

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

SERVIZIO 2,00

BEVANDE

Acqua Microfiltrata Naturale 2,00

Acqua Microfiltrata Gassata 2,00

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" 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 CHIARE TENDENTI ALL' AMBRATO)




Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



ANTIPASTI DI TERRA

Percorso di crudi con carpaccio di Filetto, Carne salada, carpaccio di Black angus USA affumicato e Tartare di manzo	22,00
Percorso di crudi con Burrata e Pistacchi <small>(2/13)</small>	25,00
Tartare di manzo in purezza 150gr <small>(2/13)</small>	12,00
Tris di Tartare (50gr l'una) <small>(2/13)</small>	15,00
Tartare di manzo con Burratina e Pistacchio 150gr <small>(2)</small>	15,00
Tagliere Misto per due persone con salumi misti e formaggi <small>(2)</small>	20,00
Patanegra tagliato a mano 100 gr 100% bellota	18,00
Misto Carpaccio con rucola e grana con Filetto, Carne Salada, Black Angus USA affumicato <small>(2)</small>	16,00
Degustazione formaggi azienda agricola Alveti e Camusi <small>(2)</small>	12,00


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

Tentacolo di polpo grigliato con crema di patate viola 12,00
(1/2/9/10)

Polpette di Baccalà mantecato su salsa di gazpacho 10,00
(1/10)

Salmone marinato all' arancio 10,00
(1/10)

Moscardini al guazzetto con purea di patate e curcuma 10,00
(1/2/7/10)

Sautè di cozze 8,00
(1/7)

Insalata di Mare 13,00
(8/10)

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



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
(1/2/5)

Fettuccine fatte in casa con pesto di zucchine, basilico e noci, fonduta di
parmigiano e chips di speck 13,00
(1/2/9)

Spaghettoni quadrati con crema di burrata, alici, pomodori 13,00
secchi, polvere di pomodoro e limoni
(1/2)

Paccheri con vellutata di pomodorini gialli e rucola, 13,00
caciocavallo e crumble di pane aromatizzato agli agrumi
(1/2)

Fettuccine fatte in casa con guanciale, crema di parmigiano, carciofi
croccanti 13,00
(1/2)

LE NOSTRE CARNI PRONTE PER LA BRACE

Controfiletto Black Angus USA Creeckstone Farm 8,50 per etto
(300gr circa)

Frisona Olandese (600/700 gr circa) 6,50 per etto

Rubia Gallega (600/700 gr circa) 6,50 per etto

Frisona Baltica (600/700 gr circa) 5,80 per etto

Simmental Baverese (600/700 gr circa) 5,80 per etto

Fisona Nazionale (600/700 gr circa) 5,50 per etto

**Per garantire esperienze di gusto e qualità, troverete nel nostro locale
Razze e Tagli sempre differenti provenienti da ogni parte del Mondo.**


Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000


PRIMI PIATTI DI MARE

Massimo 4 portate di primi differenti per tavolo

Linguine con Vongole, Gamberi, crema di patate e limone 14,00
(1/4/5/10)

Paccheri con ragù di polpo e vellutata di pomodorini rossi, 15,00
pomodorini gialli confit e sbriciolata di taralli al finocchietto
(1/4/7/10)

Riso con crema di scampi 13,00
(1/2/4/10)

Spaghetti con le Vongole 15,00
(1/7/10)

Paccheri con Calamari, Gamberi, Vongole e Carciofi 15,00
(1/7/10)

SECONDI PIATTI DI MARE

Rana pescatrice* e Gamberoni* alla catalana e crema di 16,00
topinambur
(4/7/10)

Frittura mista di Calamari* e Gamberi* con Chips 15,00
(1/4/7/10)

Grigliata mista con Polpo*, Calamaro* e Gamberoni* 18,00
(4/7/10)

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 [*] (1)	5,00

FRITTI

Supplì al telefono ^(1/2)	3,00
Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, fiordilatte Alveti e Camusi, basilico e grana padano	
Crocchettone di patate con provola e prezzemolo ^(1/2)	2,50
Patate rosse, provola Alveti e Camusi, prezzemolo e grana padano	
Dischetto alla norma ^(1/2)	3,00
Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, melanzane fritte, ricotta salata e basilico	
Quadrotto Cacio e Pepe ^(1/2)	3,00
Tonnarelli, crema cacio e pepe	
Sfera con Speck, zucchine e menta ^(1/2)	4,00
Riso carnaroli, guanciaie, carciofi, fiordilatte Alveti e Camusi servita su crema di pecorino	


Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



LE 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**
Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese
- Boscaiola 8,50**
Fiordilatte Alveti e Camusi, funghi champignon, salsiccia
- Margherita con bufala 8,50**
Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala
- Fiori e alici 8,50**
Fiordilatte Alveti e Camusi, alici "Armatore" di Cetara, fiori di zucca
- Napoli 8,50**
Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, alici "Armatore" di Cetara
- Capricciosa 9,00**
Fiordilatte Alveti e Camusi, pomodoro Migliarese, funghi champignon, uovo sodo, prosciutto crudo, olive taggiasche, carciofini Migliarese

LE SPECIALI DI PEONE

- Una parte di USA 13,00**
Passata di datterino giallo, carpaccio di Black Angus USA affumicato, stracciatella, terra di olive
- Fior di crudo 10,00**
Fiordilatte Alveti e Camusi, fiori di zucca, prosciutto crudo, scaglie di grana padano
- Baccalona 12,00**
Pomodoro Migliarese, Baccala mantecato, pomodorini gialli semi-dry, olive taggiasche, origano
- Alici e scarola 11,00**
Fiordilatte Alveti e Camusi, alici "Armatore" di Cetara, stracciatella, scarola ripassata
- La parmigiana di Peo 10,00**
Pomodoro Migliarese, melanzane fritte, fonduta di parmigiano, crumble di pane al basilico
- Rustichella 11,00**
Fiordilatte Alveti e Camusi, cicoria, salsiccia, provola Alveti e camusi, tarallo sbriciolato al finocchietto
- Napoli 2.0 11,00**
Pomodoro Migliarese, alici "Armatore" di Cetara, stracciatella e origano
- Speck e menta 11,00**
Fiordilatte Alveti e Camusi, crema di zucchine, speck IGP, maionese alla menta



Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000



DOLCI

Coppa di mousse alle fragole, mousse allo yogurt 7,00
e gelèe alle fragole (1/2)

Tiramisù 5,00
(1/2/9)

Tiramisù al pistacchio 6,00
(1/2/9)

Sbriciolata 6,00

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

Cheesecake 6,00 (1/2)

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

Semifreddo al lemon curd con crema alla vaniglia 7,00
(1/2)

Sorbetto al limone 3,00
(1/2)

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