



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

BIRRE ARTIGIANALI

APACHE SCURA <i>6% VOL 75 CL</i>	12
EASY CHIARA <i>4,5% VOL 75 CL</i>	12
RED CARPET ROSSA <i>8% VOL 75 CL</i>	12
BOLLICINE CHIARA <i>4,5% VOL 75 CL</i>	12
QUERCE ROSSA <i>5,2% VOL 33 CL</i>	6,5
STATE BUONI CHIARA <i>7,7% VOL 33 CL</i>	6,5
THOR SCURA <i>4,9% VOL 33 CL</i>	6,5

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

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 16
CON CARCIOFI CROCCANTI E MENTA



SEPPIE IN INSALATA 14
INSALATINA DI SEPPIE CON PATATA VIOLA,
FINOCCHI E GEL DI CIPOLLA ROSSA

BACCALÀ MANTECATO 12
BACCALÀ MANTECATO SU POLENTINA
FRITTA E CIPOLLA IN AGRODOLCE

ALICI FRITTE 10
SERVITE CON GEL AL LIMONE

ROAST BEEF 16
SERVITO CON CAVOLO CAPPUCCIO
MARINATO E MAIONESE ALL' AGLIO NERO

MARITOZZI

MARITOZZO CON PULLED PORK 10
CON MAIONESE SENAPE E MIELE, Salsa BBQ E
INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO

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

MARITOZZO CON ROAST BEEF 12
GEL DI CIPOLLA IN AGRODOLCE E MAIONESE
ALL'AGLIO NERO

NORCINERIA

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20
PER DUE PERSONE

SELEZIONI DI SALUMI IBERICI 20

ASSIETTE DI PALETA IBERICA 18

FRITTI

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

PULLED PORK 3
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 CON ROAST-BEEF 10
FOCACCIA CON ROAST BEEF, CARCIOFI
MARINATI E GRANA

*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 AL SAPORE DI MARE 18



LINGUINE CON RAGÙ DI POLPO, OLIVE TAGGIASCHE E
POMODORINI CONFIT 16



FETTUCCINE CON CALAMARI JULIENNE E FUNGHI CARDONCELLI 16



SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI, AGLIO E PREZZEMOLO 14



FUSILLONI CON GUANCIALE, E CARCIOFI 14
IN DOPPIA CONSISTENZA



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 INVERNALE   18
*TENTACOLO DI POLPO ROSTICCIATO
SU CREMA DI PORRI E CAVOLO NERO
CROCCANTE*

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

PASSIONE DI BACCALÀ   18
*BACCALÀ COTTO AL FORNO A LEGNA
CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E
DATTERINI*

CALAMARO E SCAROLA    16
*CALAMARO GRIGLIATO CON SCAROLA
SALTATA, GEL DI CIPOLLA ROSSA ED
ACETO BALSAMICO INVECCHATO 22 ANNI*

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

RADICCHIO ALLA PIASTRA 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 MIGLIARESE

BOSCAIOLA 9,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, FUNGHI
CHAMPIGNON, SALSICCIA

MARGHERITA CON BUFALA 9,50  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, POMODORO
MIGLIARESE, MOZZARELLA DI BUFALA

FIORI E ALICI 9,50   

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

NAPOLI 9,50   

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

CAPRICCIOSA 10,00   

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, POMODORO MIGLIARESE,
FUNGHI CHAMPIGNON, UOVO SODO, PROSCIUTTO CRUDO,
OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFINI MIGLIARESE

LE SPECIALI DI PEONE

CARCIOFI E LARDO 12,00  

CREMA DI CARCIOFI, LARDO, NOCI, MIELE E MENTA

FIOR DI CRUDO 10,00  

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

POLPO E OLIVE 12,00  

POMODORO MIGLIARESE, POLPO, POMODORINI CONFIT,
STRACCIATELLA E ORIGANO

ALICI E SCAROLA 12,00   

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

LA PARMIGIANA DI PEO 10,00  

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

RUSTICHELLA 12,00  

FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, CICORIA, SALSICCIA, PROVOLA
ALVETI E CAMUSI, TARALLO SBRICIOLATO AL FINOCCHIETTO

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 AL CIOCCOLATO 8  
INVERNALE

TORTINO DI MELE E CANNELLA 8   
CON CREMA AL MASCARPONE

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