

Antipasti classici /Classic Appetizers

Flan di funghi porcini con speck tirolese, fungo pleurotus ripassato e crema di marroni
€17,00 (1,3,8,9,12)

Porcini mushroom flan with Tyrolean speck, sautéed Pleurotus mushroom, and chestnut cream

Crudo di tonno** obeso, con uovo all'occhio di bue e i suoi condimenti €18,50 (3,4,6,9,11)
Raw fats yellowfin tuna, with fried egg and its condiments €18,,50

Mozzarella di bufala, radicchio tardivo marinato al mandarino, mango e prosciutto crudo €19,00
(1,3,5,7,8,11,12)

Buffalo mozzarella, late-season radicchio marinated in mandarin, with mango, and raw ham

Tagliere di salumi e formaggi del territorio €20,00 (1,3,6,12)
Selection of local cured meats and cheeses

Tentacolo di polpo** arrostito con emulsione al prezzemolo, salsa caesar e insalata di carciofi
€24,00 (1,2,3,4,6,7,8,11,12)

Grilled octopus tentacle with parsley emulsion, Caesar sauce, and artichoke salad

Antipasti gourmet / Gourmet Appetizers

Tartare di Fassona, senape con frollino alla nocciola, bagna cauda e uovo di quaglia poche'
€22,00 (1,3,4,5,8,9)

Fassona tartare, mustard with hazelnut biscuit, bagna cauda and poached quail egg

Uovo a 63 gradi con spuma di patate e porri, tartufo nero, e giardinetto di verdure invernali € 19,00(1,3,8,9,12)

Egg at 63 degrees with potato and leek foam, black truffle, and a garden of winter vegetables

Carpaccio di ombrina* osmotizzato allo spritz, con gamberi, salsa al passion fruit e gel di Yozu e limone €19,50 (1,2,4,5,6,7,8,10,11)

Amberjack carpaccio infused with Spritz, served with prawns, passion fruit sauce, and Yuzu-lemon gel

Branzino al vapore in manto di lattughe di mare, spuma olandese agli agrumi, tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana* €22,00 (1,4,3,7,9,10)

Steamed sea bass wrapped in sea lettuce, citrus-flavored Hollandaise foam, sea bass tartare with gin-marinated cucumbers, and Luciana-style octopus croquette

Astici , scampi, **gamberi**. 15,00 hg (2)

Lobster, scampi, prawns

La nostra selezione di ostriche 6 pz €34,00 (14)

Piccolo Mondo selection of oysters 6 pcs

Grand plateaux di crudi, ostriche e crostacei (6 ostriche, carpaccio di tonno, tartare di pesce, 2 scampi crudi, 4 gamberi crudi) € 80,00 (2,4,14)

Grand plateau of raw seafood, oysters, and shellfish (6 oysters, tuna carpaccio, fish tartare, 2 raw scampi, 4 raw prawns)

Primi Classici / Classic First Courses

Spaghetti alla carbonara €15,00 (1,3,7,8)

Spaghetti Carbonara with egg, pork cheek and pecorino cheese

Vermicelli alla gricia con crema fondente di cipolle rosse di tropea €16,00. (1,7,8)

Vermicelli alla Gricia with creamy red Tropea onion sauce, and pork cheek

Fettuccine alla bolognese €19,00 (1,3,5,7,9,8,11)

Fettuccine Bolognese ragout

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine, crema fondente di carote e zenzero, tartare di crostacei** € 29,00 (1,2,4,9,14)

Spaghetti with clams, mullet bottarga, creamy carrot and ginger sauce, and shellfish tartare

Tagliolini al astice (1,2,3,4,9,11,14) MP

Lobster tagliolini

Primi gourmet / Gourmet First Courses

Tonnarelli all'amatriciana con quinoa soffiata, pomodorini e burrata €16,50 (1,3,7,9)

Tonnarelli Amatriciana with puffed quinoa, cherry tomatoes, pork cheek, and burrata cheese

Tagliolini con burro e alici del cantabrico, finocchietto selvatico con mollica atturrata agli agrumi e carpaccio di tonno** €18,50 (1,3,4,7,9,11)

Tagliolini with butter and Cantabrian anchovies, wild fennel, citrus-flavored breadcrumbs, and tuna carpaccio

Vermicelli cacio e pepe con spinaci e gamberi profumati al lime €22,50* (1,2,8)

Vermicelli Cheese and pepper with spinach and lime-scented prawns

Riso carnaroli con zucca brasata, burrata affumicata e tartufo nero pregiato €24,00 (1,8,9)

