# 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 |
| 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

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA

# Ristorante Piccolo Paradiso dal 2000

## DALLA CUCINA

IL MARE IN INSALATA 16

*SEPPIE, SCAROLA E ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 22 ANNI 14

*BACCALÀ MANTECATO,CIPOLLINA AGRODOLCE E PANELLA 12

SOUTÈ DI COZZE CON CROSTINI DI PANE 10

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA E PUNTARELLE ALLA ROMANA 13

CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI, MENTA E PECORINO 13

MARITOZZO CON PULLED PORK 10
*CON MAIONESE SENAPE E MIELE*

## NORCINERIA

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
*RISO CARNAROLI, POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE ALVETI E CAMUSI, BASILICO E GRANA PADANO*

CROCCHETTA DI PATATE 2,5
*PATATE ROSSE, PROVOLA ALVETI E CAMUSI, PREZZEMOLO E GRANA*

QUADROTTO CACIO E PEPE 4
*TONNARELLI,CREMA CACIO E PEPE*

## 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 CRUDI E COTTI 17

GNOCCHETTI CON BROCCOLI, ALICI DI CETARA, STRACCIATELLA E MOLLICA CROCCANTE 13

PASTA MISTA CON POLPO*, PATATE E PROVOLA 16

SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI, AGLIO E PREZZEMOLO 14

RAVIOLI DI BRASATO CON LA RIDUZIONE DEL SUO FONDO E FONDUTA DI PARMIGIANO 14

FETTUCCINE FATTE 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* 16
SCOTTATO, CREMA DI PORRI
E PATATE VIOLA,
CON CAVOLO TOSCANO

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

*BACCALÀ ALLA 15
PUTTANESCA CON
CROSTONE DI POLENTA

COCCIO DI 15
*MOSCARDINI IN ZIMINO
CON CROSTONE DI PANE
AROMATIZZATO ALL'AGLIO

## DALLA BRACE

| | | |
|---|---|---|
| CONTROFILETTO BLACK ANGUS USA CREECKSTONE FARM | (300 GR CIRCA) | 10,00 PER ETTO |
| CONTROFILETTO WAGYU AUSTRALIA WX 5+ | (300 GR CIRCA) | 15,00 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 PREMIUM | (600/700 GR CIRCA) | 6,50 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

SCAROLA 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
*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, pomdorini 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*

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA

Ristorante Piccolo Paradiso
dal 2000

# DOLCI

CHOCOPASSION 8

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 6,50

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*

PER QUALSIASI ESIGENZA ALIMENTARE VI CHEDIAMO GENTILMENTE DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA