

il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

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

Il sogno di un giovane oste d'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 ci 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 after opening its doors, Il Piccolo Mondo continues to embody an icon of traditional romanità, a spirit that never stops evolving and surprising.

The dream of a young innkeeper from Amatrice, who in 1954 began to make the whole world fall in love, is still today the bond that ties us indissolubly to our guests.

With the help of our Executive Chef Fabio Mancuso—world champion of finger food and two-time Olympic gold medalist—our cuisine comes to life, creating dishes rooted in Roman tradition with a modern soul.

We use exclusively local and sustainable ingredients, and carefully curate our wine cellar, selecting from the finest Italian grape varieties.

Menù Romano e di Pesce

Telefono +39 06 42016034
info@ristorantepiccolomondo.it
www.ristorantepiccolomondo.it



Ristorante Il Piccolo Mondo



Recommend us on tripadvisor!

password wifi:
buonappetito

Antipasti

TERRA

Filetti di baccalà fresco fritto croccanti in pastella leggera  € 5,00

Fresh cod fillets in light batter, fried to crisp perfection.

Fiore di zucca ripieno  € 5,00

Fried stuffed zucchini blossoms (anchovies, mozzarella or ricotta).

Polpetta di coda alla vaccinara*  € 5,00

Oxtail meatballs Roman-style, slow-cooked then fried.

Degustazione di fritti romani*  € 19,50

(filetto di baccala', suppli' alla romana, fiori di zucca ripieni , polpetta di coda alla vaccinara, verdura)

Mixed Roman fried appetizers: cod fillet, Roman-style suppli, stuffed zucchini blossoms, oxtail meatballs, vegetables

Pane Guttiau al rosmarino con burrata e porchetta  € 14,00

Crisp Sardinian flatbread with burrata and roasted local Lazio pork.

Carciofo alla Romana con spuma di pecorino e tartufo nero  € 18,00

Roman-style artichoke with pecorino foam and black truffle.

Degustazione di salumi e formaggi laziali, per due:  € 34,00

una passeggiata nel Lazio alla ricerca dei più rari e prelibati prodotti del territorio, selezionati con passione tra i migliori caseifici biologici e produttori locali.

Tasting of Lazio cured meats and cheeses, for two to share: a stroll through Lazio in search of the rarest and most delicious local products, passionately selected from the best organic dairies and local producers.

Parmigiana di melanzane con provola affumicata

Cappuccino al Pecorino e croissant salato  € 19,00

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, savory croissant and smoked provola and pecorino cappuccino.

Antipasti

MARE

Insalata di polpo e patate alla Romana *     € 18,50

Roman style roasted octopus and potatoes with parsley and lemon. Roman style

Calamari gratinati con carciofi romaneschi ripassati *    € 18,00

Gratin calamari with sautéed Roman artichokes.

Il baccalà a modo mio:

tramezzino di baccala, con olandese al mandarino, e supplì di baccala*      € 18,00

Chef's-style cod: cod sandwich, mandarin hollandaise and cod supplì

Sfumature di Sicilia e Agro Romano: alici agli agrumi, pomodoro confit, caponata di carciofi romaneschi e insalatina di arance e finocchi       € 16,50

Sard flan with citrus, confit tomato, Roman artichoke caponata and orange-fennel salad.

Selezione di carpacci e tartare dal banco *   € MP sq

Lime-marinated ceviche .

Carpaccio di branzino osmotizzato allo spritz,

panzanella toscana e sorbetto al campari *       € 22,00

Spritz-infused sea bass carpaccio with Tuscan panzanella and orange-Campari sorbet.

Ostriche con vinaigrette al prezzemolo e lime 6 pz  € 36,00

Oysters with parsley-lime vinaigrette.

Gran plateau di crudi con tartare, carpacci, crostacei, ostriche*    € MP sq

Grand seafood plateau with tartare, carpacci, crustaceans and oysters.

Primi

TERRA

Mezze maniche alla Carbonara  € 16,00

Carbonara mezze maniche.

Tonnarelli all'Amatriciana con stracciatella  € 17,00

Amatriciana tonnarelli with stracciatella.

Tagliatelle al ragù bolognese  € 18,50

Tagliatelle with Bolognese ragù.

Raviolo alla gricia con crema di cipolle rosse e spuma di pecorino  € 22,50

Ricetta premiata del Piccolo Mondo

Award winning gricia ravioli with red onion cream and pecorino foam.

Raviolacci di coda vaccinara in guazzetto di cappone  € 19,50

Oxtail raviolacci in capon broth.

MARE

Vermicelli cacio e pepe con fagioli corallo e gamberi al lime  € 19,50

Cacio e pepe with coral beans and lime prawns.

Tagliolini burro e alici del Cantabrico con carpaccio di tonno  € 18,50

Butter tagliolini with Cantabrian anchovies and tuna carpaccio.

Spaghettone allo scoglio  € 24,50

Spaghettone "allo scoglio" with mixed seafood

Secondi

TERRA

Saltimbocca alla romana del Piccolo Mondo		€ 23,00
<i>Roman veal saltimbocca Piccolo Mondo style .</i>		
Guancia di vitello lentamente brasata, funghi, rapini e purè di patate		€ 24,00
<i>Slow cooked braised veal cheek with mushrooms, rapini and purple potato purée.</i>		
Polpetta al pomodoro con soffice di patate		€ 18,50
<i>Tomato-braised meatball with potato mousse.</i>		
Chateaubriand (650 g) su pietra lavica con verdure grigliate		€ 95,00
<i>650 g Chateaubriand on lava stone with grilled vegetables.</i>		
Filetto di manzo alla griglia ,salsa al gorgonzola ,radicchio e indivia belga al cartoccio		€ 30,00
<i>Grilled beef fillet, gorgonzola sauce, radicchio and Belgian endive in foil</i>		