Carnaroli rice with braised pumpkin, smoked burrata, and premium black truffle

Ravioloni di baccala* mantecato al lime, nduja ed erba cipollina su crema fondente di patate e porri
€26,00 (1,3,4,8,10)

Homemade pasta, filled with lime-scented codfish, 'nduja, and chives on creamy potato and leek sauce

Panzerotti* alla guancia di vitello brasata, con salsa al gorgonzola e fondente cime di rapa
€26,00 (1,3,8,9,10)*

Panzerotti stuffed with braised veal cheek, served with Gorgonzola sauce and creamy turnip greens

Agnolotto di patate* con ricotta e bieta, polpette brasate, crema di piselli e ragusano
€26,00 (1,3,8,10)*

Homemade pasta, with ricotta and Swiss chard, braised meatballs, peas cream, and Ragusano cheese

Secondi Classici / Classic Main Course

Pesci del giorno al sale o alla griglia €11,00 Hg (4,8)

Fresh fish of the day, salted or grilled

Polpette di manzo al pomodoro, con morbido di patate €18,50 (1,3,5,7,8,9,10)

Beef meatballs in tomato sauce, with mashed potatoes

Cotoletta di lombo di vitello, con insalatina e patate fritte* €19,50 (1,3,5,7,8,9)

Veal loin cutlet, with salad and French fries

Trancio di ombrina bocca d'oro, con composizione di carote e spuma alla cipolla €22,00 (3,4,8,10,)

Sea bass fillet, with carrot composition and onion foam

Gran fritto misto in sospensione, con maionese allo yogurt* €24,00 (1,2,3,4,7,12)**

Mixed fried fish, served with yogurt mayonnaise

Filetto di tonno** obeso con pistacchio, salsa tonnata e verdure autunnali ripassate
€24,50 ** (4,7,8,9)

Bigeye tuna fillet with pistachio, tuna sauce, and sautéed autumn vegetables

Astice alla catalana o alla griglia MP (2,9,10)

Catalan lobster or grilled lobster

Secondi gourmet / Gourmet Main course

La mia versione di saltimbocca alla Romana, con Prosciutto crudo San Daniele, crema fondente al cavolfiore ed estratto di salvia €22,50 (1,7,9)

Veal saltimbocca Piccolo Mondo style, with San Daniele raw ham, cauliflower cream, and sage extract

Pollo (coscia di pollo con cime di rapa stufate allo scalogno e mosaico di petto di pollo al curry nero) €22,50 (3,5,7,9,10)

Chicken (braised chicken thigh with turnip greens, and a mosaic of chicken breast with black curry)

Filetto di Salmone grigliato agli agrumi, con moussline al finocchietto selvatico, salsa al prosecco e timo €23,50 (3,4,7,9)

Grilled salmon fillet with citrus, wild fennel mousse, prosecco sauce, and thyme

Tournedoux di manzo con panure croccante, gnocco di semolino ai funghi e mille foglie di patate e carote €29,00 (1,3,5,8,9,10,12,)

Beef tournedos with crispy breadcrumb coating, semolina gnocchi with mushrooms, and mille-feuille of potatoes and carrots

Combinazione di vitello e quaglia con tartufo e foie gras** €33,00 (3,8,9,10)

Mixed of veal and quail with truffle and foie gras

Insalatone / Salads

Insalata mista €8,00

Mixed salad

Carciofo alla romana €14,00

Roman artichoke

Caesar salad €14,00

(Petto di pollo, parmigiano Reggiano, crostini, salsa caesar e uova di quaglia) (1,3,4,5,7,8,12)

Caesar salad (Chicken breast, Parmigiano Reggiano, croutons, Caesar dressing, and quail eggs)

Autunno Salad €15,00

(Radicchio, noci, pere, gorgonzola e pomodorini ciliegia) (1,8,9,12)

Autumn salad (Radicchio, walnuts, pears, gorgonzola, and cherry tomatoes)

Cobb salad €16,00

(iceberg, avocado, pancetta tostata, pomodoro, petto di pollo, gorgonzola e uovo sodo) (3,8,9)

Iceberg lettuce, avocado, toasted bacon, tomato, chicken breast, gorgonzola, and hard-boiled egg

Menu degustazione 4 portate pesce/ 4-Course Tasting Menu - Fish

Branzino al vapore in manto di lattughe di mare, spuma olandese agli agrumi, tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana* (1,4,3,7,9,10)

Steamed seabass wrapped in sea lettuce, citrus Dutch foam, seabass tartare with gin-marinated cucumbers, and octopus croquette alla Luciana

Ravioloni di baccala* mantecato al lime, nduja ed erba cipollina su crema fondente di patate e porri (1,3,4,8,10)

