

Piatti della tradizione

Traditional local food

Gnocco fritto e tigelle 20,00 €
con selezione di salumi, stracchino, lardo e
Parmigiano Reggiano, confetture e Nutella a persona
price for
person

*Small round flat bread and dumplinks
fried served with mix cold cuts, stracchino
cheese, lard and parmesan cheese,
jams and Nutella*

Cestino di gnocco fritto (5pz) 4,00 €
Dumplinks fried (5pcs)

Cestino di tigelle (5pz) 4,00 €
Small round flat bread (5pcs)

Prosciutto crudo stagionato 24 mesi 12,00 €
Cured ham aged 24 months

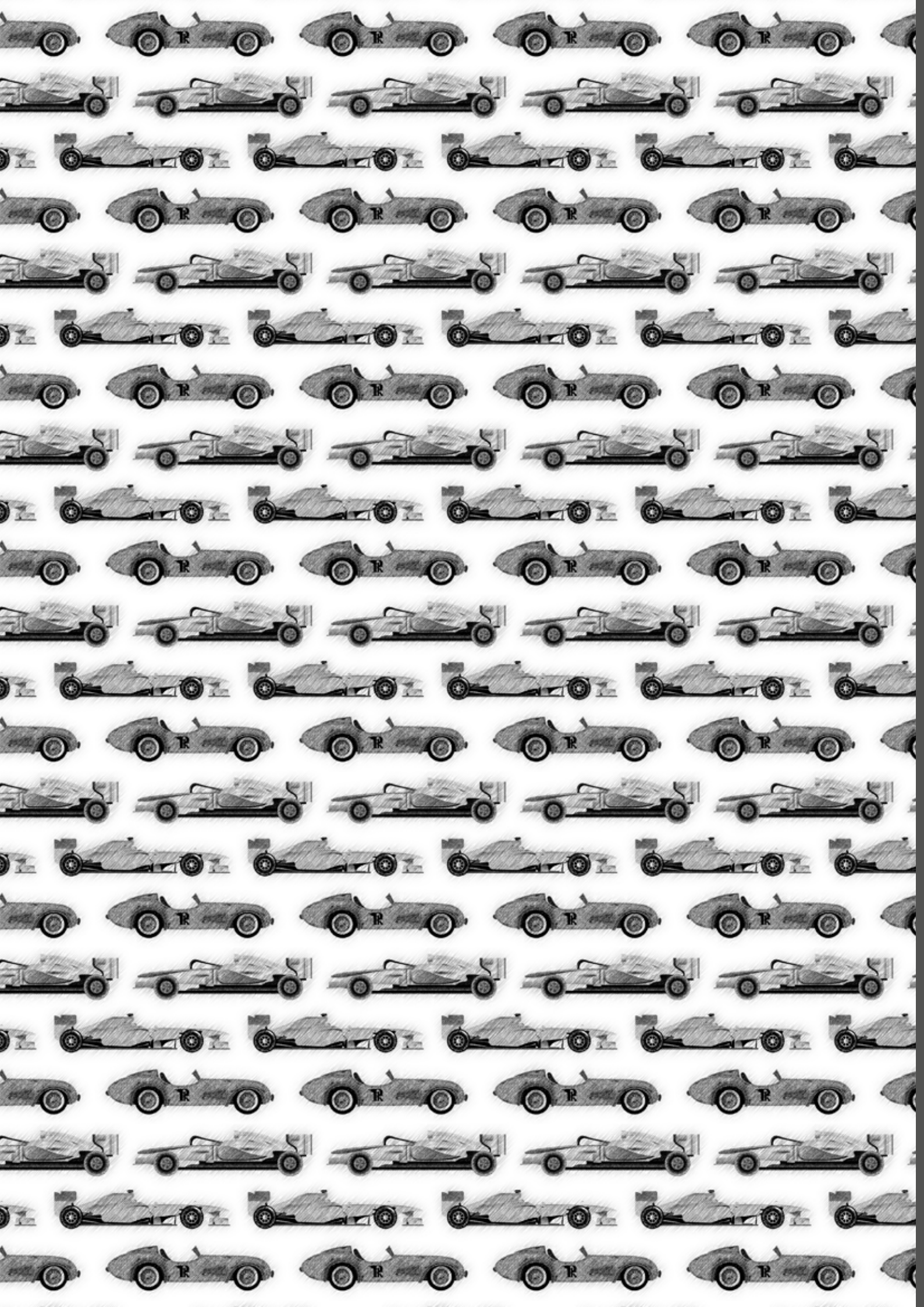
Salumi misti della nostra tradizione 10,00 €
Mixed cold traditional cuts

