



IL RISTORANTE "AL PICCOLO MONDO" OFFRE UNA VASTA GAMMA DI SERVIZI PER EVENTI E RICEVIMENTI, TRA CUI MATRIMONI, COMPLEANNI, ANNIVERSARI, BATTESEMI, 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 IL 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** €9

TARANTINA

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

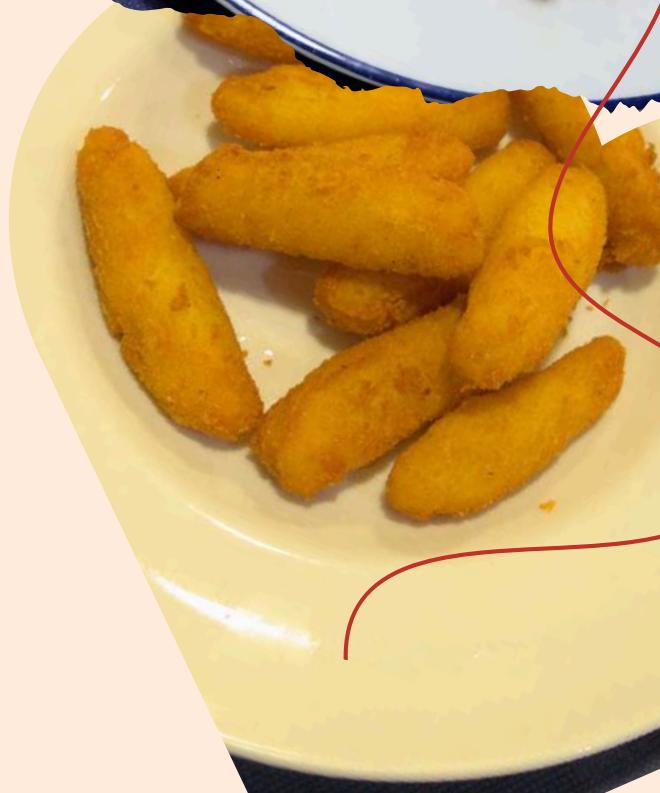
Gamberetti su letto di zucchina, con olio, limone spicchi d'arancia e pistacchio

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** €12

**CACIOCAVALLO E CAPOCOLLO**

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

**SCALOPPINI AL VINO BIANCO CON INSALATINA** €12  
Scaloppini 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, caciocotta affumicato

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





# Secondi Piatti

## MARE

**FRITTURA MISTA** €14  
Calamari, totani, gamberetti

**FRITTURA MISTA DI PARANZA** €16  
Calamari, totani, gamberetti e pescato del giorno

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** €15  
Insalata, olio, limone e mandorle tostate

**GRIGLIATA MISTA** €18  
Grigliata di pesce (3 tipi di pesce) servita con tre contorni

**POLPO ALLA PIGNATA** €13  
Purè di patate al profumo di limone

**SALMONE ALLO CHAMPAGNE** €15  
Salmone con burro, scalogno, panna e purè di patate al profumo di limone

**SPIGOLA SFILETTATA E GUARNITA** €14  
Spigola con tre contorni e salsa tartara

**TAGLIATA DI TONNO** €16  
Tagliata di tonno fresco con carciofi croccanti e insalatina

# 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





# Righe 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



# Rigge 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

# Righe 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

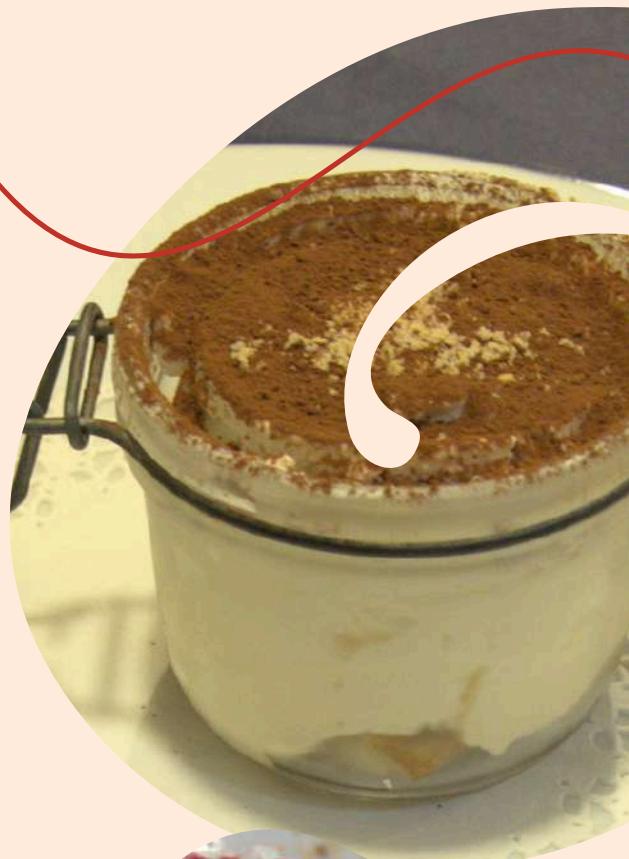
Tortino caldo con cuore morbido al cioccolato fondente

€5

## TABLEAU DI FRUTTA

composizione di frutta fresca di stagione

€5





# Gelateria

GELATO AL COCCO €5

SORBETTO AL LIMONE €4  
sorbetto al limone in bicchiere

SORBETTO AL LIMONE €5  
sorbetto in guscio di limone

SPUMONE €5  
Gelato al cioccolato, e vaniglia ripena di canditi,  
copeta e cioccolato a scaglie

TARTUFO BIANCO €5

TARTUFO NERO €5