il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

MENÙ

A più di **70 anni** dalla nostra apertura, Il Piccolo Mondo continua a rappresentare un'icona di quella romanità tradizionale, e della cucina di pesce, che non smette mai di innovarsi e stupire.

Il sogno di un giovane oste di Amatrice che a partire dal 1954 iniziò a far innamorare il mondo intero è ancora oggi il legame che ci lega indissolubilmente ai nostri clienti.

La mano del nostro executive Chef **Fabio Mancuso**, campione mondiale di finger food e due volte medaglia d'oro alle Olimpiadi di cucina, inventa piatti dalla venatura romana con respiro moderno. Utilizziamo esclusivamente prodotti locali e sostenibili, e selezioniamo con cura la nostra cantina dei vini dai migliori vitigni italiani.

More than **70 years** *since our opening, Il Piccolo Mondo continues to be an icon of traditional Roman spirit and seafood excellence, a legacy that never ceases to innovate and amaze.*

The dream of a young innkeeper from Amatrice, who in 1954 began enchanting the entire world, remains the unbreakable bond that connects us to our guests today.

Under the guidance of our Executive Chef ***Fabio Mancuso****, World Finger Food Champion and two-time Culinary Olympics gold medalis, we craft dishes with deep Roman roots and a modern flair. We use exclusively local, sustainable ingredients and carefully curate our wine cellar from the finest Italian vineyards.*

Antipasti di terra – Land appetizers

- **Filetto di baccalà** in pastella leggera, fritto croccante
  Cod fillet in light batter, fried to crisp perfection (1,4)

- **Fiori di zucca ripieni** (due)
  Stuffed zucchini blossoms (anchovies, mozzarella), lightly fried, 2 pz (1,3,4,7)

- **Polpetta di coda** alla vaccinara e puntarelle
  Oxtail meatball Roman-style, slow-cooked then fried and Roman puntarelle (1,3,4,7,9)

- **Carciofo alla Romana** con spuma di pecorino e tartufo nero
  Roman-style artichoke with pecorino foam and black truffle (7)

- **La parmigiana di melanzane** a modo mio
  Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, smoked provola and pecorino cappuccino (1,3,5,7,8,9,10,12)

- **Caprese** moderna con mozzarella di bufala campana, pesto di basilico, pomodorini ciliegia e gelato al parmigiano
  Modern Caprese salad with buffalo mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, and Parmesan ice cream (1,3,5,7,8,11,12)

- **Degustazione di formaggi** pregiati italiani selezionati nei migliori caseifici della penisola con miele e confetture
  Tasting of fine Italian cheeses selected from the best dairies on the penisula, with honey and jams (1,7,8)

- **Degustazione di salumi**: una passeggiata degustativa per l'Italia alla scoperta delle più rare eccellenze
  Cured meats tasting: a tour of Italy to discover the rarest delicacies (1,7,8)

- **Degustazione di fritti romani**: filetto di baccalà, supplì alla romana, fiori di zucca ripieni, polpette di coda alla vaccinara, verdure*
  Mixed Roman fried appetizers: cod fillet, Roman-style suppli, stuffed courgette flowers, oxtail meatballs, vegetables (1,3,4,7,9)*

Antipasti di mare – Seafood appetizers

- **Sauté di cozze** con pane tostato
  Mussel sauté with toasted bread (1,4,10,14)

- **Calamari*** gratinati con carciofi romaneschi ripassati
  Gratin calamari with sautéed Roman artichokes (1,14)*

- **Tentacolo di polpo arrostito**, insalata russa, vinaigrette al prezzemolo, maionese al limone e wakame
  Roasted octopus tentacle, Russian salad, parsley vinaigrette, lemon mayonnaise and wakame seaweed (1,4,8,9,10,11,12,14)

- **Degustazione di Ostriche** con vinaigrette al prezzemolo e lime
  Oysters tasting with parsley–lime vinaigrette (14)
  (2 Ostriche fine de claire, 2 Ostriche della Sardegna, 2 Ostriche Gilardeau)

- **Degustazione** di 8 differenti assaggi di pesce cotto e fritto del Piccolo Mondo
  Tasting of 8 different cooked and fried fish appetizers from Piccolo Mondo (1,2,3,4,6,7,9,14)

- **Degustazione** di 8 differenti assaggi di crudi* di pesce del Piccolo Mondo
  Piccolo Mondo raw fish tasting: 8 different raw fish appetizers (1,2,3,4,6,7,9,14)*

- **Degustazione** di Crostacei*, Frutti di Mare* e Ostriche
  (8 scampi, 8 gamberi, 6 ostriche, 2 capesante)
  Grand Tasting of Shellfish, Seafood* and Oyster*
  (8 scampi, 8 shrimp, 6 oysters, 2 scallops) (14,2)

- **Astice alla Catalana**
  Lobster catalana style (2,4,9)

- **DEGUSTAZIONE CAVIALE** (prezzo a confezione) *Caviar tasting (price per pack):*
- **Osietra Classic**, Storione Russo 10 anni *(Russian Sturgeon, 10 years old)*
- **Siberian Classic**, Storione della Siberia 8 anni *(Siberian Sturgeon, 8 years old)*
- **Golden Sterlet**, Storione del Mar Nero, Caspio, Bianco e Kara 8 anni
  (Black, Caspian, White and Kara Sea Sturgeon 8 years old)
- **Beluga Imperial**, Storione del Mar Caspio e del Mar Nero 30 anni
  (Caspian and Black Sea Sturgeon 30 years)

