



IL RISTORANTE "AL PICCOLO MONDO" OFFRE UNA VASTA GAMMA DI SERVIZI PER EVENTI E RICEVIMENTI, TRA CUI MATRIMONI, COMPLEANNI, ANNIVERSARI, BATTESIMI, LAUREE E ALTRE CELEBRAZIONI PRIVATE, CON UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA PROFESSIONALITÀ E ALLA CURA DEI DETTAGLI. LA CUCINA DI ALTA QUALITÀ PROPONE LE MIGLIORI SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE, SODDISFACENDO ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI. INOLTRE, SIAMO ORGOGLIOSI DI OFFRIRE DELIZIOSE SPECIALITÀ DI MARE, PREPARATE ESCLUSIVAMENTE CON PESCE FRESCO DI GIORNATA.

SCANSIONA IL QR-CODE
PER CONOSCERCI:





DODIN – BOFFANT, IN OCCASIONE DEL FUNERALE DELLA CUOCA EUGENIE CHANTAGNE, TENNE I SEGUENTE DISCORSO:

“LA SENSIBILITÀ È UNA COSA A SÈ.

CHI LA COLTIVA, LO FA CON TUTTO IL SUO ESSERE.

IO SOSTENGO CHE UN BUONGUSTAIO CHE NON SENTE NULLA DI FRONTE ALLA BELLEZZA, DI UN COLORE, DI UNA FORMA O DELLA MUSICA, NON PUÒ ESSERE UN VERO BUONGUSTAIO.

LA PERCEZIONE SENSUALE DELLA BELLEZZA È INDISPENSABILE PER OGNI ESPERIENZA ESTETICA E NESSUNO PUÒ COMPRENDERE VERAMENTE LA BELLEZZA DI UN DIPINTO DI LEONARDO DA VINCI O DI UNA FUGA DI BACH, SE I SUOI SENSI NON SONO CONTEMPORANEAMENTE APERTI ALLA BONTÀ DI UN BUON CIBO E AL BOUQUET DI UN NOBILE VINO”



Antipasti

ANTIPASTO DI MARE € 15

Selezione di pesce fresco, gamberi, polpo, cozze, servito con condimento leggero di olio e limone

