

**LA  
SELEZIONE  
DEL  
PADDOCK**

*Paddock's  
selection*

**Gnocco fritto, con tigelle, prosciutto  
crudo di Parma 24 mesi** 14,00 €  
*Small round flat bread and fried  
dumplings served with Prosciutto  
di Parma 24 months aged*

**Cestino di gnocco fritto (5pz)** 4,00 €  
*Fried dumplings basket (5pcs)*

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

**Tagliere di salumi misti** 15,00 €  
*Mixed cold cuts platter*

**Accompagnamento della tradizione  
composto da stracchino, lardo  
e Parmigiano Reggiano** 5,00 €  
*Traditional sides composed of  
stracchino cheese, lard and Parmigiano  
Reggiano*

**Confetture e nutella** 3,50 €  
*Jams and Nutella*

**COPERTO 3,00€ A PERSONA**  
*Service cover charge for person 3,00€*



<b>Verticale di Parmigiano Reggiano con mostarde</b> <i>Parmigiano Reggiano tasting with fruit mustards</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Gran selezione di formaggi</b> <i>Mixed selection of cheeses</i>	<b>13,00 €</b>
<b>Tagliere di mortadella</b> <i>Mortadella platter</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Tagliere di salami</b> <i>Salami Platter</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Culatello di Zibello con mostarde e pan brioche</b> <i>Culatello di Zibello with fruit mustards and pan brioche</i>	<b>15,00 €</b>

# ANTIPASTI

## *Starters*

- Tartare di Fassona Piemontese con tuorlo  
d'uovo marinato** 16,00 €  
*Piedmontese Fassona beef tartare with marinated  
egg yolk*
- Sformatino di Parmigiano Reggiano stagionato  
24 mesi allo scalogno con fonduta di parmigiano** 10,00 €  
*Parmigiano Reggiano 24 months aged flan with  
shallots and Parmigiano Reggiano fondue*
- Uovo poche con crumble di parmigiano vacca  
Rossa e cialda di Culatello** 12,00 €  
*Poached egg with Vacca Rossa Parmigiano Reggiano  
and Culatello wafer*
- Gambero in gabbia con salsa allo yogurt, lime  
e zenzero con coulis ai frutti di bosco** 16,00 €  
*Shrimp enclosed in kataifi pastry with yogurt, lime  
and ginger sauce with wild berries coulis*

# PRIMI PIATTI

## *First Courses*

**Tortellini in brodo di cappone** 16,00 €  
*Tortellini in homemade broth*

**Tortellini in crema di Parmigiano  
Vacca Rossa** 16,00 €  
*Tortellini with Vacca Rossa Parmigiano  
Reggiano cream*

**Tagliatelle al ragù** 12,00 €  
*Tagliatelle with ragù sauce*

**Tortelloni di ricotta e spinaci  
burro salvia** 14,00 €  
*Stuffed ricotta and spinach tortelloni with  
sage and butter*

**Passatelli al ragù bianco di cortile  
con crema di parmigiano** 15,00 €  
*Passatelli with white homemade white ragù  
with Parmigiano Reggiano*

**Maccheroncini al torchio con ragù di  
salsiccia artigianale** 12,00 €  
*Twisted type of long macaroni, with  
artisanal sausage sauce*

# SECONDI PIATTI

## *Second Courses*

**Filetto alla griglia**  
*Grilled beef fillet* **25,00 €**

**Ribeye di Scottona Italiana alla brace**  
*Char-grilled Scottona Ribeye* **23,00 €**

**Maialino da latte con verdura di stagione,  
saltata al burro e crema di ciliegia**  
*Suckling pig with seasonal vegetables,  
sautéed in butter and cherry cream* **20,00€**


**Pollo poche con rucola, pomodorino e  
scaglie di parmigiano**  
*Chicken poché with arugula, cherry  
tomatoes and Parmigiano Reggiano flakes* **16,00€**

**Tonno tataki in crosta di sesamo con  
crema di peperoni e cipolle caramellate**  
*Tataki tuna in sesame crust with bell  
pepper cream and caramelized onions* **20,00 €**

