

# 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

SERVIZIO 2,00

# Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000

## 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
ICHNUZA 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 CAPPUCIO  
MARINATO E MAIONESE ALL'AGLIO NERO

## MARITOZZI

MARITOZZO CON PULLED PORK 10  
CON MAIONESE SENAPE E MIELE, SALSA BBQ E  
INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCIO

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  
PER DUE PERSONE

SELEZIONI DI SALUMI IBERICI

ASSIETTE DI PALETA IBERICA

## 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

FOCACCA OLIO E ROSMARINO 5

FOCACCA CON CRUDO 7

FOCACCA CON ROAST-BEEF 10  
FOCACCA CON ROAST BEEF, CARCIOFI  
MARINATI E GRANA

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 IN DOPPIA CONSISTENZA 14



PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE, ROSMARINO E PECORINO DOLCE 15



# Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000

## DALLA CUCINA

**POLPO INVERNALE**   18

TENTACOLO DI POLPO' ROSTICCIAUTO  
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 INVECCHIATO 22 ANNI

## DALLA BRACE

**CONTROFILETTO BLACK ANGUS** 

USA CREECKSTONE FARM (300 GR CIRCA)

**CONTROFILETTO BLACK ANGUS** 

AUSTRALIA (300 GR CIRCA)

**FRISONA BALTIKA** (600/700 GR CIRCA) 

**PEZZATA ROSSA** (600/700 GR CIRCA) 

**FRISONA NAZIONALE** (600/700 GR CIRCA) 

**DANESE ROSSA** (600/700 GR CIRCA) 

**SIMMENTAL BAVARESE** (600/700 GR CIRCA)  
PREMIUM 

**MOOI MOOI OLANDA** (600/700 GR CIRCA) 

**SWAMI BEEF EXCLUSIVE** (600/700 GR CIRCA) 

**RUBIA GALLEGIA** (600/700 GR CIRCA) 

## CONTORNI

**CICORIA** 6

**PATATE AL FORNO** 6

**PATATE FRITTE\*** 5

**SCAROLA CON OLIVE TAGGIASHE** 6

**RADICCHIO ALLA PIASTRA** 6

**CONTORNO DI STAGIONE** (Q.G.)

# 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 SBRICOLATO 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 

NUTELLA / PISTACCHIO / FRUTTI DI BOSCO

SBRICIOLATA 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