

il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

I piatti che proponiamo nel nostro Menu sono il frutto di molti anni di esperienza, della grande cura e della grande passione che abbiamo per il nostro lavoro, di una scrupolosa attenzione nella scelta delle materie prime e stagionali. Il nostro Chef realizza ricette senza burro e creme, ma emulsioni con olio extravergine di oliva di altissima qualità.

All courses we do propose in our Menu are the result of many years of experience and a great care and strong passion we do have for the food and beverage business.

You can add for sure a specific attention in choosing all seasonal products; the express cuisine where you will wait the right time to be served and the final result won't certainly disappoint your palate.

"Il Piccolo Mondo" is the tradition of Italian and Roman cuisine with homemade products.

Prodotto surgelato quando non disponibile dal mercato del fresco. Moscardini, polpo, crostacei, costolette d'agnello.

Frozen product when not available from the fresh market. Moscardini, octopus, crustaceans, lamb chops.

I piatti si possono richiedere anche senza glutine. 🌾

Pane e Servizio €3,00 a persona 🌾

Pasta per celiaci €3,00 extra 🌾

The dishes can also be gluten-free. 🌾

Bread and Service €3,00 for person 🌾

Gluten-free pasta €3,00 extra 🌾

* Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa

** Prodotto congelato all'origine

Tutti i prodotti ittici da consumare crudi hanno subito un trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004

* Homemade product chilled at a negative temperature

** Product frozen at the origin

All fish products to be eaten raw have undergone a reclamation treatment according to reg. 853/2004

Telefono +39 06 42016034

info@ristorantepiccolomondo.it

www.ristorantepiccolomondo.it



Parla di noi su tripadvisor!
Recommend us on tripadvisor!

password wifi:
buonappetito



il Piccolo Mondo

LUXURY SUITES

Le suite di lusso de il Piccolo Mondo nascono seguendo la filosofia ispirata dall'omonimo ristorante, ritrovo negli anni '60 per molte stelle del cinema ed esponenti di spicco della "dolce vita" romana. Le quattro suite di lusso de il Piccolo Mondo, dai nomi preziosi come gioielli, sono caratterizzate da un'atmosfera raffinata, cura nei dettagli e comfort di categoria superiore. Ciascuna stanza è dotata di un'area benessere privata con cromoterapia e aromaterapia, l'ideale per rilassarsi dopo una visita ai più celebri monumenti, dopo un tour organizzato alla guida di un'auto sportiva o prima di gustare le specialità dello storico ristorante il Piccolo Mondo.

The luxury suites of il Piccolo Mondo were created according to the philosophy inspired by the restaurant of the same name, a meeting place in the 60s for many movie stars and leading exponents of the "dolce vita" of Rome.

The four luxury suites of the il Piccolo Mondo, with precious names like jewels, are characterized by a refined atmosphere, attention to detail and comfort of superior category. Each room has a private wellness area with chromotherapy and aromatherapy, ideal for relaxing after a visit to the most famous monuments, after a tour organized by a sports car or before tasting the specialties of the historic restaurant il Piccolo Mondo.



info@luxurysuitesinrome.com

ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTERS

Bao ripieno di verza rossa, crocchetta di broccolo e maionese sriracha (3,8) 🌱🌿	€ 15,00
Bao stuffed with red cabbage, broccoli croquette and sriracha mayonnaise (3,8)	
Tartare di avocado, ravanello e uvetta 🌱🌿	€ 15,00
Avocado, radish and raisins tartare	
Crumble di parmigiano reggiano, uovo 68° e salsa ai carciofi (10,3) 🌱	€ 16,50
Parmigiano Reggiano crumble, 68° egg and artichoke sauce (10.3)	
Mozzarella di bufala Dop calda in sfoglia crocante (8,1) 🌱🌿	€ 16,50
Warm buffalo mozzarella Dop in crunchy pastry (8,1)	
Lasagnetta vegana di zucca, con formaggio di riso, noci origano olive taggiasche (9) 🌱🌿	€ 17,50
Vegan pumpkin lasagna, with rice cheese, walnuts, oregano, Taggiasca olives (9)	

