

Menù



PRODOTTI SPECIALI / SPECIAL PRODUCTS

Mazzancolla blu Nuova Caledonia
Blue shrimp New Caledonia
6€ al pz.

Scampo Scozia
Scampi Scotland
6€ al pz.

Gamberi Viola Sicilia
Purple shrimp Sicily
4€ al pz.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo
Red shrimp Mazara del Vallo (Sicily)
7,5€ al pz.

Ostriche (Gillardeau)
Oysters (Gillardeau)
5€ al pz.

Pescato del giorno
Catch of the day
Da 6€ a 12€ l'etto

*(La disponibilità di alcuni prodotti dipende dal pescato giornaliero o stagionale)
(Availability of some products depends on daily or seasonal catch)*

ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS

Cuore di Capesante (3pz) dorate con spugna alla clorofilla di Erbette, mayonese al pepe Viola su vellutata di Carote e Zenzero.

Heart of Scallops (3pcs) with Herb chlorophyll Sponge, Purple Pepper mayonnaise on Carrot & Ginger Velouté.

19

Impepata di Cozze in bianco o rosso.

Peppered Mussels with Wine or with Tomato sauce.

13

Insalata di mare "Piccolo Mondo" con seppie, polipo, mazzancolle, insalatina, sedano, carote e olive.

"Piccolo Mondo" seafood salad with cuttlefish, octopus, shrimps, salad, celery, carrots, and olives.

18

Tentacolo di Polipo croccante con Scarola Riccia, Uvette e Pinoli.

Crunchy Octopus tentacle with Escarole, Raisins and Pine nuts.

16,5

Carpacci del Mediterraneo

(Carpaccio di Ombrina, Carpaccio di Branzino e Carpaccio di Salmone Norvegia).

Carpaccio of the Mediterranean sea

(Shrimp Carpaccio, Sea Bass Carpaccio & Norway Salmon Carpaccio).

17,5

PRIMI DI MARE / SEAFOOD FIRST COURSES

Scialatielli al Gran Scoglio.

"Scialatielli" with Seafood.

20

Tagliolini artigianali di pasta all'uovo con 1/2 Astice

Artisanal egg pasta "Tagliolini" with 1/2 Lobster.

23

Spaghetti quadrati con Vongole Veraci.

Square "Spaghetti" with "Veraci" clams.

18

Tortello cacio e pepe, tartare di gambero, lime e bisque di crostacei

"Tortello" with cheese and pepper, shrimp tartare, lime and crustacean bisque

16

SECONDI DI MARE / SEAFOOD SECOND COURSES

Grigliata Reale di Crostacei.

(1pz Astice Canada, 2pz Scampi Scozia, 2pz Gamberoni)

Royal Crustacean Grill.

(1pc Canada Lobster, 2pcs Scottish Prawns, 2pcs Prawns)

45

Astice alla Catalana

Lobster "Catalana".

28

Fritto del Piccolo Mondo.

(Seppie, Calamari, 1pz Scampo, 1pz Gambero, Code di Mazzancolla, verdure pastellate).

Piccolo Mondo's Mixed Fried Fish.

(Cuttle fish, Squids, 1pc Prawn, 1pc Shrimp, Shrimp tails, battered vegetables)

20

Spigola o Orata alla Griglia.

Grilled Sea Bass or Sea Bream.

19

Spigola o Orata alla Mediterranea.

(Pomodorini Gialli, Olive Taggiasche, Carote e Sedano)

Mediterranean-style Sea bass or Sea bream.

(Yellow Tomatoes, "Taggiasca" Olives, Carrots and Celery)

20

Zuppetta & Crostacei.

(Calamari, Cozze, Vongole, 1pz Scampo, 1pz Gamberone, 1pz Canestrello, Salsa di Pomodoro)

Soup & Shellfish.

(Squid, Mussels, Clams, 1pc Prawn, 1pc Prawn, 1pc Queen Scallop, Tomato Sauce)

24

ANTIPASTI DI TERRA / LAND APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera, mostarda di nostra produzione e focaccina calda.

Platter of cold cuts and variety of cheeses with Giardiniera, mustard of our production & warm Focaccina.

19

Crudo e melone.

Ham and melon.

13,5

Caprese del Piccolo Mondo

(vellutata di Pomodori Rossi, Bufala da 125g. e gel di Basilico)

Piccolo Mondo's "Caprese"

(Red tomatoes Velouté, "Bufala" cheese (125g) & Basil gel)

13

Tartare di Scottona di Manzo, Senape Antica, Mostarda di Mele e grattugiata di Uovo.

"Scottona" beef tartare, Ancient mustard, Apple mustard and grated egg.

12

aggiunta Tartufo Nero Norcia 4
(addition Black Truffle)

PRIMI DI TERRA / LAND FIRST COURSES

Tagliolini con Tartufo Nero Umbro.

"Tagliolini" with Umbrian Black Truffle.