CARPACCIO DI PESCE €13

Olio, limone, insalatina, mela e mandorle

COZZE ALLA MARINARA €9

Cozze fresche cucinate con aglio, olio e prezzemolo

COZZE GRATINATE ALLA TARANTINA €9

Cozze gratinate con pan grattato, formaggi, olio, aglio e prezzemolo

POLPETTE DI CARNE (18 PZ) €6

Carne mista, uova, formaggio, aglio, prezzemolo, pane e capperi

INSALATA DI MARE €12

Olio, limone, polpo, seppia, gamberetti, cozze

POLPETTE DI PANE (20 PZ) €4

Aglio, olio, prezzemolo, uova, menta e formaggi

PANZEROTTINI (10 PZ) €5

Pomodoro, mozzarella e origano



Antipasti

CROCCHETTE DI PATATE (10 PZ) €5

Patate, uova, pan grattato e formaggio

POLPETTE DI POLPO (8 PZ) €8

Polpo, aglio, olio, prezzemolo, uova, formaggi e pane

SALMONE MARINATO AL TIMO €11

Salmone, olio, timo, rucola

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI €14

TARTARE DI GAMBERETTI €15

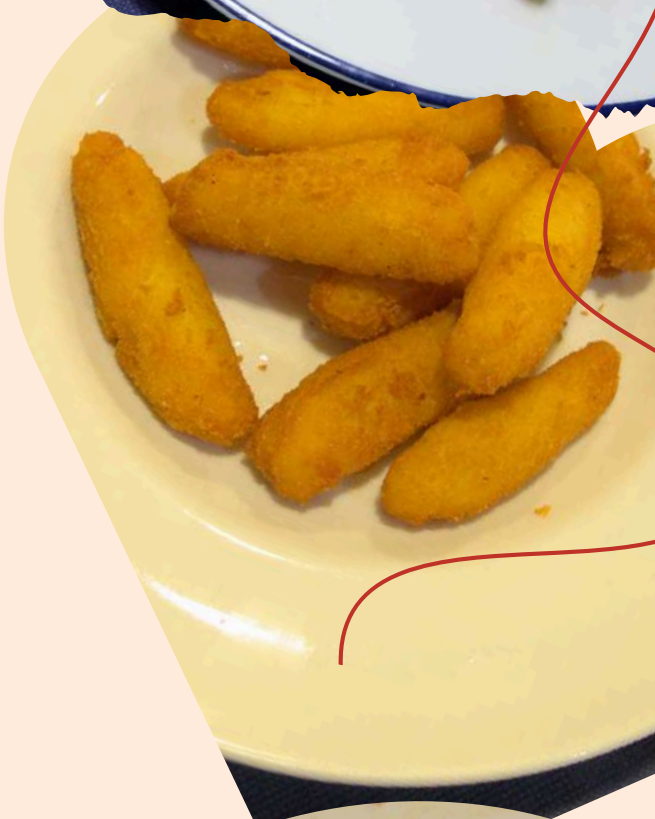
Gamberetti su letto di zucchini, con olio, limone, spicchi d'arancia e pistacchio

TARTARE DI TONNO €15

Tonno fresco su letto di zucchine al profumo di menta, con spicchi d'arancia, mandorle e olio

INSALATONA €7

Mix di insalata con tonno, mais, mozzarella e grana





Primi Piatti

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA €11

Orecchiette con cime di rapa, aglio, olio, capperi, acciughe e mollica fritta.

LINGUINE ALLO SCOGLIO €15

Linguine con aglio, olio, prezzemolo, pomodoro, cozze, vongole, calamari polpo e gamberetti.

PACCHERI CON ½ ASTICE (MINIMO 2 PERSONE) €25

Paccheri rigati de cecco serviti con 1/2 astice, aglio, olio, prezzemolo e pomodoro.

RAVIOLI IN CREMA DI ZUCCA €10

Ravioli ripieni di carne in crema di zucca con burro, salvia, panna, grana e croccante

RISOTTO AL GORGONZOLA E PERE €14

Risotto cremoso con gorgonzola, pere, brodo vegetale, burro, parmigiano e prezzemolo

TORTELLONE DI CACIOCVALLO E CAPOCOLLO €12

Tortellone con caciocavallo e capocollo, burro, salvia e pistacchi

SPAGHETTI ALLA SARDA €12

Spaghetti con aglio, olio, prezzemolo, cozze, pecorino e bottarga

TAGLIERINI AL LIMONE CON TARTARE DI GAMBERI €21

Taglierini al limone con burro, panna, limone e tartara di gamberi

TAGLIATELLE TARTUFATE SPECK E GRANA €12

Tagliatelle con salsa tartufata, speck, burro e grana

PAPPARDELLE PORCINI E SALSICCIA €13

Pappardelle con porcini salsiccia fresca prezzemolo e scaglie di grana

Secondi Piatti

CARNE

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA €15

FILETTO AL PRIMITIVO €19
Filetto cotto con olio, burro e vino Primitivo

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA €18

FILETTO AL PEPE VERDE €19
Filetto cotto con burro, panna, cognac e pepe verde

SCALOIPPINA AL VINO BIANCO CON INSALATINA €12
Scaloppina con burro, olio e vino bianco, servita con insalata fresca

PETTO DI POLLO ARCIDUCA €12
Petto di pollo con, olio, burro, aglio, prezzemolo, panna, champignon e vino bianco

TAGLIATA DI CAPOCOLLO €12
Rucola, pomodorini, cacioricotta affumicato

TAGLIATA DI MANZO €16
Rucola, pomodorini, scaglie di grana





Secondi Piatti

MARE

FRITTURA MISTA

Calamari, totani, gamberetti

€14

FRITTURA MISTA DI PARANZA

Calamari, totani, gamberetti e pescato del
giorno

€16

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Insalata, olio, limone e mandorle tostate

€15

GRIGLIATA MISTA

Grigliata di pesce (3 tipi di pesce) servita con
tre contorni

€18

POLPO ALLA PIGNATA

Purè di patate al profumo di limone

€13

SALMONE ALLO CHAMPAGNE

Salmone con burro, scalogno, panna e purè
di patate al profumo di limone

€15

SPIGOLA SFILETTATA E GUARNITA

Spigola con tre contorni e salsa tartara

€14

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno fresco con carciofi
croccanti e insalatina

€16

Contorni



INSALATA MISTA

Mix di insalata, rucola, carote e pomodorini.

