LA SELEZIONE DEL PADDOCK

Paddock's selection

Culatello di Zibello DOP con pan brioche e confettura di fichi *Culatello di Zibello DOP with pan brioche and fig jam*	**16,00 €**
Tagliere di salumi misti *Mixed cold cuts platter*	**15,00 €**
Tagliere di Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi *24 months aged Prosciutto of Parma platter*	**14,00 €**
Tagliere di mortadella *Mortadella platter*	**7,00 €**
Cestino di gnocco fritto (6pz) *Fried dumplings basket (6pcs)*	**4,00 €**
Cestino di tigelle (5pz) *Small round flat bread basket (5pcs) with lard and Parmigiano Reggiano*	**4,00 €**
Squacquerone *Squacquerone cheese*	**4,00 €**
Confetture e nutella *Jams and Nutella*	**3,50 €**

COPERTO 3,00€ A PERSONA

Service cover charge for person 3,00€

ANTIPASTI

Starters

Battuta di Fassona piemontese con crema di Parmigiano Reggiano, granella di dinocciole e gocce di aceto balsamico — **16,00 €**
Piemontese Fassona battuta (tartare) with Parmigiano Reggiano cream, hazelnuts and Balsamic vinegar

Uovo CBT, con crema di Parmigiano Reggiano, porcini e pane alle erbe — **14,00 €**
Sous-vide Egg, with Parmigiano Reggiano cream, porcini mushrooms and toasted herbs breadcrumbs

Crocchetta di cotechino con patata affumicata e salsa verde — **13,00 €**
Cotechino croquets with smoked mashed potatoes and green sauce

Sformatino allo Parmigiano con scalogno e erbette aromatiche su crema di zucca — **12,00 €**
Parmigiano Reggiano, shallots and aromatic herbs flan on pumpkin puree

Acciughe di Cantabrico con burrata e pane tostato — **16,00 €**
Cantabrico anchovies with burrata cheese and toasted bread

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

Ravioli di zucca con burro nocciola, scaglie di Parmigiano Reggiano e gocce di aceto balsamico — **15,00 €**
Pumpkin ravioli with browned butter, Parmigiano Reggiano flakes and and Balsamic vinegar

Risotto al Lambrusco con guancia brasata (minimo per 2 persone) — **18,00 €** (A PERSONA)
Lambrusco and braised beef cheek risotto (minimun of 2 people)

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'orgine 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 con fondo al lambrusco,patata fondente e verdure di stagione *Lambrusco beef fillet with mashed potatoes and in season vegetables*	**29,00 €**
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di Parmiggiano e gocce di aceto balsamico *Sliced beef with arugula, Parmiggiano Reggiano flakes and balsamic vinegar*	**22,00 €**
Guancia di manzo brasata al Lambrusco con purè di patate e cipolla in agrodolce *Lambrusco braised beef cheek with mashed potatoes and house made pickled onions*	**20,00€**
Pollo poche con crema di zucca, verdure di stagione e fondo al rosmarino *Chicken breast pochè with pumpkin puree, in season vegetables and rosemary fondue*	**16,00€**
Tonno in crosta di pistacchio con salsa bernese e cipolle caramellate *Pistachio crusted tuna filet served with Bernese sauce and house made pickled red onions*	**22,00 €**
Frittura di calamari e gamberi con verdurine croccanti *Fried calamari and shrimp with crunchy vegetables*	**24,00 €**

CONTORNI

Side Dishes

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