

il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

Carta dei Dessert

Dolci – Desserts

- La Torta di mele di nonna Franca€ 8,00
Ricetta originale anno 1905
Grandma Franca's apple pie (original recipe from 1905)
Abbinamento consigliato: Moscato La Morandina€7,00
Allergeni:   
- Gelati e sorbetti artigianali€ 8,00
Artisanal Roman ice creams and sorbets
Abbinamento consigliato:
Zibibbo "Sole e Vento" De Bartoli€7,00
Allergeni: 
- Crostatina di ricotta e visciole€ 12,00
Warm ricotta–sour cherry cake
Abbinamento consigliato:
Vino e Visciole Scacciapensieri.....€9,00
Allergeni:    
- Tiramisù espresso moderno.....€ 15,00
Mascarpone–zabaione mousse with chocolate gelée and caramelized banana, coffee ice cream
Abbinamento consigliato: Porto Graham’s 10 anni.....€10,00
Allergeni:    
- Mousse di Cheesecake€ 13,50
Cheesecake mousse with berries, biscuit powder, and passion fruit sorbet
Abbinamento consigliato:
Moscato Rosa Franz Haas 2023€12,00
Allergeni:    
- Il cioccolato a 360°€ 16,00
Chocolate experience: warm 72% cake, lemongrass bonbon, milk chocolate cremino, white chocolate gelato
Abbinamento consigliato: Barolo Chinato€12,00
Allergeni:    
- Fruit Explosion Namelaka.....€ 15,00
White chocolate namelaka with red berry gel, mango compote and mandarin sorbet
Abbinamento consigliato:
Passito di Pantelleria Ben Ryé€13,00
Allergeni:   

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*

Wine Pairing Guidelines

Linee guida abbinamenti vini

Traditional sweets: aromatic and soft
Dolci tradizionali - aromatici e morbidi

Intense chocolate: full-bodied or chinato wines
Cioccolato intenso - vini strutturati o chinati

Fruit/exotic: bright and fresh passito wines
Frutta/esotico: passiti solari e freschi

Coffee/mascarpone: oxidative or fortified wines
Caffè/mascarpone: ossidativi o liquorosi

Dolci Tradizionali Storici€ MP

  
Traditional Roman holiday sweets
Pangiallo, Panpepato, Ciambelle di fichi o castagne,
Mostaccioli romani
Allergeni:

Vini Dolci e Passiti

- Moscato La Morandina € 10,00
- Passito di Pantelleria Pellegrino € 11,00
- Zibibbo "Sole e Vento" De Bartoli € 11,00
- Malvasia delle Lipari Passito Na’jm Colosi 2022..... € 13,00
- Vino e Visciole Scacciapensieri 50 cl € 13,00
- Porto Graham’s 10 anni € 14,00
- Picolit Polencic 2020 € 16,00
- Barolo Chinato € 17,00
- Moscato Rosa Franz Haas 2023 € 17,00
- Passito di Pantelleria Ben Ryé € 18,00
- Sauternes Château Filhot 2016 75 cl € 18,00

enhance the pleasure of the final moment at the table.
Al Piccolo Mondo, il dessert è un gesto di memoria ed eleganza. Ricette iconiche
incontrano interpretazioni moderne, accompagnate da vini dolci e passiti selezionati
con cura per amplificare il piacere dell’ultimo momento a tavola.
One sip, one memory, Rome / Un sorso, un ricordo, Roma.