



# IL PICCOLO MONDO

## MENU ALLA CARTA/ MENU

### ANTIPASTI/ APPETIZERS

*Flan di funghi porcini con speck tirolese, fungo pleurotus ripassato e crema di marroni (1,3,8,9,12)* €24,00

*Porcini mushroom flan with Tyrolean speck, sautéed Pleurotus mushroom, and chestnut cream*

*Filetto di rombo al profumo di mare con salsa olandese agli agrumi, tartare di gamberi rossi di mazzara del vallo e cremino di broccolo siciliano al rafano* € 30,00


*Turbot fillet with a hint of sea air and citrus hollandaise sauce, red prawn tartare from Mazzara del Vallo and Sicilian broccoli cream with horseradish*

*Carciofo, tartufo e uova di quaglia* € 35,00  
*Artichoke, truffle and quail eggs*

*Ostriche 6 pz* € 45,00  
*Oyster 6 pcs*

*Crudo di tonno obeso con uovo all'occhio di bue, caviale asetra e i suoi condimenti* € 75/30  
*Raw bigeye tuna with fried egg, asetra caviar and its condiments*

*Grand plateaux di crudi, ostriche e crostacei (6 ostriche, carpaccio di tonno, tartare di pesce, 2 scampi crudi, 4 gamberi crudi) (2,4,14)* €120,00  
*Grand plateau of raw seafood, oysters, and shellfish (6 oysters, tuna carpaccio, fish tartare, 2 raw scampi, 4 raw prawns)*



*Astice alla catalana in salsa vergine MP*

*Lobster Catalana style, with onion potatoes cherry tomatoes prasley*

MP

## PRIMI PIATTI/ FIRST COURSES

*Fiocchetti di formaggio e pere con crema di zucca e scaglie di parmigiano*

€28,00

*Cheese and pear flakes with pumpkin cream and parmesan flakes*

*Panzerotti\* alla guancia di vitello brasata, con salsa al gorgonzola e fondente cime di rapa (1,3,8,9,10)\**

€ 30,00

*Panzerotti stuffed with braised veal cheek, served with Gorgonzola sauce and creamy turnip greens*

*Cappellacci ai molluschi e crostacei in guazzetto di arzilla, fiori di zucca e schiuma alle ostriche € 32,00*

€ 32,00

*Cappellacci with molluscs and crustaceans in stew of arzilla, courgette flowers, and oyster foam.*

*Riso carnaroli con zucca brasata, burrata affumicata e tartufo nero pregiato (1,8,9,)*

€ 32,00

*Carnaroli rice with braised pumpkin, smoked burrata, and premium black truffle*

*Tagliolini ai gamberi rossi con stracciatella, pomodorini vesuviani e carpaccio di dentice € 40,00*

*Tagliolini with red prawns, stracciatella, Vesuvian cherry tomatoes and snapper carpaccio*



## SECONDI/ SECONDS

*La mia versione di saltimbocca alla romana con Prosciutto crudo San Daniele, e spuma alla carbonara € 30,00*  
*Piccolo Mondo style of Saltimbocca alla Romana with San Daniele raw ham, and carbonara foam*

*Trancio di ombrina bocca d'oro , con moussline al lime e terrina di vegetali € 32,00*  
*Slice of golden mouth sea bass, with lime moussline and vegetable terrine*

*Filetto di vitello arrostito, royal, foies grass glassata alla rapa rossa, e morbido di patate € 35,00*  
*Roasted veal fillet, royal, beetroot glazed foies grass, and soft potatoes*

*Filetto di tonno tonnato, steccato al foies gras e pistacchi € 35,00*  
*Tuna fillet with tuna sauce, foie gras and pistachios*

*Lombo di manzo cotto a bassa temperatura con gnocco di semolino, panure croccante e guancia di manzo con gremolata di verdure € 35,00*  
*Low temperature cooked beef loin with semolina dumpling, crispy breadcrumbs and beef cheek with vegetable gremolata*



## DOLCI/ DESSERT

*Cheese cake scomposta con frutti di bosco, polvere di cioccolato bianco e sorbetto al frutto della passione (1,3,5,7,8,9,12)* €14,00  
*Cheesecake piccolo Mondo style, with wild berries, white chocolate powder, and passion fruit sorbet*

*Innovazione e tradizione della cassata siciliana (1,3,7,8,9,12)* € 15,00  
*Piccolo Mondo style Sicilian cassata*

*Rocher di cioccolato al latte con frozen di mango, muesli di frutta secca e cioccolato, con gelato al caramello (1,3,5,7,8)* € 15,00  
*Milk chocolate Rocher with frozen mango, dried fruit and chocolate muesli, and caramel ice cream*

*Tiramisù del Piccolo Mondo (Mousse di mascarpone chablonato al cioccolato fondente, salsa al marsala, gelato al caffè e cappuccino al cocco) (1,3,5,7,9,12)* €16,00  
*Tiramisu, Piccolo Mondo, (Mascarpone mousse with dark chocolate glaze, Marsala sauce, coffee ice cream, and coconut cappuccino)*

*Mont Blanc* €18,00  
*Sfera di cioccolato bianco con crema di castagne, gelato al marron glace e salsa di cioccolato al matusalem*  
*White chocolate sphere with chestnut cream, marron glace ice cream, and Matusalem rum chocolate sauce*