16

Pappardelle al ragù

"Pappardelle" with ragout

11

Maccheroncini al ragù all'anatra

"Maccheroni" with ragout duck

16

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

11,5

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil, and chili

9,5

Lasagna alla bolognese

Lasagna "alla Bolognese"

10,5

SECONDI DI TERRA / LAND SECOND COURSES

Tagliata di Manzo (200gr) alla Brace con Rucola, Pomodorini Rossi Semi sec e grattugiata di formaggio Monte Veronese.

Grilled sliced beef (200gr) with rocket, semi-dry red tomatoes and grated Monte Veronese cheese.

20

Costata di Manzo (500gr) alla griglia.

Grilled beef steak (500gr).

24

Scaloppina al Limone/Vino.

Cutlet with Lemon/Wine.

10,5

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno

Baked potatoes

5

Patatine fritte

French fries

5

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

5

Insalata mista

mix vegetables

5

INSALATONE / MIXED SALADS

"REDORO"

Insalata mista, pomodorini, carote, carciofini, olive, tonno, giardiniera.
Mixed salads, cherry tomatoes, carrots, artichokes, olives, tuna, and pickled vegetables.

12

"POLLO"

Insalata mista, pomodorini, carote, petto di pollo ai ferri, bacon croccante e yogurt greco alle erbe.

Mixed salads, cherry tomatoes, carrots, grilled chicken breast, crispy bacon, and Greek yogurt with herbs.

12

"SALMONE"

Insalata mista, pomodorini, carote, carpaccio di salmone marinato, mango e sesamo nero

Mixed salads, cherry tomatoes, carrots, carpaccio of marinated salmon, mango and black sesame.

13

MENÙ BIMBI / KIDS MENU

Pasta (70gr) al Pomodoro o al Ragù.

Pasta (70gr) with Tomato Sauce or Beef Ragout.

8

Cotoletta alla milanese (90gr) con patatine fritte.

Milan-style cutlet (90gr) with French fries.

12

Hamburger di Manzo (90gr) con patatine fritte.

Beef burger (90gr) with French fries.

12

ORARI CUCINA / KITCHEN HOURS

12:00 - 22:30

Aperto tutti i giorni / Always open

Coperto, Olio & Pane di nostra produzione con farine bio "Antico Mulino Rosso".

3

Cover charge, Oil & Bread from our own production with organic flours by "Antico Mulino Rosso".

Riordino Pane.

1

Bread reorder.

PIZZE / PIZZAS

Margherita

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, basilico.

San Marzano peeled cherry tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil.

8

Marinara

Salsa di pelati, aglio e origano siciliano.

San Marzano peeled cherry tomato sauce, garlic and Sicilian oregano.

6

Ai Formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Fontina, Parmigiano Reggiano.

Fior di latte mozzarella cheese, gorgonzola cheese, "Fontina" cheese, "Parmigiano Reggiano" cheese.

10

Capricciosa

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto, carciofini Redoro, Olive Taggiasche.

San Marzano peeled cherry tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese, mushrooms, ham, Redoro's artichokes, "Taggiasca" olives.

11,5

Tonno e Cipolla

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, Tonno Redoro, cipolla bianca e sesamo nero.

Peeled tomatoes sauce, fior di latte mozzarella cheese, seared bluefin tuna, onion and black sesame.

11

Diavola

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, salamino piccante

Peeled tomatoes sauce, fior di latte mozzarella cheese, spicy salami

9,5

Prosciutto e Funghi

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto

peeled cherry tomatoes sauce, fior di latte mozzarella cheese, mushrooms, ham.

10,5

Vegetariana

Salsa di pelati, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, rucola e pomodorini.

peeled cherry tomatoes sauce, fior di latte mozzarella cheese, zucchini, aubergine, peppers, rocket and cherry tomatoes.