ANTIPASTI MARE / SEA STARTERS

Baccalà mantecato con chips di polenta e polvere di olive (1,3,4) 🌱	€ 16,50
Creamed cod with polenta chips and olive powder (1,3,4)	
Seppia gratinata alle erbe con radicchio alla griglia (7,1,4,14)	€ 16,50
Squid au gratin with herbs with grilled radicchio (7,1,4,14)	
Polpo grigliato con guacamole e chip di platano 🌱	€ 17,50
Grilled octopus with guacamole sauce and plantain chips (4,1,14)	
Bao con astice, cavolo nero e salsa sdryracha (1,2,3,4)	€ 29,50
Bao with lobster, black cabbage and sriracha sauce (1,2,3,4)	

CRUDI / RAW

Ostriche Special de Claire (14) 🌱	€ 4,50 1pz
Oysters Special de Claire (14)	
Scampi olio e limone (2) 🌱	€ 15,00 hg
Scampi, oil and lemon (2)	
Tartare di Tonno con maionese al wasabi, zenzero e semi di zucca (4) 🌱	€ 17,50
Tuna carpaccio with wasabi mayo and pumpkin seeds (4)	
Ceviche di pesce bianco (4) 🌱	€ 17,50
White fish ceviche (4)	
Misto tartare e carpacci (4) 🌱	€ 29,50
Mixed tartare and carpaccio (4)	
Grand plateau di crudi, tartare e carpacci ostriche crostacei (14,2,4) 🌱	€ 75,00 (2 persone)
Grand plateau of raw, tartare, oyster, prawns and shrimp (14,2,4)	

ANTIPASTI TERRA / MEAT STARTERS

Tacos ripieni di costine di maiale, salsa bbq e cipolla caramellata (1,3)	€ 16,00
Tacos stuffed with pork ribs, bbq sauce and caramelized onion (1,3)	
Polpette di guancia fritte con salsa aromatizzata al cacao amaro e puntarelle (1,10)	€ 16,50
Fried cheek meatballs with bitter cocoa flavored sauce and chicory (1,10)	
Tagliere di salumi e formaggi del territorio e bruschette (1,8)	€ 18,00
Platter of local cold cuts and cheeses and bruschetta (1.8)	
Animelle di agnello glassate del loro fondo e insalatina di carciofi (10) 🌱	€ 18,00
Lamb sweetbreads glazed with their sauce and artichoke salad (10)	
Battuto di manzo di fassona con uovo in camicia e scaglie di tartufo 🌱	€ 24,50
Fassona beef tartare with poached egg and truffle flakes	

PRIMI PIATTI DI MARE / FIRST COURSES FROM THE SEA

Vermicelli con calamari, puntarelle e colatura di alici (1,9) 🍷	€ 18,0
Vermicelli with squid, pistachio pesto and anchovy sauce (1,9)	
Tonnarello alici del cantabrico, melanzana affumicata e panure aromatizzata alle erbe (3,8) 🍷	€ 18,50
Tonnarello with Cantabrian anchovies, smoked aubergine and herb flavored breadcrumbs (3.8)	
Linguine al nero di seppia con gamberi ,carciofi croccanti e pomodorini confit (2,14,1) 🍷	€ 19,50
Linguine with cuttlefish ink with prawns, crispy artichokes and confit tomatoes (2,14,1)	
Spghettone aglio olio peperoncino di habenero e carpaccio di ricciola al lime (1) 🍷	€ 19,50
Spaghetti with garlic oil, habanero pepper and amberjack carpaccio with lime (1)	€ 19,50

PRIMI PIATTI DI TERRA / FIRST COURSES

Primi Romani: Cacio e pepe/carbonara/amatriciana (1,3,8) 🍷	€ 14,00
Roman traditional pasta : Cacio e pepe / carbonara / amatriciana (1,3,8)	
Calamarata alla gricia con fonduta di cipolle guanciale croccante e pecorino (1,8) 🍷	€ 15,00
Gragnano rings with onion fondue, crispy bacon and pecorino Romano (1.8)	
Linguine con ragù d'agnello e Carciofi (4,10,5) 🍷	€ 19,50
Linguine with lamb ragout and artichokes (4.10.5)	
Tortelli allo stracotto di manzo e fonduta di pecorino di Fossa (10,1,3)	€ 19,50
Homemade Tortelli with beef stew and Fossa pecorino cheese fondue (10,1,3)	