Stracchino 4,00 €
Stracchino cheese

Formaggi misti e mostarde 10,00 €
Mixed cheese and mustards

Confetture e Nutella 3,00 €
Jams and Nutella

Coperto 3,00€ a persona
Service cover charge for person 3,00€



Antipasti

Starters

Culatello di Zibello con pan brioche, riccioli di burro e confettura di fichi <i>Culatello di Zibello ham with pan brioche, butter curls and fig jam</i>	14,00 €
Tartare di fassona modenese con tuorlo d'uovo fritto <i>Beef tartare with fried egg yolk</i>	16,00 €
Tagliere di salumi misti della nostra tradizione <i>Mixed cold traditional cuts</i>	10,00 €
Tagliere di formaggi misti e mostarde <i>Mixed cheese and mustards</i>	10,00 €
Mozzarella di Bufala Campana DOP con prosciutto crudo di Parma <i>Bufala Mozzarella from Campania Region P.D.O. with Parma ham</i>	12,00 €
Sformatino di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi con pancetta croccante e gocce di crema all'aceto balsamico <i>Parmigiano Reggiano cheese flan with crunchy bacon drops and balsamic vinegar</i>	10,00 €
Acciughe del Cantabrico con burratina, pan brioche e peperoni grigliati <i>Cantabrian anchovies with burrata cheese, bread and grilled peppers</i>	16,00 €

Primi piatti

First courses

Tortellini in brodo di cappone della tradizione modenese <i>Fresh filled pasta in broth</i>	15,00 €
Tagliatelle al ragù <i>Fresh pasta with meat sauce</i>	12,00 €
Tortelloni di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Stuffed cheese pasta with butter and sage</i>	12,00 €
Ravioli di zucca e amaretto con gocce di aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi <i>Stuffed pumpkin pasta with balsamic vinegar and leaves of Parmigiano Reggiano cheese</i>	12,00 €
Tortelloni al radicchio con noci, speck e gorgonzola <i>Stuffed red chicory pasta with walnut, smoked cured ham and Gorgonzola cheese</i>	12,00 €
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clames</i>	15,00 €

Secondi piatti

Second courses

Dalla nostra griglia:
From our grill:

Filetto **22,00 €**

Beef fillet

Entrecôte **20,00 €**

Tagliata di manzo **22,00 €**
(rucola e grana - rosmarino)

*Sliced steak (with rocket and grana
cheese or rosemary)*

Costine d'agnello **20,00 €**

Lamb ribs

Filettino di maiale con pancetta **16,00 €**

Pork filled with bacon

Filetto dello Chef **24,00 €**

Chef's fillet

all'aceto balsamico
with balsamic vinegar

al pepe verde
with green pepper

alla Voronoff
worcestershire sauce

Tagliata di pollo **16,00 €**

con rucola, pomodorini, scaglie di
Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
e gocce di crema all'aceto balsamico

*Sliced chicken with rocket, cherry
tomatoes, parmesan flakes and drops of
balsamic vinegar*

Tagliata di tonno **18,00 €**

in crosta di pistacchio, noci e
pomodori secchi con cipolla rossa in
agrodolce e salsa bernese

*Thin sliced tuna in a pistachio crust,
walnuts and dried tomatoes with sweet
and sour red onion and Bernese sauce*

Contorni

Side dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5,00 €
Patate fritte <i>Fried Potatoes</i>	5,00 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5,00 €
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	5,00 €
Pinzimonio <i>Raw vegetables</i>	6,00 €

Insalate

Salads

Contadina: insalata mista con Emmental, pomodorini, avocado, petto di pollo e dressing alla senape <i>mix green salad, Emmental, cherry tomatoes, avocado, chicken with mustard dressing</i>	14,00 €
Paddock: pomodori, fagioli, cipolla, feta, olive nere e cetrioli <i>tomatoes, beans, onions, feta cheese, black olives, cucumber</i>	14,00 €
Bufala: spinacino, mozzarella di Bufala, olive taggiasche, pomodorini e crema di aceto balsamico <i>“spinacino” count, Bufala Mozzarella from Campania Region P.D.O., olives, cherry tomatoes, balsamic vinegar dressing</i>	14,00 €
Alaska: insalata verde, salmone, avocado, mandorle tostate, finocchio e salsa di yogurt <i>green salad, salmon, avocado, toasted almonds, fennel, yogurt sauce dressing</i>	14,00 €