10,5

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù del Piccolo Mondo

Piccolo Mondo's Tiramisu

7

Tortino fondente cuore morbido con gel all'arancio

Cupcake with soft dark chocolate heart & orange gel

6

Baby Babbà con Crema Pasticcera e Amarene

"Baby Babbà" with Custard and Black Cherries

7

Sfogliatina con crema al cioccolato bianco e Lamponi

Puff pastry brick with white chocolate cream and raspberries

6

Cheesecake allo zafferano, terra al cioccolato e gel di lamponi

Cheesecake with saffron, chocolate crumble, and raspberries gel

7

Sorbetto al cucchiaino di Lime e Zenzero

Lime & ginger sorbet by the spoonful

6

Fragole fresche con Panna

Fresh strawberries with cream

7

Gelato fior di latte, mandorle tostate e espresso Vergnano

Milk ice-cream, roasted almonds and Vergnano espresso

5

BEVANDE / DRINKS

Acqua di Fonte S. Antonio (Italia-Como) 700cl. <i>"Fonte Sant'Antonio" Water (Italy-Como) 700cl</i>			3
Bibite in Bottiglia (Coca-cola, Fanta, The Limone Pesca) da 33cl. <i>Soft Drinks (Coca-cola, Fanta, Lemon Peach Iced Tea)</i>			3,5
Birra Bionda <i>Blonde Beer</i>	0,20l: 3	0,40l: 5,5	
Birra Bianca <i>White Beer</i>	0,20l: 4	0,40l: 7	
Birra Weiss <i>Weiss Beer</i>	0,30l: 3,5	0,50l: 6	
Calice di: Valpolicella, Soave, Lugana, Custoza, Prosecco, Recioto <i>Wines by the glass: Valpolicella, Soave, Lugana, Custoza, Prosecco, Recioto</i>			5
Calice di: Valpo. Sup., Valpo. Ripasso, Durello, Franciacorta <i>Wines by the glass: Valpo. Superiore, Valpo. Ripasso, Durello, Franciacorta</i>			7
Caffè Vergano a tostatura lenta <i>Slow-roasted Coffee Espresso by Vergnano</i>			2,5

Lista vini

BOLLICINE

<i>Valdobbiadene D.O.C.G. Extra dry 0,375l</i>	s.a.	<i>Le Colture</i>	11%vol.	14
<i>Franciacorta "Cuvée Prestige" 0,375l</i>	s.a.	<i>Ca' del Bosco</i>	12,5%vol.	26
<i>Prosecco Sup. DOCG Extra Dry "Serrai"</i>	2021	<i>La Tordera</i>	11%vol.	23
<i>Spumante Brut Metodo Classico</i>	s.a.	<i>Az. Redoro</i>	12%vol.	22
<i>Durello Monti Lessini "Amedeo"</i>	s.a.	<i>Ca' Rugate</i>	12,5%vol.	38
<i>Franciacorta "Animante" Biologico</i>	s.a.	<i>Barone Pizzini</i>	12%vol.	39
<i>Franciacorta "Rosè" Bio Millesimato</i>	2020	<i>Barone Pizzini</i>	12%vol.	46
<i>Franciacorta "Satin" Bio Millesimato</i>	2018	<i>Barone Pizzini</i>	12%vol.	47
<i>Franciacorta Riserva "Bagnadore"</i>	2015	<i>Barone Pizzini</i>	12%vol.	75
<i>Franciacorta "Alma" Pas Dosè</i>	s.a.	<i>Bellavista</i>	12,5%vol.	55
<i>Franciacorta "Cuvée Prestige"</i>	2022	<i>Ca' del Bosco</i>	12,5%vol.	50
<i>Spumante Trentino DOC Millesimato "Perlè"</i>	2022	<i>Ferrari</i>	12,5%vol.	66
<i>Cuvée Dynastie Blanc de Blancs</i>	s.a.	<i>Villa Elena</i>		120
<i>Réserve Spéciale Rosè Brut</i>	s.a.	<i>Villa Elena</i>		95

VINI BIANCHI

<i>Lugana 0,375l</i>	2022	<i>Otella</i>	12,5%vol.	14
<i>Soave DOC</i>	2021	<i>Redoro</i>	12%vol.	19
<i>"Rosa dei Frati"</i>	2021	<i>Ca' dei Frati</i>	12,5%vol.	23
<i>Lugana</i>	2020	<i>Scolari</i>	12,5%vol.	21
<i>Lugana</i>	2022	<i>Otella</i>	12,5%vol.	22
<i>Lugana "Le Creete"</i>	2021	<i>Otella</i>	12,5%vol.	26
<i>Lugana Superiore "Molceo"</i>	2021	<i>Otella</i>	12,5%vol.	37
<i>Lugana</i>	2020	<i>Ca' dei Frati</i>	13%vol.	25
<i>Lugana Superiore "Brolettino"</i>	2020	<i>Ca' dei Frati</i>	13%vol.	34
<i>Lugana "Santa Cristina"</i>	2021	<i>Zenato</i>	12,5%vol.	27
<i>Custoza DOC</i>	2021	<i>Redoro</i>	12%vol.	18
<i>Chardonnay</i>	2018	<i>Colterenzio</i>	13%vol.	22
<i>Gewurztraminer</i>	2021	<i>Colterenzio</i>	14%vol.	25
<i>Ribolla Gialla del Pompiere</i>	2019	<i>Schioppetto</i>	12,5%vol.	25

VINI ROSSI

<i>Valpolicella Classico</i>	2021	<i>Redoro</i>	13%vol.	21
<i>Valpolicella Ripasso</i>	2019	<i>Redoro</i>	14%vol.	26

AMARONI

<i>Amarone Bio della Valpolicella</i>	2014	<i>La Fontanina</i>	16,5%vol.	56
<i>Amarone della Valpolicella</i>	2019	<i>Redoro</i>	15%vol.	48

VINI DA MEDITAZIONE

<i>Recioto della Valpolicella 0,750l</i>	2018	<i>Redoro</i>	15,5%vol.	27
<i>Moscato d' Asti 0,750l</i>	2021	<i>La Trava</i>	15,5%vol.	19

COCKTAILS

<i>Analcolici.</i>	3,5
<i>Analcolics.</i>	
<i>Spritz (Aperol - Campari - Hugo).</i>	6
<i>Americano, Negroni.</i>	7