Primi – First courses

- **Spaghetti alla carbonara**
  Spaghetti alla carbonara with pork cheek, egg and pecorino cheese (1,3,7,8)

- **Tonnarelli all'amatriciana** con pomodorini e burrata
  Tonnarelli "amatriciana style" with cherry tomatoes and burrata cheese (1,3,7,9)

- **Tagliatella alla bolognese**
  Fettuccine with traditional Bolognese meat sauce (1,3,5,7,8,9,11)

- **Ravioli alla Gricia** con crema di cipolle rosse e spuma di pecorino, ricetta premiata Piccolo Mondo
  Award winning Piccolo Mondo Gricia ravioli with red onion cream and pecorino foam (1,3,7)

- **Tagliolini con burro**, alici del Cantabrico, finocchietto, mollica agli agrumi e carpaccio di tonno
  Tagliolini with butter, Cantabrian anchovies, fennel, citrus breadcrumbs and tuna carpaccio (1,3,4,7,9,11)

- **Vermicello quadrato cacio e pepe** con fagioli corallo e tartare di gamberi* al lime
  Vermicello cacio e pepe with coral beans and lime-prawns tartare (1,2,7)*

- **Spaghettone allo scoglio**
  Spaghettone with seafood (1,2,4,7,11,12,14)

- **Spaghetti alle vongole** con latte di mandorla e tartare di branzino* al lime (oppure classiche)
  Spaghetti with clams and almond milk, sea bass tartare with lime (or classic version) (1,4,9,14,8)*

- **Tagliolini al sugo di Astice** con astice intero
  Tagliolini with whole lobster and lobster sauce (1,2,4,9)

Secondi – Main courses

- **Polpette alla Romana** in coccio di terracotta appena uscite dal forno
  Beef Meatballs in tomato sauce with creamy mashed potatoes (1,3,5,7,8,9,10)
- **Cotoletta di lombo di vitello** con insalatina e patate fritte
  Breaded veal loin cutlet with salad and fries (1,3,5,7,8,9)
- **Saltimbocca alla romana** rivisitato con prosciutto San Daniele, crema di cavolfiore ed estratto di salvia
  Chef's Saltimbocca roman style with raw San Daniele ham, cauliflower cream and sage extract (1,7,9)
- **Guancia di vitello brasata** a bassa temperatura in vino rosso con rapini e purè
  Slow cooked Braised veal cheek in red wine with rapini and purple potato purée (9,7)
- **Filetto mignon di manzo ai 3 pepi** con insalata tiepida di radicchio Trevigiano
  Fillet mignon with 3 pepper sauce and warm Treviso radicchio salad (7,9,12)
- **Chateaubriand su Pietra Lavica** con verdure di stagione alla griglia 650 gr
  Chateaubriand 650 grams on lava stone with grilled seasonal vegetables (7,9,12)
- **Padellino di pescato** con olive e patate e il suo fondo
  Copper pan of local fish with olives and potatoes and its sauce (1,2,3,4,5,7)
- **Gran fritto misto di mare** con maionese allo yogurt
  Mixed fried seafood with yogurt mayonnaise (1,2,3,4,7,14)
- **Filetto di tonno* rosso** obeso con sesamo e verdure di stagione
  Fatty tuna red fillet with sesame seeds, and sautéed and season vegetables (1,4,7,8,9)*

Dal banco del pesce:

- **Astice** alla catalana o alla griglia
  Lobster Catalana-style or grilled (2)
- **Pesce del giorno** e / Pesce locale del mare Tirreno
  Fresh catch of the day and Local fresh fish catch of the day from Tyrrhenian Sea
  Cotture: in crosta di sale, alla griglia, alla cacciatora rosmarino olive, alla mediterranea
  Cooking methods: in a salt crust, grilled, cacciatore style with rosemary and olives, Mediterranean style. Ask your waiter for his loved suggestion.

---

* prodotti abbattuti ** product subjected to blast chilling*

I sapori vegetariani e vegani dell'orto romano
The vegetarian and vegan flavors of the Roman garden

- **Cicoria ripassata**
  Sautéed chicory

- **Puntarelle alla romana** (stagionale)
  Roman puntarelle with anchovy dressing (4)

- **Patate al forno**
  Roman-style roasted potatoes

- **Verdure al vapore**
  Steamed vegetables

- **Scarola con uvetta e pinoli** (stagionale)
  Escarole with raisins and pine nuts (8)

- **Carciofo alla Romana** (stagionale)
  Roman-style artichoke

- **Insalata Greca**
  (insalata verde, cetrioli, olive di Gaeta, pomodori, cipolla rossa di Tropea)
  Green salad with cucumbers, Gaeta olives, tomatoes, and Tropea red onion (1,3,8,9,10)

- **Caesar salad**
  (petto di pollo, parmigiano reggiano, crostini, salsa caesar, uova di quaglia)
  Chicken breast, Parmigiano Reggiano, croutons, Caesar dressing, quail eggs (1,3,4,5,7,8,12)

Legenda allergeni – Allergens key

ALLERGENE - ALLERGEN

- 1 Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei / *Crustaceans*
- 3 Uova / *Eggs*
- 4 Pesce / *Fish*
- 5 Arachidi / *Peanuts*
- 6 Soia / *Soy*
- 7 Latte e derivati / *Milk and derivatives*
- 8 Frutta a guscio / *Nuts*
- 9 Sedano / *Celery*
- 10 Senape / *Mustard*
- 11 Semi di sesamo / *Sesame seeds*
- 12 Solfiti / *Sulphites*
- 13 Lupini / *Lupin*
- 14 Molluschi / *Molluscs*

Fabio
Mancuso