Pizze classiche *Classic* *pizza*

MARINARA: pomodoro, aglio, origano <i>tomato, garlic, oregano</i>	5,00 €
MARGHERITA: pomodoro, mozzarella <i>tomato, mozzarella cheese</i>	6,00 €
NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella cheese, anchovies and oregano</i>	7,00 €
DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere <i>tomato, mozzarella, spicy salami, black olives</i>	7,50 €
WÜRSTEL: pomodoro, mozzarella, würstel <i>tomato, mozzarella cheese and würstel</i>	7,00 €
VERDURE: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>tomato, mozzarella cheese, vegetables</i>	8,00 €
FUNGHI: pomodoro, mozzarella, funghi <i>tomato, mozzarella cheese, mushrooms</i>	7,00 €
PROSCIUTTO COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella cheese, ham</i>	7,00 €
PROSCIUTTO CRUDO: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato, mozzarella cheese, cured ham</i>	8,50 €
SALSICCIA E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi <i>tomato, mozzarella, sausage, mushrooms</i>	8,00 €
PORCINI: pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms</i>	9,00 €
CARCIOFINI: pomodoro, mozzarella, carciofini <i>tomato, mozzarella, artichokes</i>	7,00 €
TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	8,50 €
GORGONZOLA: pomodoro, mozzarella, gorgonzola <i>tomato, mozzarella cheese, gorgonzola</i>	7,50 €
CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini <i>tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives</i>	8,00 €
4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salsiccia, carciofini <i>tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, sausage, artichokes</i>	8,00 €
4 FORMAGGI: pomodoro, mozzarella, stracchino, gorgonzola <i>tomato, mozzarella cheese, stracchino cheese, gorgonzola</i>	8,00 €
CALZONE: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella cheese, ham</i>	8,00 €
STRIA BIANCA <i>olive oil, salt, oregano</i>	4,50 €
STRIA ROSSA <i>olive oil, tomato, salt, oregano</i>	4,50 €

Pizze speciali *Special pizza*

PADDOCK: pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico 10,00 €
tomato, mozzarella, Bufala Mozzarella from Campania Region P.D.O, cherry tomatoes, basil

VILLAGE: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana in scaglie 10,00 €
tomato, mozzarella cheese, cured ham, rocket, grana cheese

MONZA: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana in scaglie 10,00 €
tomato, mozzarella cheese, air-cured beef, rocket, grana cheese

LE MANS: mozzarella, pancetta, grana in scaglie, crema di aceto balsamico 9,00 €
mozzarella cheese, bacon, grana cheese, balsamic vinegar

DAYTONA: pomodoro, mozzarella, burrata, culatello, basilico 12,00 €
tomato, mozzarella cheese, burrata cheese, "Culatello" special cured ham, basil

SUZUKA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, patatine fritte, gorgonzola 10,00 €
tomato, mozzarella cheese, spicy salami, french fries, gorgonzola

MODENA: mozzarella, mortadella, granella di pistacchio 12,00 €
Mozzarella cheese, mortadella, pistachio grain

