

LA
SELEZIONE
DEL
PADDOCK
Paddock's
selection

Gnocco fritto con tigelle e Culatello di Zibello DOP **16,00 €**
Small round flat bread and fried dumplings served with Culatello di Zibello DOP

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

Tagliere di Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi **14,00 €**
Parma dry-cured ham 24 months

Tagliere di mortadella **7,00 €**
Mortadella platter

Cestino di gnocco fritto (6pz) **4,00 €**
Fried dumplings basket (6pcs)

Cestino di tigelle (5pz) **4,00 €**
Small round flat bread basket (5pcs) with lard and Parmigiano Reggiano

Squacquerone **4,00 €**
Squacquerone cheese

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

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

I FRESCHI D'ESTATE *Salad*

Misticanza del Mediterraneo

Misticanza, pomodorino confit, olive taggiasche, peperone arrostito, feta e pinoli tostati

15,00 €

Mixed salad greens, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, roasted bell pepper, feta cheese, and toasted pine nuts.

Insalata Contadina

Valeriana, radicchio, petto di pollo grigliato, scaglie di pecorino e noci

15,00 €

Lamb's lettuce, radicchio, grilled chicken breast, pecorino shavings, and walnuts.

Insalata salmone e avocado

Insalata, salmone, avocado, arancia a fettine e olio extra vergine

15,00 €

Salad, salmon, avocado, sliced orange, and extra virgin olive oil

ANTIPASTI

Starters

**Battuta di Fassona piemontese con tuorlo
d'uovo marinato e salsa bernese** 16,00 €
*Piedmontese Fassona battuta (tartare) with
marinated egg yolk and bernese sauce*

**Sformatino allo scalogno e Parmigiano
Reggiano alle erbe aromatiche e crema di
asparagi** 12,00 €
*Shallots and Parmigiano reggiano flan with aromatic
herbs and asparagus coulis*

Erbazzone Reggiano con spuma di Squaquerone 10,00 €
*Erbazzone, a typical savoury pastry dish with
spinach, chard, lard and Parmigiano reggiano
filling*

**Scrigno di sfoglia dorata al Tosone Reggiano e
speck croccante** 12,00 €
Tosone Reggiano and speck encrusted in puff pastry

PRIMI PIATTI

First Courses

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

**Tortellini in crema di Parmigiano
Vacca Rossa** 18,00 €
*Tortellini with Vacca Rossa Parmigiano
Reggiano cream*

Tagliatelle al ragù 14,00 €
Tagliatelle with ragù sauce

**Tortelloni di ricotta e spinaci
burro salvia** 15,00 €
*Stuffed ricotta and spinach tortelloni
with sage and butter*

Spaghetti alle vongole 18,00 €
Spaghetti with clams

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi di regolamento CE n. 852/2004.

Dear Customer, please note that some products may be frozen at the source or on site (through rapid temperature reduction), in full compliance with the self-control procedures established by EU Regulation No. 852/2004.

SECONDI PIATTI

Second Courses

Filetto alla griglia 28,00 €
Grilled beef fillet

**Tagliata di Scottona con olio
aromatizzato al rosmarino cbt** 22,00 €
*Sliced Scottona beef with rosemary-
flavored oil, cooked sous-vide (CBT)*

**Costine di maiale in lenta cottura,
laccate con BBQ alla Modenese** 18,00€
*Slow-roasted Pork Ribs with Modena
Balsamic BBQ glaze*

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

**Tonno tataki in crosta di sesamo con
crema di peperoni e cipolle caramellate** 22,00 €
*Tataki tuna in sesame crust with bell
pepper cream and caramelized onions*

**Frittura di calamari e gamberi con
verdurine croccanti** 24,00 €
*Fried calamari and shrimp with crunchy
vegetables*

CONTORNI

Side Dishes

Patate in buccia alla brace <i>Potatoes with skin on the coals</i>	5,00 €
Patatine fritte <i>French Fries</i>	5,00 €
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	6,00 €

MENÙ

“PICCOLI PILOTI”

FINO 10 ANNI

KIDS MENU UP TO 10 YEARS OLD

1° TAPPA: IL PRIMO

Gramigna al ragù di salsiccia 12,00€
Gramigna pasta with sausage ragù

Penne in bianco 8,00€
Plain pasta

Penne al pomodoro 10,00€
Pasta with tomato sauce

2° TAPPA: IL SECONDO

Cotoletta “Super Fast”, petto di pollo
croccante impanato a mano, 14,00€
con patatine fritte
Chicken cutlet with French fries

BEVANDE

Drinks

Acqua / <i>Water</i>	2,50 €
Coca cola, Sprite, Fanta 33cl	4,00 €
Succo / <i>Juice</i>	4,00 €
Thè pesca/ limone, EstaThe	4,00€
Coca Cola 1L	6,50 €
White Shark <i>Weiss beer</i> 33cl Cittavecchia	5,50 €
Andre <i>English IPA</i> 33cl Cittavecchia	5,50 €
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 €
Calice di vino/ <i>Glass of wine</i>	4,00/7,00€
Spritz	7,00 €
Gin tonic	10,00/12,00€
Amari nazionali/ <i>Digestive liquors</i>	4,50 €
Grappa/ <i>Schnapps 18 Lune Marzadro</i>	6,00 €
Grappa/ <i>Schnapps Giare Riserva Amarone</i>	8,00 €
Grappa/ <i>Schnapps 18 Lune Riserva</i>	8,00 €
Grappa/ <i>Schnapps Sarpa di Poli</i>	5,00 €
Grappa/ <i>Schnapps Sarpa di Poli Barique</i>	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 €