€4



PATATINE FRITTE

Patatine tagliate a bastoncino, fritte fino a doratura

€4

PATATE AL FORNO

Spicchi di patate aromatizzati con rosmarino, cotti al forno

€4



RADICCHIO ALLA GRIGLIA

Foglie di radicchio grigliate, con leggero condimento di olio e sale

€5

VERDURE ALLA GRIGLIA

Zucchine, melanzane e radicchio grigliati e insaporiti con olio d'oliva

€6

VERDURA COTTA

€5



CHIPS

patate fritte rustiche, croccanti e salate

€5



Pizze Bianche

PORCINI E SALSICCIA

€9

Base bianca con mozzarella funghi porcini e salsiccia fresca

AL PISTACCHIO

€8

Base bianca con Mozzarella, mortadella e pistacchi

ALLA MARTINESE

€9

Base bianca con mozzarella, capocollo di Martina Franca e caciocavallo

DELICATA

€8

Base bianca con mozzarella, brie, prosciutto cotto e zucchine

4 FORMAGGI

€8

Base bianca con mozzarella, galbanone, gorgonzola e scamorza

SFOGLIA CAPRESE

€8

Base sfoglia con aggiunta a fine cottura di pomodorini, mozzarella, rucola e grana

SFOGLIA COMPLETA

€9

Base sfoglia con aggiunta a fine cottura di pomodorini, mozzarella, rucola, prosciutto crudo e grana

Pizze Rosse

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€6

TONNO E CIPOLLA

Base margherita con tonno e cipolla

€8

AMERICANA

Base margherita con rondelle di wurstel e patatine fritte

€8

ALLE VERDURE GRIGLIATE

Base margherita, zucchine, melanzane, radicchio grigliati

€8

CAPRICCIOSA

Base margherita, prosciutto cotto, salame piccante, carciofi, funghi e olive

€8

MARLENE

Base margherita, patatine fritte

€7

DIAVOLA

Base margherita, salame piccante

€7



Pizze Rosse

SALMONE AL TIMO

Base margherita, salmone marinato al timo artigianalmente

€11

SFIZIO DI NOEMI

Sfoglia con aggiunta a fine cottura di Pomodorini, Mozzarella, Carpaccio di Manzo, Rucola e Grana

€12

VALTELLINA

Base Margherita con aggiunta a fine cottura di Bresaola, Rucola e Grana

€9

AFFUMICATA

Base Margherita con Pancetta Affumicata, Scamorza, e speck a fine cottura

€8

BUFALINA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala e con aggiunta a fine cottura di un Bocconcino di Bufala

€9

SONIAS

Base margherita, con wurstel, e a fine cottura melanzane fritte e scaglie di cacio ricotta

€8

AI FRUTTI DI MARE

Base margherita, polpo, seppia, gamberetti e cozze

€11



Pasticceria

CHEESECAKE

Base di biscotto croccante con crema soffice al formaggio, panna, servita con salse a scelta

€5

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse cremosa di cioccolato fondente, su letto di salsa inglese guarnita con ciuffo di panna

€5

PANNA COTTA

Panna cotta al profumo di vaniglia, accompagnata da salse a scelta

€5

SALAME DOLCE

Dolce tradizionale a base di cacao e biscotti, aromatizzato con rum

€5

TIRAMISÙ DELLO CHEF

Strati di savoiardi imbevuti di caffè profumato al rum e crema al mascarpone, spolverato con cacao amaro

€5

TORTINO AL CIOCCOLATO

Tortino caldo con cuore morbido al cioccolato fondente

€5

TABLEAU DI FRUTTA

composizione di frutta fresca di stagione

€5





Gelateria

GELATO AL COCCO

€5

SORBETTO AL LIMONE

sorbetto al limone in bicchiere

€4

SORBETTO AL LIMONE

sorbetto in guscio di limone

€5

SPUMONE

Gelato al cioccolato, e vaniglia ripena di canditi,
copeta e cioccolato a scaglie

€5

TARTUFO BIANCO

€5

TARTUFO NERO

€5