



Antipasti Terra *Meat Appetizers*

Prosciutto e melone

ham and melon

Filetto di baccalà

con pancetta affumicata, lattuga al nero di seppia, fiore di
zucca, supplì di trippa alla romana
Cod fillet with smoked pancetta, squid ink lettuce, zucchini
flower, and Roman-style tripe supplì

Tagliere di salumi

e formaggi del territorio con bruschette
Selection of local cured meats and cheeses with bruschetta

Insalata caprese

con mozzarella di bufala campana, pesto di basilico, pomodorini
ciliegia e gelato al parmigiano
Caprese salad with buffalo mozzarella, basil pesto, cherry
tomatoes, and Parmesan ice cream

La parmigiana

di melanzane a modo mio
Piccolo Mondo style of eggplant parmigiana

Petto di anatra



affumicato con burrata e olio di nocciola, perle di aceto e cubo di
anatra arrostito ai frutti di bosco
Smoked duck breast with burrata and hazelnut oil, vinegar pearls,
and roasted duck cube with wild berries



Antipasti Mare

Seafood Appetizers

Sauté di cozze

con pane tostato
Mussel sauté with toasted bread

Crudo di tonno obeso

con uovo all'occhio di bue e i suoi condimenti
Bluefin tuna tartare with sunny side up egg and its condiments

Rosa di carpaccio di pesce bianco osmotizzato

all'aperol, con mango panzanella toscana, guacamole e perle di
aceto

White fish carpaccio infused with Aperol, mango, Tuscan-style
bread salad, guacamole and vinegar pearls

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

Steamed sea bass wrapped in sea lettuce, citrus hollandaise
foam, sea bass tartare with gin-marinated cucumber, and
Luciana-style octopus croquette





Antipasti Mare *Seafood Appetizers*

Tentacolo di polpo arrostito

con insalata russa, vinaigrette al prezzemolo, maionese al
limone e wakame
Roasted octopus tentacle, Russian salad, parsley vinaigrette,
lemon mayonnaise and wakame seaweed

Astici

e scampi, **gamberi x hg (2)
Lobster, scampi, prawns

La nostra selezione di ostriche 6 pz

Piccolo Mondo selection of oysters 6 pcs

Grand plateaux di crudi

con ostriche e crostacei
Grand seafood platter with raw fish, oysters and shellfish

Grand Plateaux di tartare e carpacci

Grand Selection of Tartares and Carpaccios





Primi Terra

Meat Pasta

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara with pork cheek, egg and pecorino cheese

Tonnarelli all'amatriciana

con pomodorini e burrata

Tonnarelli "amatriciana style" with cherry tomatoes and burrata cheese

Fettuccina alla bolognese

Fettuccine with traditional Bolognese meat sauce

Tagliolini ai tre pomodori

con ricotta salata, stracciatella e battuto di melanzane

Tagliolini with three kinds of tomato, salted ricotta, stracciatella cheese and eggplant purée

Ravioli di ricotta

di bufala con provola affumicata e cime di rapa

Buffalo ricotta ravioli with smoked provola cheese and turnip tops





Primi Mare

Seafood Pasta

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

Rigatoni cacio e pepe

con fagioli corallo e gamberi al lime

Rigatoni "cacio e pepe" with coral beans and lime-marinated
prawns

Ravioli alla mediterranea

con ristretto di crostacei e molluschi

Mediterranean-style ravioli with crustacean and shellfish
reduction

Spaghetti alle vongole

con mandorla e tartare di branzino

Spaghetti with clams, almond, and sea bass tartare

Tagliolini al sugo di astice

Tagliolini with lobster sauce MP (2)





Secondi Terra

Main course Meat

Polpette di manzo

al pomodoro con morbido di patate

Beef meatballs in tomato sauce with creamy mashed potatoes

Cotoletta di lombo

di vitello con insalatina e patate fritte

Breaded veal loin cutlet with salad and fries

Pollo alla romana 3.0

Piccolo Mondo style of Roman chicken

Saltimbocca alla romana

con prosciutto San Daniele, crema di cavolfiore ed estratto di
salvia

Saltimbocca alla romana with raw ham San Daniele, cauliflower
cream and sage extract

Tagliata di controfiletto

con insalatina di stagione, pomodorini ciliegia, e scaglie di grana

Sliced sirloin steak with season salad cherry tomatoes, and aged
cheese flakes

Tournedos di manzo

con gnocco di semolino e millefoglie di patate

Beef tournedos with semolina dumpling and layered potato
millefeuille





Secondi Mare

Seafood Main course

Gran fritto misto

con maionese allo yogurt
Mixed seafood fry with yogurt mayonnaise

Filetto di salmone grigliato

agli agrumi con mousseline al finocchietto e salsa al prosecco

Grilled salmon fillet with citrus notes, fennel mousseline and
Prosecco sauce

Filetto di tonno obeso

con pistacchio, salsa tonnata e verdure di stagione
Fatty tuna fillet with pistachios, tuna sauce and sautéed and
season vegetables

Francio di ombrina

bocca d'oro con carote e spuma di patate e porri
Golden croaker fillet with carrots and potato-leek foam

Zuppa di pesce

con molluschi, crostacei e crostini
Fish soup with molluscs, crustaceans and crispy bread

