



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

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
FANTA 1,5 LT	4
ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL	4
HEINEKEN 66 CL	4

BIRRE ARTIGIANALI

APACHE SCURA 6% VOL 75 CL	9
EASY CHIARA 4,5% VOL 75 CL	9
RED CARPET ROSSA 8% VOL 75 CL	9
THOR SCURA 4,9% VOL 75 CL	9
QUERCE ROSSA 5,2% VOL 75 CL	9
STATE BUONI CHIARA 7,7% VOL 75 CL	9

ALLA SPINA

MESSINA CRISTALLI DI SALE

25 CL 3,50





















40 CL 4,50




50 CL 5,50

Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000

DALLA CUCINA

NORCINERIA





CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO ASPARAGI E LIMONE	 	16
*SEPIE AL GUAZZETTO CON PISELLI E CROSTINI DI PANE	 	14
*BACCALÀ MANTECATO, CIPOLLINA AGRODOLCE E PANELLA	  	12
POLPO ALLA CATALANA	   	15
TARTARE DI MANZO CREMA CACIO E OVO CON ASPARAGI	  	14
PICANHA DI BLACK ANGUS, POMODORI SECCHI, RUCOLA, GRANA E ACETO BALSAMICO INVECCHIATO		15
MARITONZO CON PULLED PORK CON MAIONESE SENAPE E MIELE	    	10

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	20
 PER DUE PERSONE	
TAGLIERE DI SALUMI IBERICI	20
ASSIETTE DI PATANEGRA	18
PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE STAGIONATO 48 MESI CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 22 ANNI	18
 	

FRITTI

SUPPLÌ AL TELEFONO	3	   
<i>RISO CARNAROLI, POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, BASILICO E GRANA PADANO</i>		
CROCCHETTA DI PATATE	2,5	  
<i>PATATE ROSSE, PROVOLA ALVETI E CAMUSI, PREZZEMOLO E GRANA</i>		
QUADROTTO CACIO E PEPE	4	  
<i>TONNARELLI, CREMA CACIO E PEPE</i>		

FOCACCE

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO	5	
FOCACCIA CON CRUDO	7	
FOCACCIA CON MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO	10	 

*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

RISOTTO ALLA CREMA DI CROSTACEI 16
STRACCIATELLA E OLIO VERDE



TAGLIOLINI BURRO, ALICI, ASPARAGI, MOLLICA CROCCANTE 14
E LIMONE



AGNOLOTTI DI PATATE AL SUGO DI POLPO*, MENTA E PECORINO 17
POMODORINI E BASILICO



SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI, AGLIO E PREZZEMOLO 14



FETTUCCHINE ALLA VIGNAROLA, GUANCIALE E PECORINO 14



GNOCCHETTI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI MANZO E VITELLO 13




*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

TENTACOLO DI POLPO*  18
ROSTICCIATO, PATATE ALLA
BRACE E MAIONESE ALLA
PAPRIKA

FRITTURA DI CALAMARI*  16
E GAMBERI*
CON GEL AL LIMONE

*TATAKY DI TONNO  20
YOGURT E VERDURINE DI
STAGIONE

*MERLUZZO  16
IN OLIOCOTTURA, AGRETTI
E LIMONE

DALLA BRACE

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

CONTROFILETTO WAGYU 15,00
AUSTRALIA WX 5+ (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 5

PATATE AL FORNO 6

PATATE FRITTE * 5

AGRETTI ALL' AGRO 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	⊙ ⊕	7,50
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese</i>		
BOSCAIOLA	⊙ ⊕	8,50
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, funghi champignon, salsiccia</i>		
MARGHERITA CON BUFALA	⊙ ⊕	8,50
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala</i>		
FIORI E ALICI	⊙ ⊕ ⊕	8,50
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, alici "Armatore" di Cetara, fiori di zucca</i>		
NAPOLI	⊙ ⊕ ⊕	8,50
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, alici "Armatore" di Cetara</i>		
CAPRICCIOSA	⊙ ⊕ ⊕	9,00
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, funghi champignon, uovo sodo, prosciutto crudo, olive taggiasche, carciofini Migliarese</i>		

LE SPECIALI DI PEONE

UNA PARTE DI USA	⊙ ⊕	13,00
<i>Passata di datterino giallo, carpaccio di Black Angus USA affumicato, stracciatella, terra di olive</i>		
FIOR DI CRUDO	⊙ ⊕	10,00
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, fiori di zucca, prosciutto crudo, scaglie di grana padano</i>		
BACCALONA	⊙ ⊕ ⊕	12,00
<i>Pomodoro Migliarese, Baccala mantecato, pomodorini gialli semi-dry, olive taggiasche, origano</i>		
ALICI E SCAROLA	⊙ ⊕ ⊕	11,00
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, alici "Armatore" di Cetara, stracciatella, scarola ripassata</i>		
LA PARMIGIANA DI PEO	⊙ ⊕	10,00
<i>Pomodoro Migliarese, melanzane fritte, fonduta di parmigiano, crumble di pane al basilico</i>		
RUSTICHELLA	⊙ ⊕	11,00
<i>Fiordilatte Alveti e Camusi, cicoria, salsiccia, provola Alveti e camusi, tarallo sbriciolato al finocchietto</i>		
NAPOLI 2.0	⊙ ⊕ ⊕	11,00
<i>Pomodoro Migliarese, alici "Armatore" di Cetara, stracciatella e origano</i>		

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

DOLCI

CHOCOPASSION 8  

CROSTATINA CON CREMA AL LIMONE 8   
FRAGOLE E BASILICO

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