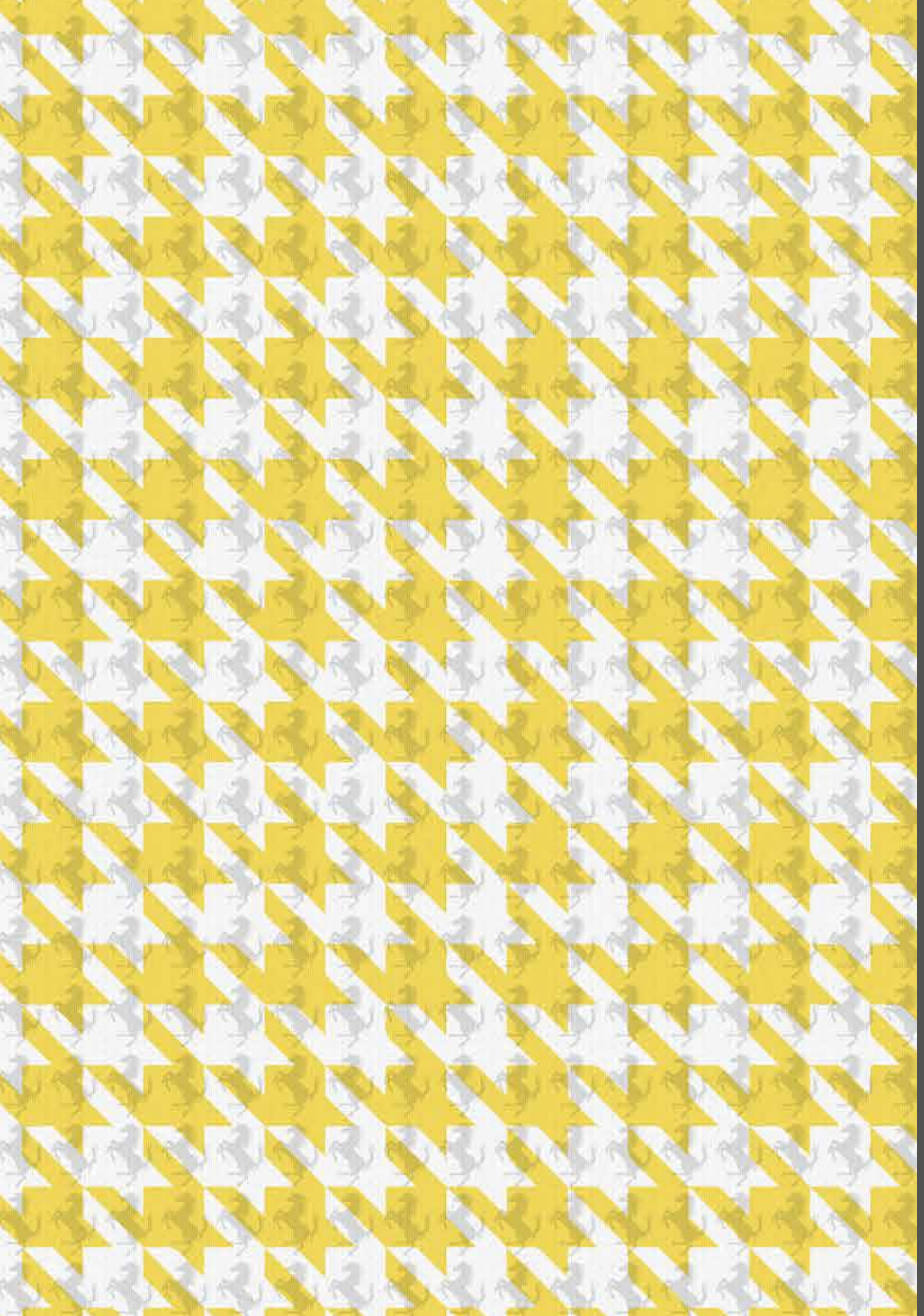
MUGELLO: stria con mozzarella di bufala, pomodorini, rucola (tutto fuori forno) 10,00 €
Bufala Mozzarella from Campania Region P.D.O., cherry tomatoes, rocket

IMOLA: mozzarella, speck, funghi porcini 12,00 €
Mozzarella cheese, speck, porcini mushrooms

Supplementi *Supplements*

prosciutto crudo, speck, funghi, mozzarella di bufala 2,00 €
cured ham, speck, mushrooms, Bufala Mozzarella from Campania Region P.D.O.

prosciutto cotto, rucola, patatine fritte, grana in scaglie, olive, doppia mozzarella 1,00 €
cured. rocket, french fries, grana cheese, olives, double Mozzarella



Dolci *Dessert*

Semifreddo al pistacchio con crema gianduia <i>Pistachio semifreddo with gianduia cream</i>	6,00 €
Tiramisù <i>mascarpone cream with savoiardi biscuits soaked in coffee</i>	6,00 €
Cheesecake ai frutti di bosco <i>Cheesecake with berries</i>	6,00 €
Zuppa inglese <i>Italian trifle</i>	6,00 €
Tenerina al cioccolato con spuma di mascarpone <i>chocolate cake with mascarpone cream</i>	6,00 €
Gelati alle creme <i>Ice cream</i>	6,00 €
Sorbetto al limone <i>lemon sorbet</i>	4,00 €
al caffè <i>coffee sorbet</i>	5,00 €
Ananas <i>Pineapple</i>	5,00 €

Bevande *Drinks*

Acqua <i>Water</i>	2,50 €
Coca Cola, Sprite, Fanta 33cl	4,00 €
Coca Cola 1 lt.	6,00 €
Birra Moretti 33 cl	4,00 €
Birra Moretti 66 cl	6,00 €
Birra Messina 50cl	5,50 €
Birra Artigianale Viola 75cl	15,00 €
Birra Artigianale Aleghe 75cl	10,00 €
Amari nazionali <i>Digestive liquors</i>	4,50 €
Grappe e distillati <i>Schnapps and spirits</i>	5,00 € 12,00 €
Caffè <i>Coffee</i>	2,00 €

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati e venduti in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Pertanto, prima di acquistare e/o ordinare l'alimento e/o la bevanda desiderati, per informazioni circa gli ingredienti allergenici allegato II del Reg. 1169/2011 presenti nei prodotti a disposizione, si prega di contattare l'esperto il Sig. Montanini Luigi (RHACCP)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D – alfa naturale, tocoferolo acetato D – alfa naturale, tocoferolo succinato D – alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) L. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.