Astice alla catalana

Lobster Catalan-style or grilled

Pesce del giorno

al sale o griglia
Catch of the day – salt-baked or grilled





Insalatone *Salads*

Insalata mista

Mixed salad

Verdure

Seasonal vegetables

Insalata Greca

insalata verde, cetrioli, olive di gaeta, pomodori, cipolla rossa di Tropea

Green salad with cucumbers, Gaeta olives, tomatoes, and Tropea red onion

Caesar salad

Petto di pollo, parmigiano reggiano, crostini, salsa caesar, uova di quaglia

Chicken breast, Parmigiano Reggiano, croutons, Caesar dressing, quail eggs

Alaska silver salmon

insalata a foglie con salmone affumicato, pomodori, cetrioli, uova sode e dressing allo yogurt

Leafy salad with smoked salmon, tomatoes, cucumbers, hard-boiled eggs, and yogurt dressing

Cucumber salad 3.0

trilogia di sashimi di pesce, cetrioli, avocado, sesamo, cipolla, olio di sesamo, aceto di riso

Trilogy of fish sashimi, cucumbers, avocado, sesame, onion, sesame oil, rice vinegar





Dolci Dessert

Selezione di sorbetti e gelati

Selection of sorbets and ice creams

Rocher

Cremoso di cioccolato al latte con frozen di mango e passion fruit,
gelato al caramello salato

Creamy milk chocolate with frozen mango and passion fruit, salted
caramel ice cream

Tiramisù espresso

mousse di mascarpone allo zabaione, gelatina di cioccolato
fondente e caffè, banana caramellata e gelato al caffè

Zabaglione mascarpone mousse, dark chocolate and coffee
jelly, caramelized banana, coffee ice cream

Cardamomo

mousse di cioccolato bianco con infuso di cardamomo e
chicchidi caffè, gelato pistacchio

White chocolate mousse with cardamom infusion and coffee
beans, pistachio ice cream





Dolci Dessert

Cheesecake

Mousse di cheese cake con frutti di bosco, polvere di bisquit e sorbetto passion fruit

Cheesecake mousse with berries, biscuit powder, and passion fruit sorbet

Incontro di panna cotta

e frutti di Cupola di panna cotta alla vaniglia con gelatina al moscato e frutti rossi, mousse ai lamponi e gelato alla fragola

Vanilla panna cotta dome with Moscato jelly and red fruits, raspberry mousse, and strawberry ice cream

Il cioccolato a 360°

tortino al cioccolato caldo 72%, bombon di cioccolato bianco al lime, cremino di cioccolato al latte e caramello, gelato al cioccolato bianco

Warm 72% dark chocolate fondant, white chocolate lime bonbon, milk chocolate and caramel cremino, white chocolate ice cream



Menu degustazione della tradizione
Traditional Tasting Menu

Antipasto

Tagliere di salumi e formaggi del territorio
Local cured meats and cheeses platter

Primo Piatto

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti alla Carbonara with pork cheek, egg
and Pecorino cheese

Secondo Piatto

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

Piccolo Mondo-style Saltimbocca alla Romana with San Daniele
ham, cauliflower fondue and sage extract

Dolce

Tiramisù Piccolo Mondo
(Mousse di mascarpone chablonato al cioccolato fondente, salsa
al marsala, gelato al caffè e cappuccino al cocco)
"Piccolo Mondo" Tiramisu (Mascarpone mousse with dark
chocolate glaze, Marsala sauce, coffee ice cream and coconut
cappuccino)



Menu degustazione 4 portate pesce
Course Fish Tasting Menu

Antipasto

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

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

Primo Piatto

Ravioli alla mediterranea leggermente affumicati e profumati al lime con ristretto di crostacei e molluschi

Lightly smoked Mediterranean ravioli with lime scent and shellfish reduction

Secondo Piatto

Filetto di tonno obeso con pistacchio, salsa tonnata e verdure autunnali ripassate

Bluefin tuna fillet with pistachio crust, tuna sauce and sautéed autumn vegetables

Dolce

Mousse alla cheesecake con frutti di bosco, polvere di bisquit e sorbetto passion fruit

Cheesecake mousse with wild berries, biscuit crumble and passion fruit sorbet





Menu degustazione 4 portate carne *Course Meat Tasting Menu*

Antipasto

Petto di anatra affumicato con burrata e olio di nocciola, perle di aceto e cubo di anatra arrostito ai frutti di bosco.

Smoked duck breast with burrata and hazelnut oil, vinegar pearls and roasted duck cube with wild berries

Primo Piatto

Ravioli di ricotta di bufala con provola affumicata, pepe di Sichuan, colatura di provola e cime di rapa.

Buffalo ricotta ravioli with smoked provola, Sichuan pepper, provola extract and turnip tops

Secondo Piatto

Tagliata di controfiletto con insalatina di stagione, pomodorini ciliegia e scaglie di grana

Sliced sirloin steak with seasonal salad, cherry tomatoes and Grana Padano flakes

Dolce

Rocher – Cremoso di cioccolato al latte con frozen di mango e passion fruit, gelato al caramello salato.

Milk chocolate cream with frozen mango and passion fruit, and salted caramel ice cream



Menu Gran Degustazione 7 portate
Grand 7 - Course Tasting Menu

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

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

2 appetizer tastings, 2 pasta tastings, 2 main tastings and a dessert selected, prepared and paired by our Executive Chef Fabio Mancuso