SECONDI PIATTI DI MARE / MAIN COURSES OF THE SEA

Gamberi in tempura con salsa ai frutti rossi (1,4)	€ 19,50
Tempura prawns with red fruit sauce (1,4)	
Trancio di pescato con patate dolci e porro stufato zenzero (4) 🍷	€ 19,50
White Fish steak with sweet potatoes and ginger stewed leek (4)	
Tonno porchettato con verdure allo zenzero (4) 🍷	€ 23,00
Porchetted tuna with ginger vegetables (4) € 23.00 (4)	
Astice alla plancia (2) 🍷	€ 13,00 hg
Plank lobster (2)	

PESCATO DEL GIORNO / FISH OF THE DAY

(preparato in crosta di sale, alla griglia , con salsa allo zenzero, alla cacciatora, alla mediterranea) (4) 🍷	
Rombo, Orata , Spigola, Ricciola, Fragolino, Dentice, Scorfano, Marmore, San Pietro	
Frittura di paranza , Mazzancolle locali	€11,00 hg
(baked with potatoes, in salt crust, grilled, with ginger sauce, cacciatore sauce , mediterranean style)	
(4).Turbot, Sea Bream, Sea Bass, Amberjack, Strawberry, Dentex, Redfish, Marmore, San Pietro	
Fried fish, local prawns	








SECONDI PIATTI DI TERRA / MAIN COURSES OF MEAT

Petto di anatra 56° con crema di rucola caprino e miele 🍷	€ 21,00
Duck breast 56° with goat's rocket cream and honey	
Saltimbocca alla romana con cicoria (1,8)	€ 18,50
Roman saltimbocca with chicory (1,8)	
Variazione di agnello con tortino di carciofi (10,3) 🍷	€ 28,00
Variation of lamb with artichoke pie (10.3)	
Filetto di manzo alla griglia con soffice di patate (8) 🍷	€ 32,00
Grilled fillet of beef with soft potatoes (8)	

CONTORNI / SIDE DISHES

Cicoria Ripassata  	€ 8,00
Sautéed chicory	
Insalata Mista  	€ 8,00
Mixed salad	
Patate al forno  	€ 8,00
Baked potatoes	
Puntarelle con salsa all'aglio e alici sauce 	€ 9.50
Puntarelle with garlic and anchovy sauce	
Carciofi alla Romana e alla giudia  	€ 9.50
Artichokes alla Romana and alla giudia	
Scarola con uvetta e pinoli (9)  	€ 9.50
Escarole with raisins and pine nuts	

DESSERT

Cestino di nocciole con mousse di ricotta, pistacchio grigliato e cioccolato fondente (1,8,9) 	€ 9,00
Hazelnut basket with ricotta mousse, grilled pistachio and dark chocolate (1,8,9)	
Tiramisu Piccolo Mondo (1,3,8) 	€ 9,00
Tiramisu Piccolo Mondo (1,3,8)	
Selezione di sorbetti  (3.8) 	€ 9,00
Selection of sorbets (3.8)	
Tartetatin di mele con palline di gelato alla crema (3,8) 	€9,50
Tarte Tatin of apples with scoops of cream ice cream (3.8)	
Cheesecake scomposta con mousse di cioccolato bianco meringa di zucchero di canna , sorbetto al frutto della passione (3,8) 	€ 13,50
Scomposta cheesecake with white chocolate mousse brown sugar meringue, passion fruit sorbet (3.8)	
Variazione di cioccolato (8,1,9) 	€ 15,00
(Tortino caldo al cioccolato, mousse al cioccolato bianco, semifreddo al gianduia)	
Variation of chocolate (8,1,9)	
(Hot Chocolate cake, white chocolate mousse, gianduia parfait)	

SE VOLETE CONSULTARE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI, NON ESITATE A CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO.

IF YOU WANT TO CONSULT THE LIST OF ALLERGENS, DO NOT HESITATE TO ASK THE WAITER

