



Il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954



M E N Ù

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 medalist, 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 fritto in pastella** _____ € 11,00
Fried Cod Fillet in crunchy batter (1,4)
- **Fiori di zucca ripieni (due)** _____ € 11,00
Fried Stuffed zucchini blossoms (anchovies, mozzarella) 2 pcs (1,3,4,7)
- **Polpetta di coda alla vaccinara e puntarelle** _____ € 12,50
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** _____ € 18,00
Roman-style artichoke with pecorino foam and black truffle (7)
- **La parmigiana di melanzane a modo mio** _____ € 19,50
Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, smoked provola and aubergine 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** _____ € 19,50
Modern Caprese salad with buffalo mozzarella, basil pesto, cherry tomatoes, and Parmesan ice cream (1,3,5,7,8,11,12)
- **Degustazione di 5 formaggi pregiati italiani selezionati nei migliori caseifici della penisola con miele e confetture** _____ € 24,00
Tasting of 5 fine Italian cheeses selected from the best dairies on the peninsula, with honey and jams (1,7,8)
- **Degustazione di 5 salumi: una passeggiata degustativa per l'Italia alla scoperta delle più rare eccellenze** _____ € 24,50
5 Cured meats tasting: a tour of Italy to discover the rarest delicacies (1,7,8)

Antipasti di mare – Seafood appetizers

- **Sauté di cozze** con pane tostato _____ € 19,50
Mussel sauté with toasted bread (1,4,10,14)
- **Calamari*** gratinati con insalatina e pomodorini _____ € 21,50
Gratin calamari with a salad and cherry tomatoes (1,14)*
- **Tartare di tonno** con centrifuga di mela verde e sedano, radici marinate alle clementine e insalatine di stagione _____ € 24,00
Tuna tartare with green apple and celery juice, clementine-marinated root vegetables, and seasonal baby greens (4,6,8,9,11,12)
- **Tentacolo di polpo arrostito e affumicato** su letto di spuma di patate profumata al porro e patate novelle al rosmarino _____ € 29,00
Roasted and smoked octopus tentacle on a bed of leek-scented potato foam, with rosemary baby potatoes (4,6,8,9,11,12)
- **Degustazione di 6 ostriche con Vinaigrette al prezzemolo e lime** _____ € 46,00
6 Oysters tasting with parsley-lime Vinaigrette (14) – (2 Gillardeau, 2 Fine de claire, 2 Sardegna)

Antipasti dal banco del pesce – house special starters from the local fresh catch of the day counter (carpaccio, tartare, smoked, grilled, ceviche, gratinated, fried, aburi style)

- **Crudi dal banco** _____ € 13/100 gr
Whole raw fishes from the seafood counter (4)
- **Mazzancolle** _____ € 15/100 gr
White Prawns (9)
- **Astice alla Catalana** _____ € 15/100 gr
Lobster catalana style (2,4,9)
- **Scampi** _____ € 20/100 gr
Scampi (9)
- **Gamberi rossi** _____ € 20/100 gr
Red Prawns (9)
- **Capesante** _____ € 8/p.p.
Scallops (14)

Primi – First courses

- **Spaghetti alla carbonara** _____ € 16,50
Spaghetti alla carbonara with pork cheek, egg and pecorino cheese (1,3,7,8)
- **Bucatini all'amatriciana con pomodorini** _____ € 16,50
Bucatini "amatriciana style" with pork cheek and cherry tomatoes (1,3,7,9)
- **Spaghetti ajo ojo e peperoncino, finocchietto, mollica agli agrumi e carpaccio di tonno** _____ € 19,50
Spaghetti garlic and oil, hot chili pepper, wild fennel, citrus breadcrumbs and tuna carpaccio (1,3,4,7,9,11)
- **Fettuccine alla bolognese** _____ € 21,00
Fettuccine with traditional Bolognese meat sauce (1,3,5,7,8,9,11)
- **Vermicelli quadrati cacio e pepe con tartare di gamberi* al lime** _____ € 24,50
Vermicelli "cacio e pepe" with lime-prawns tartare (1,2,7)*
- **Ravioli alla Gricia con crema di cipolle rosse e spuma di pecorino,**
> ricetta premiata Piccolo Mondo _____ € 24,50
Award winning Piccolo Mondo Gricia ravioli with red onion cream and pecorino foam (1,3,7)
- **Spaghetti alle vongole** _____ € 29,00
Spaghetti with clams (1,12,14)
- **Spaghettoni allo scoglio** _____ € 33,50
Spaghettoni with mixed seafood (1,2,4,7,11,12,14)
- **Tagliolini al sugo di Astice con astice intero** _____ € 15/100 gr
Tagliolini pasta with whole lobster and fresh cherry tomato sauce (1,2,4,9)