Homemade pasta, Lime-infused cod fish creamed, nduja, chives, with a creamy potato and leek sauce

Filetto di tonno** pinna gialla con pistacchio, salsa tonnata e verdure autunnali ripassate (4,7,8,9)

Yellowfin tuna fillet with pistachio, tuna sauce, and sautéed autumn vegetables

Cheese cake scomposta con frutti di bosco, polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit (1,3,5,7,8,9,12)

Cheesecake Piccolo Mondo style, with wild berries, white chocolate powder, and passion fruit sorbet

€75,00

Menu degustazione 4 portate carne / 4-Course Tasting Menu - Meat

Tartare di fassona, senape con frollino alla nocciola, bagna cauda e uovo di quaglia pouque (1,3,4,5,8,9,)

Fassona beef tartare with mustard, hazelnut biscuit, bagna cauda, and quail egg

Agnolotto di patate* con ricotta e bieta, meatballs brasati, crema di piselli e ragusano (1,3,8,10)

Homemade potatoes agnolotto with ricotta cheese and Swiss chard, braised meatballs, peas cream, and Ragusano cheese

Combinazione di vitello e quaglia con tartufo e foie gras** (3,8,9,10,)

Mixed of veal and quail with truffle and foie gras

Mousse di cioccolato bianco e Cardamomo profumata al caffè con gelato pistacchio (1,3,5,7,8,9,12)

White chocolate mousse with cardamom, coffee flavor, and pistachio ice cream

€80,00

Degustazione della tradizione / Tradition Tasting Menu

Tagliere di salumi e formaggi del territorio (1,3,6,12)

Local cured meats , and local cheeses platter

Spaghetti alla carbonara (1,3,7,8)

Spaghetti alla carbonara with pork cheek, eggs and pecorino cheese

La mia versione di saltimbocca alla romana con Prosciutto crudo San Daniele, crema fondente al cavolfiore ed estratto di salvia (1,7,9)

Piccolo Mondo style of Saltimbocca alla Romana with San Daniele raw ham, cauliflower cream, and sage extract

Tiramisù Piccolo Mondo (Mousse di mascarpone chablonato al cioccolato fondente, salsa al marsala, gelato al caffè e cappuccino al cocco) (1,3,5,7,9,12)

Tiramisu "Piccolo Mondo" (Mascarpone mousse with dark chocolate glaze, Marsala sauce, coffee ice cream, and coconut cappuccino)

€70,00

Gran Degustazione 7 portate

Una vera e propria escursione tra le specialità del Piccolo Mondo a discrezione dello chef

2 assaggi d'antipasto, 2 assaggi di primo, 2 assaggi di secondo e un Dessert scelti

presentati ed abbinati dal nostro Executive Chef Fabio Mancuso

A true journey through the specialties of Piccolo Mondo, at the discretion of the chef

Includes 2 appetizer tastings, 2 first course tastings, 2 second course tastings, and a selected dessert, all presented and paired by our Executive Chef Fabio Mancuso.

€90,00

Dessert

Selezione di sorbetti e gelati €10,00 (3,7,8)

Selection of sorbets and ice creams

Cheese cake scomposta con frutti di bosco, polvere di cioccolato bianco e sorbetto al frutto della passione €13,50 (1,3,5,7,8,9,12)

Cheesecake piccolo Mondo style, with wild berries, white chocolate powder, and passion fruit sorbet

Rocher di cioccolato al latte con crema di mango, muesli di frutta secca e cioccolato, con gelato al caramello

€14,00 (1,3,5,7,8)

Milk chocolate Rocher with mango, dried fruit and chocolate muesli, and caramel ice cream

Mousse di cioccolato bianco e Cardamomo profumata al caffè con gelato al pistacchio

€14,00 (1,3,5,7,8,9,12)

White chocolate mousse with cardamom, coffee-flavored, with pistachio ice cream

Tiramisù del Piccolo Mondo (Mousse di mascarpone chablonato al cioccolato fondente, salsa al marsala, gelato al caffè e cappuccino al cocco) €15,00 (1,3,5,7,9,12)

Tiramisu, Piccolo Mondo, (Mascarpone mousse with dark chocolate glaze, Marsala sauce, coffee ice cream, and coconut cappuccino)

La nostra interpretazione della cassata Siciliana €15,00 (1,3,7,8,9,12)

Piccolo Mondo style Sicilian cassata

Mont Blanc €16,00

(sfera di cioccolato bianco con crema di castagne, gelato al marron glace e salsa di cioccolato al rum matusalem) (1,3,8,9,12)

(White chocolate sphere with chestnut cream, marron glace ice cream, and Matusalem rum chocolate sauce)