Heineken 66 cl	4,00
Ichnusa non filtrata 50 cl	4,00

BIRRA ARTIGIANALE

Tip Blonde Ale "BLONDY" Vol. 4.4% 33 cl	4,50
Tip Double Ipa "BRUTALE" Vol. 7.5% 33 cl	4,50
Tip Belgian Tripel "TRE TORRI" 8.0% 33 cl	4,50

LISTA ALLERGENI



GLUTINE



LATTICINI



LUPINI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



MOLLUSCHI



SEDANO



UOVA



PESCE



SENAPE



ARACHIDI



SESAMO



SOIA


Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000


ANTIPASTI DI TERRA

Percorso di crudi 22,00
con carpaccio di Filetto, Carne salada,
carpaccio di Black angus USA affumicato e Tartare di manzo

Percorso di crudi con Burrata e Pistacchi 25,00



Tartare di manzo 150gr 12,00

Tris di Tartare autunnali (50gr l'una) 15,00

Tartare di manzo con Burratina e Pistacchio 150gr 15,00



Tagliere Misto per due persone 18,00
con salumi misti, formaggi e mozzarella di bufala



Prosciutto tagliato a mano 100 gr 10,00
(Jamón Serrano Gran Reserva stagionato 20 mesi)

Misto Carpaccio con rucola e grana 16,00
con Filetto, Carne Salada, Black Angus USA affumicato)







Degustazione formaggi 10,00






Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000





ANTIPASTI DI MARE

Paradiso Misto Mare per due persone 24,00
Comprende 4 portate presenti negli antipasti tra caldi e freddi

Polpo grigliato con crema di topinambur, crostini di pane al
rosmarino e la sua maionese    
12,00

Baccalà mantecato con cialda di pane carasau, cipolla rossa al
miele e salsa al balsamico  
10,00

Salmone marinato all' arancio 
10,00

Moscardini al guazzetto con purea di patate e curcuma  
10,00  






Sautè di cozze  
8,00

Insalata di Mare  
13,00

La disponibilità delle materie prime può variare in base alla stagionalità e al pescato locale
I prodotti potrebbero essere abbattuti ai fini igienico sanitari a tutela del consumatore
*il prodotto in alcuni particolari periodi dell'anno potrebbe
essere congelato a bordo al fine di mantenere invariati i nostri standard qualitativi

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000







PIZZE

- Focaccia con olio e rosmarino 5,00 
- Focaccia con Prosciutto crudo 7,00 
- Focaccia con Mortadella, Burrata e Pistacchio 10,00   

PIZZE CON BASE ROSSA

- Una parte di America 13,00  
datterino giallo, stracciatella di bufala, carpaccio di black angus affumicato, polvere di olive
- Capricciosa 9,00   
pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto crudo, olive, uovo, carciofini
- Margherita con Bufala 8,50   
pomodoro, mozzarella di bufala
- Napoli 2.0 10,00  
pomodoro, origano, alici e stracciatella di bufala
- Polpo ed olive 13,00  
passata di pomodoro, pomodorini semi dry, polpo scottato, origano, olive taggiasche

PIZZE CON BASE BIANCA

- Boscaiola 8,00  
mozzarella, funghi champignon, salsiccia
- Passeggiata in Umbria 15,00  
mozzarella, funghi porcini, ciauscolo, tartufo fresco
- Salmoncino 10,00  
mozzarella, salmone affumicato, grana a scaglie
- Fior di crudo 10,00  
mozzarella, fiori di zucca, prosciutto crudo, grana a scaglie
- Alici e scarola 11,00   
mozzarella, scarola, alici, olive taggiasche, stracciatella di bufala
- Autunno 10,00   
mozzarella, provola affumicata, crema di zucca arrostita nel forno a legna, lardo di colonnata, noci



Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



PRIMI PIATTI DI TERRA



*Massimo 4 portate di primi differenti per tavolo
Tutte le paste all'uovo ed i Gnocchi sono di nostra produzione*

Gnocchi con crema di Pistacchio, Prosciutto dolce e Provola

13,00   

Fettuccine fatte in casa con i Funghi Porcini  
15,00

Spaghettoni quadrati con Speck croccante, crema di Ricotta,
Zafferano e polvere di Basilico  
13,00

Paccheri con Guanciale, Broccoli, Crema di Pecorino e crumble di
guanciale 13,00  

SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata Black Angus USA "Creeckstone Farm"
8,00 l'etto

Tagliata Black Angus Australia "Rangers Valley"
9,00 l'etto

PER LA SCELTA DI COSTATE E FIORENTINE
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

PRIMI PIATTI DI MARE

Massimo 4 portate di primi differenti per tavolo

Linguine con pesto di rucola e noci, Crostacei, pomodorini
confit e polvere di pomodori rossi 14,00



Paccheri con Calamari, Gamberi, Vongole e funghi Porcini 16,00



Riso con crema di scampi 13,00



Spaghetti con le Vongole 15,00



SECONDI PIATTI DI MARE

Zuppetta di Rana pescatrice, Seppie*, Gamberoni* con vellutata
di pomodorini 18,00



Frittura mista di Calamari* e Gamberi* con Chips* 15,00




Grigliata mista con Polpo*, Calamaro* e Gamberoni* 18,00















La disponibilità delle materie prime può variare in base alla stagionalità e al pescato locale
I prodotti potrebbero essere abbattuti ai fini igienico sanitari a tutela del consumatore
*il prodotto in alcuni particolari periodi dell'anno potrebbe
essere congelato a bordo al fine di mantenere invariati i nostri standard qualitativi

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

CONTORNI

Cicoria ripassata	6,00
Scarola ripassata	6,00
Radicchio alla piastra	6,00
Patate al forno	6,00
Patatine fritte* 	5,00
Broccoli ripassati	6,00
Porcini alla griglia	12,00




FRITTI

Suppli al telefono  	3,00
Crocchettone di patate con provola e prezzemolo  	2,50
Dischetto all' Amatriciana  	3,00
Quadrotto Cacio e Pepe  	3,00
Fiore di zucca*  	2,50
Filetto di Baccalà* 	3,00
Olive all'ascolana* 	0,70




Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

DOLCI



Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo 7,00  

Tiramisù 5,00   

Tiramisù al pistacchio 6,00   

Sbriciolata 6,00   

con scelta tra Nutella, Pistacchio, Caramello, Frutti di bosco



Cheesecake 6,00  

con scelta tra Nutella,  tacchio, Caramello, Frutti di bosco

Mousse di Ricotta e Pere con Noci caramellate e salsa al caramello 7,00



Sorbetto al limone 3,00 

Sorbetto con Prosecco o Vodka 4,00  

Wagyu Gin Tonic o Lemon 10,00