

**Menu degustazione Natale 2023**

**Christmas tasting menu 2023**

Finger food di benvenuto "Carciofi e speck"

Welcome finger food "Artichokes and speck"

Tentacolo di polpo arrostito con vinaigrette al prezzemolo ,insalatine di campo e salsa caesar

Grilled octopus with parsil vinaigrette, fresh salad and caesar sauce

Rotolo di quaglia ripieno di porcini e foie gras , in manto di pancetta arrostita e patate novelle, uovo di quaglia all'occhio di bue, e salsa al Chianti.

Quail roll stuffed with porcini mushrooms and foie gras, wrapped in roasted bacon and new potatoes, fried quail egg, and chianti sauce

Riso vialone nano con pesto , coulis di pomodoro ,gamberi crudi di Mazzara del Vallo e uova di salmone

Vialone Nano rice with pesto, tomato coulis, raw Mazzara del Vallo prawns and salmon roe

Fiocchetti di formaggio e pera , con crema fondente alla zucca e fiori di zucca croccanti

Cheese and pear flakes, with pumpkin cream and crunchy courgette flowers

Trancio di branzino al vapore, con moussline al lime salsa di ostriche e terrina di vegetali

Steamed sea bass slice, with lime moussline oyster sauce and vegetable terrine

Filetto Baby beef al sale aromatico ,sformatino agli spinacini , terrina brasata alla birra doppio malto, carota glassata agli agrumi, finocchi arrostiti e crema di cavolfiore

Baby beef fillet with aromatic salt, spinach flan, terrine braised with double malt beer, carrot glazed with citrus fruits, roasted fennel, and cauliflower cream

Cheesecake scomposta con lamponi, polvere di cioccolato bianco e sorbetto al frutto della passione

Scomposta cheesecake with raspberry,white chocolate powder and passion fruit sorbet

**Costo 130,00 euro**

# il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

## Carta Natale

### Antipasti

Tentacolo di polpo arrostito con vinaigrette al prezzemolo ,insalatine di campo e salsa caesar € 26,00

Grilled octopus with parsil vinaigrette,fresh salad and caesar sauce

Rotolo di quaglia ripiena di porcini e foie gras in manto di pancetta arrostita e patate novelle, uova di quaglia all'occhio di bue e salsa al chianti € 32,00

Quail roll stuffed with porcini mushrooms and foie gras, wrapped in roasted bacon and new potatoes, fried quail egg, and chianti sauce

Branzino al vapore in manto di lattughe di mare , spuma olandese agli agrumi,tartare di branzino con cetrioli al gin e crocchetta di polipo alla luciana € 30,00

Steamed seabass with sea lettuce, Dutch citrus foam, seabass tartare with gin cucumber and Luciana's style octopus croquette

Tris di crudi (gamberi e avocado,branzino affumicato agli agrumi, tonno con spuma al bloody mary ) € 30,00

Tris of raw fish (prawns and avocado,smoked seabass with citrus fruit,tuna with bloody foam)

Tagliere di salumi e formaggi del territorio € 23,00

Platter of local cuts and cheeses

Grand plateau di crudi, ostriche e crostacei € 85,00

Gran plateau of raw fish,oysters and shellfish

# il Piccolo Mondo

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

## Primi

Riso vialone nano con pesto ,coulis di pomodoro ,gamberi crudi di mazzara del vallo e uova di salmone € 30,00

Vialone Nano rice with pesto, tomato coulis, raw Mazzara del Vallo prawns and salmon roe

Maltagliati al ragu di cappone con prugne e tartufo nero € 26,00

Maltagliati in capon ragout, plums and black truffle

Fiocchetti di formaggio e pera , con crema fondente alla zucca e fiori di zucca croccanti. € 25,00

Cheese and pear flakes, with pumpkin cream and crunchy courgette flowers

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine , crema fondente di carote e zenzero , tartare di crostacei € 32,00

Spaghetti with fresh clam sauce, mullet roe, creamy carrot and ginger, and seafood tartare.

Tonnarelli alla carbonara con riccioli di guancia e scaglie di parmigiano vacche rosse € 22,00

Carbonara tonnarelli pasta, with pork cheek curls and parmigiano flakes vacche rosse

Tagliolini ai frutti di mare con pomodorini e verdure alla julienne € 28,00

Seafood tagliolini with cherry tomatoes and julienne vegetables

## Secondi

Trancio di branzino al vapore con moussline al lime salsa alle ostriche e terrina di vegetali € 30,00

Slice of steamed seabass, with lime moussline oyster sauce and vegetables terrine

*il Piccolo Mondo*

RISTORANTE A ROMA DAL 1954

Filetto Baby beef al sale aromatico con sformatino agli spinacini ,terrina brasata alla birra doppio malto con carota glassata agli agrumi, finocchi arrostiti e crema di cavolfiore € 35,00

Baby beef fillet with aromatic salt, spinach flan, terrine braised with double malt beer, carrot glazed with citrus,roasted fennel, and cauliflower cream

Filetto di tonno pinna gialla con pistacchio,Salsa tonnata e verdure autunnali ripassate € 28,00

Yellow fin tuna fish with pistachio,tuna sauce and sauted seasonal vegetables

Carre di agnello in manto di pancetta croccante,con Gateaux di patate ai funghi e crocchetta di carciofi al guanciaie € 35,00

Crusted lamb rack with crispy bacon, mushroom potato gateaux, and artichoke pancetta croquette

La nostra versione di saltimbocca alla Romana. € 30,00

Saltimbocca alla Romana, Piccolo Mondo style

Gran fritto misto in sospensione con maionese allo yogurt. € 32,00

Gran mixed fried fish with yogurt mayonnaise

Contorni

Carpaccio di carciofi con scaglie di parmigiano e salsa caesar € 10,00  
Artichokes carpaccio with parmigiano flakes and caesar salad

Carciofo alla romana € 10,00

Roman artichokes

Patate alla Lionese 10,00

Lionese style potatoes

Insalata mista 10,00

Mix salad



### Dolci/ Desserts

Cheesecake scomposta con lamponi ,polvere di cioccolato bianco e sorbetto passion fruit € 15,00

Scomposta cheesecake with raspberry,white chocolate powder and passion fruit sorbet

Rocher al cioccolato al latte e mango, crema di ricotta e semifreddo al torrone € 15,00

Milk and mango chocolate Rocher, ricotta cream and nougat parfait

Mousse di caffè e cardamomo, con bisquit al pistacchio e gelato al marron glaces € 15,00

Cardamom and coffee mousse,with pistachio bisquit and marron glaces ice cream

Terrina di gorgonzola con pistacchi ,confetture e miele con pera semi candita all'anice stellato € 15,00

Blue cheese and pistachio terrine, jam and honey with semi-candied pear and star anise