MARE

Sua Maestà il Baccalà alla Romana con pomodorini ,olive e capperi *		€ 22,00
<i>Roman-style cod with potatoes, onions, tomatoes, olives, raisins and capers.</i>		
Fritto misto di calamari e gamberi con salsa alle erbette *		€ 24,00
<i>Mixed fried calamari and prawns with herb sauce.</i>		
Filetto di salmone agli agrumi con mousseline al finocchietto e salsa al prosecco		€ 24,00
<i>Grilled salmon fillet with citrus notes, fennel mousseline and Prosecco sauce</i>		
Pesce al banco – selezione di pescato locale		€ 11-15/hg
<i>Fresh local catch of the day</i>		

I Sapori Vegetariani e Vegani dell'Orto Romano

Cicoria ripassata	€ 7,00
<i>Sautéed chicory</i>	
Puntarelle alla romana 	€ 9,00
<i>Roman puntarelle with anchovy dressing.</i>	
Patate al forno	€ 7,00
<i>Traditional roasted potatoes.</i>	
Verdure al vapore	€ 7,00
<i>Steamed vegetables.</i>	
Scarola con uvetta e pinoli 	€ 12,00
<i>Roman escarole with raisins and pine nuts.</i>	
Carciofo alla Romana 	€ 7,00
<i>Roman-style artichoke.</i>	
Caprese con bufala, pomodorini, pesto e gelato al parmigiano 	€ 18,50
<i>Buffalo mozzarella Caprese with pesto and Parmesan gelato.</i>	
Insalata greca con salsa di yogurt alle erbette 	€ 12,00
<i>Greek salad with herbs yogurt.</i>	
Caesar salad con uova di quaglia 	€ 12,50
<i>Caesar salad with quail eggs.</i>	

Lista allergeni (UE 1169/2011)

-  Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
-  Crostacei / *Crustaceans*
-  Uova / *Eggs*
-  Pesce / *Fish*
-  Arachidi / *Peanuts*
-  Soia / *Soya*
-  Latte / *Milk and Milk products*
-  Frutta a guscio / *Tree nuts*
-  Sedano / *Celery*
-  Senape / *Mustard*
-  Semi di sesamo / *Sesamo seed*
-  Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide*
-  Lupini / *Lupin*
-  Molluschi / *Shellfish*

Menù Degustazione

Degustazione Mare 4 portate € 75,00

Fish Tasting Menu

Sfumature di Sicilia e Agro Romano : alici agli agrumi, pomodoro confit, caponata di carciofi romaneschi, insalatina di finocchio e arance 

Sard flan with citrus, confit tomato, Roman artichoke caponata and orange–fennel salad.

Spaghettone allo Scoglio 

Spaghettone with mixed seafood.

Filetto salmone agli agrumi con mousseline al finocchietto e salsa al prosecco 

Grilled salmon filet with citrus notes, fennel mousseline and prosecco sauce.

Mousse di cheesecake con frutta selvatica, polvere di bisquit e sorbetti 

Cheesecake mousse with wild berries, biscuit powder and fruit sorbet.

Degustazione Terra 4 portate € 80,00

Meat Tasting Menu

Degustazione di fritti della tradizione romana 

Roman style fired tasting: Cod fillet, Roman-style supplì, stuffed courgette flowers, oxtail meatballs and one vegetable.

Raviolo alla Gricia, ricetta premiata del Piccolo Mondo 

Homemade award winning raviolo with red onion cream and pecorino foam.

Guancia di vitello brasata a bassa temperatura 

Slow cooked veal cheek, mushrooms, rapini and purple potato purée.

La Torta di mele di nonna Franca (ricetta originale anno 1905) 

Grandma Franca's apple pie (original recipe from 1905)

Menù Degustazione

Degustazione della Tradizione € 80,00

Tradition Tasting Menu

Tagliere del territorio    

Selection of local cured meats and cheeses.

Spaghetti alla Carbonara    

With pork cheek, eggs and pecorino cheese.

Saltimbocca alla Romana, ricetta innovata del Piccolo Mondo   

Piccolo Mondo style roman veal saltimbocca

Tiramisù Moderno:

mousse di mascarpone, cioccolato, salsa al marsala, gelato al caffè, cappuccino al cocco      

Tiramisù: Mascarpone mousse with dark chocolate glaze, Marsala sauce, coffee gelato and coconut cappuccino.

Menù Degustazione

Gran Degustazione 7 portate € 90,00
Chef's Journey

Una vera escursione tra le specialità del Piccolo Mondo

2 assaggi di antipasto · 2 primi · 2 secondi · 1 dessert

Selezionati, raccontati e abbinati dal nostro Executive Chef Fabio Mancuso.

A true journey through Piccolo Mondo's signature dishes, at the discretion of the Chef.

Menù Degustazione

Degustazione Vegetariano.....€ 75,00

Vegetarian Tasting Menu

Carciofo alla Romana con spuma di pecorino e tartufo nero

Roman-style artichoke with Pecorino Romano foam and black truffle.

Parmigiana di Melanzane con provola affumicata, croissant salato e cappuccino di pecorino

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella and smoked provola cheese, Pecorino cappuccino and savory croissant.

Risotto ai Funghi Porcini

Porcini mushroom risotto with Red Cows Parmigiano cheese sauce.

Rotolo di Verdure Grigliate, pomodorini confit e gazpacho

Grilled vegetable roll, confit cherry tomatoes and tomato gazpacho.

Fruit Explosion Namelaka: cioccolato bianco, gel ai frutti rossi, composta al mango e sorbetto al mandarino

White chocolate namelaka with red berry gel, mango compote and mandarin sorbet.

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

