



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>	9
EASY CHIARA <i>4,5% VOL 75 CL</i>	9
RED CARPET ROSSA <i>8% VOL 75 CL</i>	9
BOLLICINE CHIARA <i>4,5% VOL 75 CL</i>	9
QUERCE ROSSA <i>5,2% VOL 33 CL</i>	5
STATE BUONI CHIARA <i>7,7% VOL 33 CL</i>	5
THOR SCURA <i>4,9% VOL 33 CL</i>	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 SALSA ALLA PIZZAIOLA,
STRACCIATELLA E CRUMBLE DI PANE
AROMATIZZATO ALLE ERBE

SEPPIE IN INSALATA 14
INSALATINA DI SEPPIE CON PATATA
SMASHATA, PUNTARELLE E MELOGRANO

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

CAPELANTE E ZUCCA 16
CAPELANTE GRIGLIATE CON VELLUTATA DI
BROCCOLI E POMODORINI SEMI-DRY

ROAST BEEF 16
ROASTBEEF CON SALSA CHIMICHURRI E
CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO

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

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, CHEDDAR, 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, PUNTARELLE E
STRACCIATELLA

*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 CON SCAMPI, 16
STRACCIATELLA E LIMONE



CALAMARATA CON RAGÙ DI POLPO, POLVERE DI OLIVE E 16
RICOTTA SALATA



TORTELLI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI PORRI E 16
PATATE, POMODORINI SEMI-DRY



SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI, AGLIO E PREZZEMOLO 14



FUSILLONI CON GUANCIALE, CREMA DI BROCCOLI E 14
CREMOSO AL PARMIGIANO



FETTUCCHINE CON FUNGHI PORCINI 15
E TIMO



*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 AUTUNNALE   18
*TENTACOLO DI POLPO ROSTICCIATO SU
VELLUTATA DI ZUCCA, CAVOLO NERO
CROCCANTE*

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

SMASH OMBRINA   20
*TRANCIO DI OMBRINA, CON PATATA
SMASHATA E SALMORIGLIO*

CALAMARO E SCAROLA    16
*CALAMARO GRIGLIATO CON SCAROLA
SALTATA, MELOGRANO 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 5

PATATE AL FORNO 6

PATATE FRITTE* 5

SCAROLA CON OLIVE TAGGIASHE 6

BROCCOLI SICILIANI 7

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

AUTUNNO 12,00  

CREMA DI ZUCCA (BIOLOGICA ORTUSO), FUNGHI DI STAGIONE
TRIFOLATI, GUANCIALE, STRACCIATELLA, TERRA DI OLIVE NERE

FIOR DI CRUDO 10,00  

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

BROCCOLONA 12,00  

CREMA DI BROCCOLI, SEPIA MARINATA, BROCCOLI SALTATI,
MAIONESE DI SOIA ALL'AGLIO NERO, LAMELLE DI MANDORLE

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, FONDUTA DI
PARMIGIANO, CRUMBLE DI PANE AL BASILICO

RUSTICHELLA 12,00  

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

ITALIA-ORIENTE 13,00  

DATTERINO GIALLO, PAK CHOI "BIOLOGICA ORTUSO" ROAST BEEF .
MAIONESE DI SOIA ALLA PAPRIKA. OLIO AL TARTUFO

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

CHOCOPASSION 8  

MARITONZO RICOTTA E PERE CON NOCI CARAMELLATE 8   

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