# CONTORNI

## *Side Dishes*

<b>Patate in buccia alla brace</b> <i>Potatoes with skin on the coals</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Patatine fritte</b> <i>French Fries</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed Salad</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Verdure alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Verdura a foglia larga saltata al burro</b> <i>Vegetables sautéed in butter</i>	<b>6,00 €</b>



# PIZZE CLASSICHE

<i>Classic pizza</i>	<b>Margherita:</b> pomodoro, mozzarella <i>tomato, mozzarella cheese</i>	6,00 €
	<b>Marinara:</b> pomodoro, aglio, origano <i>tomato, garlic, oregano</i>	5,00 €
	<b>Diavola:</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>tomato, mozzarelle cheese, spicy salami (pepperoni pizza)</i>	7,50 €
	<b>Wurstel e patate:</b> pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte <i>margherita with wurstel and fried potatoes</i>	7,50 €
	<b>Salsiccia e funghi:</b> pomodoro, mozzarella, funghi trifolati <i>margherita with sausage and mushrooms</i>	8,00 €
	<b>Capricciosa:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive <i>margherita with ham, mushrooms, artichokes and olives</i>	8,50 €
	<b>4 Stagioni:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi <i>margherita with mushrooms, ham, sausage and artichokes</i>	8,50 €
	<b>4 Formaggi:</b> mozzarella, stracchino, gorgonzola, Parmigiano Reggiano <i>mozzarella, stracchino cheese, Parmigiano Reggiano and Gorgonzola cheese</i>	8,50 €
	<b>Tonno e Cipolla:</b> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>margherita with tuna and onion</i>	8,50 €

# PIZZE SPECIALI

*Special pizza* **Paddock:** pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico **10,00 €**  
*tomato, mozzarella, Bufala*

*Mozzarella from Campania Region, cherry tomatoes, basil*

**Village:** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano **10,00 €**

*tomato, mozzarella, Prosciutto crudo, arugula, Parmigiano*

**Daytona:** pomodoro, mozzarella, burrata, culatello, basilico **14,00 €**

*tomato, mozzarelle e burrata cheese, "Culatello" special cured ham, basil*

**Imola:** mozzarella, speck, funghi **12,00 €**  
*mozzarella, speck, mushrooms*

**Stria bianca:** olive oil, salt, oregano **4,50 €**

**Stria rossa:** tomato, salt, oregano **4,50 €**

## **Supplementi / Supplements:**

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, grana in scaglie, doppia mozzarella **2,00 €**  
*Prosciutto crudo, speck, Buffalo mozzarella from Campania, Grana Padano cheese, double mozzarella*

Prosciutto cotto, funghi, rucola, patatine fritte, olive **1,00 €**

*Ham, mushrooms, arugula, french fries, olives*



# BEVANDE

<i>Drinks</i>		
Acqua / Water		2,50 €
Coca cola, Sprite, Fanta 33cl		4,00 €
Succo / Juice		4,00 €
Thè pesca/ limone, EstaThe		4,00€
Coca Cola 1L		6,50 €
Birra Moretti 33cl		4,50 €
Birra analcolica 33cl		4,50 €
Birra Moretti 66cl		6,00 €
Birra Messina 50cl		5,50 €
Birra Ichnusa non Filtrata 50cl		5,50 €
Birra Artigianale Viola 75cl		15,00 €
Calice di vino/ Glass of wine		4,00/7,00€
Spritz		7,00 €
Gin tonic		10,00/12,00€
Amari nazionali/ Digestive liquors		4,50 €
Grappa/ Schnapps 18 Lune Marzadro		6,00 €
Grappa/ Schnapps Giare Riserva Amarone		8,00 €
Grappa/ Schnapps Sarpa di Poli		5,00 €
Grappa/ Schnapps Sarpa di Poli Barique		6,00 €
Whisky Macallan 12 years old		12,00 €
Whisky Oban 14		10,00 €
Whisky Lagavulin		10,00 €
Whisky Jack Daniels		8,00 €
Rum Zacapa 23		12,00 €
Rum Diplomatico		8,00 €
Cognac Remy Martin VSOP		10,00€
Cognac Cardenal Mendoza		8,00 €