


Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



Benvenuti al Piccolo Paradiso,
è un vero piacere accogliervi e condividere con voi
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!

LE NOSTRE PAGINE SOCIAL



piccoloparadisoroma



piccoloparadisodal2000



Ristorante Piccolo Paradiso Roma



Ristorante Piccolo Paradiso Roma

SERVIZIO 2,00

BEVANDE

| | |
|------------------------------|------|
| Acqua Microfiltrata Naturale | 2,00 |
| Acqua Microfiltrata Gassata | 2,00 |
| Coca Cola 33 cl | 3,00 |
| Coca Cola zero 33 cl | 3,00 |
| Fanta 33 cl | 3,00 |

BIRRE

Messina Cristalli di Sale alla spina
25 cl 3,50 40 cl 4,50 50 cl 5,50

| | |
|----------------------------|------|
| Heineken 66 cl | 4,00 |
| Icnhusa non filtrata 50 cl | 4,00 |

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Artigianale "TIP" 75 cl 9,00
(EASY chiara 4,5% Vol / APACHE 6% Vol /
RED CARPET 8% Vol)

Birra Artigianale "DUE FUSTI" 75 cl 9,00
(THOR scura 4,9% Vol / QUERCE ambrata/rossa 5,2% Vol
/ SPERANZA 6,3% Vol / STATE BUONI 7,7% Vol chiara
tendente all'ambrato)

Birra Artigianale "DUE FUSTI" 33 cl 5,00



ANTIPASTI DI TERRA

| | |
|--|-------|
| Carpaccio di filetto di manzo con burrata e carciofi fritti (2/9) | 16,00 |
| Tris di tartare dello chef (2/9) | 18,00 |
| Tartare di manzo in purezza | 15,00 |
| Tagliere di salumi e formaggi (2) <i>consigliato per due persone</i> | 20,00 |
| Patanegra 100 gr | 18,00 |
| Tagliere con stagionati iberici 100 gr | 20,00 |
| Degustazione formaggi (2) | 12,00 |

ANTIPASTI DI MARE

| | |
|---|-------|
| Tentacolo di polpo grigliato con crema di patate viola (10) | 13,00 |
| Salmone marinato all'arancio (10) | 12,00 |
| Sautè di cozze (7.10) | 10,00 |
| Moscardino al guazzetto (10) | 10,00 |
| Cannoli di pasta sfoglia con baccalà mantecato e salsa di pomodoro | 12,00 |



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

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-------|
| Gnocchi con crema di pistacchio, prosciutto dolce e provola (1,2) | 13,00 |
| Fettuccine con guanciale croccante, crema di parmigiano e carciofi (1,2) | 13,00 |
| Fettuccine con speck croccante, broccoli e fonduta di parmigiano (1,2) | 13,00 |
| Gnocchi con fiori di zucca, gamberi e zafferano (1,2,4,10) | 15,00 |
| Riso con crema di scampi (1,2,4,10) | 14,00 |
| Linguine con tartare di gambero rosso, riduzione di aglio nero e bisque di gambero (1,4,10) | 17,00 |
| Fettuccine con vongole, calamari, carciofi (1,4,7,10) | 15,00 |



LA NOSTRA CARNE ALLA BRACE

| | |
|---|----------------|
| Controfiletto Black Angus USA Creeckstone Farm (300gr circa) | 10,00 per etto |
| Controfiletto Rubia Gallega (300gr circa) | 9,00 per etto |
| Frisona Polonia (600/700 gr circa) | 6,00 per etto |
| Pezzata Rossa (600/700 gr circa) | 6,00 per etto |
| Yugena Polonia (600/700 gr circa) | 7,40 per etto |
| Danese Rossa (600/700 gr circa) | 6,00 per etto |
| Vaca vieja (600/700 gr circa) | 6,00 per etto |

*vi invitiamo al banco, un nostro collaboratore sarà lieto di
spiegarvi al meglio le caratteristiche di ogni carne, vi
guiderà in base ai vostri gusti per un'esperienza culinaria
deliziosa*

*i tagli presenti nel maturatore cambiano settimanalmente, in
modo che possiate trovare nel nostro locale sempre tagli e
razze differenti*

SECONDI PIATTI DI MARE

| | |
|--|-------|
| Frittura a modo nostro con chips | 15,00 |
| Grigliata mista con Calamari, Gamberi e Polpo | 18,00 |
| Calamaro grigliato con purea patate viola | 16,00 |



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 |

FRITTI FATTI IN CASA

| | |
|---|------|
| Supplì al telefono | 3,00 |
| <i>Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, fiordilatte Alveti e Camusi, basilico e grana padano</i> (1/2) | |
| .Crocchettone di patate con provola e prezzemolo | 2,50 |
| <i>Patate rosse, provola Alveti e Camusi, prezzemolo e grana padano</i> (1/2) | |
| Lingotto con pasta patate e provola | 4,00 |
| <i>Pasta mista, patate e provola</i> (1/2) | |
| Quadrotto Cacio e Pepe | 3,50 |
| <i>Tonnarelli, crema cacio e pepe</i> (1/2) | |
| Pollo e peperoni | 4,00 |
| <i>Riso carnaroli, pollo, peperoni e fiordilatte</i> (1/2) | |



FOCACCE

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

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⁽¹⁾ 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> | |
| Speck e menta | 11,00 |
| <i>Fiordilatte Alveti e Camusi, crema di zucchine, speck IGP, maionese alla menta</i> | |



DOLCI

Tortino al cioccolato con cuore caldo 7,00
(1/2)

Tiramisù 6,00
(1/2/9)

Tiramisù al pistacchio 6,50
(1/2/9)

Sbriciolata 6,00
(1/2/9)
con scelta tra Nutella, Pistacchio, Caramello, Frutti di bosco

Cheesecake scomposta 6,00
(1/2)
con scelta tra Nutella, Pistacchio, Caramello, Frutti di bosco

Tortino di mele con gocce di cioccolato e crema al mascarpone 7,00
(1/2)

Sorbetto al limone 3,00
(1/2)

Sorbetto con Prosecco o Vodka 4,00
(1/2)