Secondi di terra – Main courses from the Land

- **Polpette alla Romana** con purè di patate _____ € 19,50
Beef Meatballs in tomato sauce with creamy mashed potatoes (1,3,5,7,8,9,10)
- **Mousseline di pollo porchettato** alle erbe aromatiche, crocchetta di pollo dorata e fritta, involtino di pasta fillo con pollo e verdure, maionese di pollo arrosto e salsa al crescione _____ € 24,00
Chicken mousseline prepared in the style of porchetta with aromatic herbs, golden fried chicken croquette, filo pastry roll filled with chicken and vegetables, roasted chicken mayonnaise, and watercress sauce.
- **Saltimbocca alla romana** rivisitato con prosciutto San Daniele, crema di cavolfiore ed estratto di salvia _____ € 28,00
Chef's revisited Veal 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 _____ € 32,00
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 _____ € 39,00
Filet mignon with 3 pepper sauce and warm Treviso radicchio salad (7,9,12)

Secondi di mare – Main courses from the Sea

Dal banco del pesce...

Main Courses from the Local Fresh Catch of the Day Counter

- **Astice alla catalana o alla griglia** _____ € 15,00/100 gr
Lobster Catalana-style or grilled (2)

- **Pescato fresco e locale del Mar Tirreno** _____ € 13,00/100 gr
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, al forno.

Cooking methods: in a salt crust, grilled, cacciatore style with rosemary and olives, oven baked, Mediterranean style. Visit the counter yourself and ask your waiter for his favorite suggestion.

- **Padellino di pescato con olive, patate e il suo fondo** _____ € 24,50
Copper pan of fish with olives and potatoes and its sauce (1,2,3,4,5,7)

- **Filetto di tonno* rosso obeso con sesamo e verdure di stagione** _____ € 26,50
Fatty tuna red fillet with sesame seeds, and sautéed and season vegetables (1,4,7,8,9)*

- **Gran fritto misto di mare con maionese allo yogurt** _____ € 33,50
Mixed fried seafood with yogurt mayonnaise (1,2,3,4,7,14)

* prodotti abbattuti * product subjected to blast chilling

I sapori dell'orto romano: insalate e contorni

Flavors from the roman garden: salads and side dishes

-  **Cicoria ripassata** € 8,00
Sautéed chicory
-  **Puntarelle alla romana** (stagionale) € 12,00
Roman puntarelle with anchovy dressing (4)
-  **Patate al forno** € 8,00
Roman-style roasted potatoes
-  **Verdure al vapore** € 9,00
Steamed vegetables
-  **Scarola con uvetta e pinoli** (stagionale) € 12,00
Escarole with raisins and pine nuts (8)
-  **Carciofo alla Romana** (stagionale) € 8,00
Roman-style artichoke
-  **Insalata Greca** € 14,00
(insalata verde, cetrioli, olive di Gaeta, pomodori, cipolla rossa di Tropea)
Greek salad with cucumbers, Feta cheese, Gaeta olives, tomatoes, and Tropea red onion (1,3,8,9,10)
-  **Caesar salad** € 14,00
Ceasar salad with quail eggs (1,3,4,5,7,8,12)

Legenda allergeni – Allergens key

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

