Trattoria Paola

Menù degustazione “GIUSEPPE JUNIOR”

(Coperto e Bevande escluse)

Entreè

. Bigoli al Torchio saltati in casseruola con salmí d’Anatra Muta (1-2-5-6)

. Guancialino di MAIALINO “IBERICO” al forno, con soffice crema di Mais (1-5)

. Contorni della Cucina

. Tiramisù da Paola (1-2-3-6)

€ 38.00

Menù degustazione “LUCA”

(Coperto e Bevande escluse)

Entreè

. Tortelli di Zucca saltati in casseruola con Burro Fuso, Salvia e Parmigiano Reggiano (1-2-6)

. Costata d’Asino alla griglia

. Contorni della cucina

. Crema al Mascarpone con Fragole fresche e soffice Nocciolosa (2-3-6)

€ 43.00

Menù degustazione “FRANCESCO”

(Coperto e Bevande escluse)

Entreè

. Prosciutto “Cotto” Nazionale ITALIANO con Miele e Formaggio BLUE MUT Bergamasco (2)

. Ravioli “con pasta alla Liquirizia” morbido Cuore di Zucca e Zola e Petto d’Anatra affumicato (1-2-6)

. Brasato D’EQUINO cotto a fuoco lento con soffice crema di Mais (4-5)

. Contorni della cucina

. Semifreddo tre Cioccolati: Fondente, Latte, Bianco (2-3)

€ 48.00

1: GLUTINE **2- LATTOSIO** **3- FRUTTA SECCA** **4- CIPOLLA** **5-AGLIO** **6- UOVO**

Trattoria Paola

Antipasti

. Culatello di ZIBELLO 28 mesi accompagnato da Cipolle di Tropea	(1-4)	€ 16.00
. Prosciutto “Cotto” Nazionale ITALIANO con Miele e Formaggio BLUE MUT Bergamasco	(2)	€ 15.00
. Misticanza arricchita con Sfilacci di Pollo alla Gonzaga, Peperoni Glassati, Uvetta, Pinoli e Mandorle con Olio EVO	(3)	€ 14.00
. Petto d’Anatra Muta affumicato con misticanza, Pistacchi di Bronte, Avocado e Olio EVO	(3)	€ 13.00
. Crema di Carciofi con cubetti di FETA accompagnata con Pane di SEGALE	(1-2-4)	€ 12.00

Primi Piatti

. Risotto Vialone Nano DA PAOLA, mantecato al Burro di Malga (min. due porzioni)	(2)	CAD € 20.00
. Bigoli al Torchio saltati in casseruola con Salmí d’Anatra Muta	(1-2-5-6)	€ 14.00
. Ravioli “con Pasta alla Liquirizia” morbido cuore di Zucca e Zola e Petto d D'anatra affumicato	(1-2-6)	€ 14.00
. Agnolotti “con Pasta Gialla” con Ricotta, Speck Alto Adige e Porri con Coulisse di Piselli	(1-2-4-6)	€ 13.00
. Tortelli di Zucca saltati in casseruola con Burro Fuso, Salvia e Parmigiano Reggiano	(1-2-6)	€ 12.00

Secondi Piatti

. Filetto di Manzo “PIEMONTESE” alla griglia		€ 23.00
. Petto d’Anatra all’Aceto Balsamico tradizionale di Modena accompagnato da Mostarda		€ 20.00
. Brasato d’EQUINO cotto a fuoco lento con soffice crema di Mais	(4-5)	€ 20.00
. Costata d’Asino alla Griglia		€ 19.00
. Guancialino di MAIALINO “IBERICO ”al forno con soffice crema di Mais e Pane Carasau	(1-5)	€ 16.00

La Nostra Selezione di Formaggi

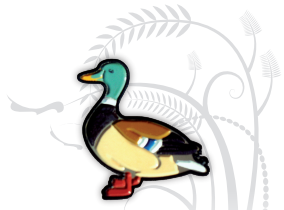
. I Formaggi saranno accompagnati dalle Mostarde “di Paola”	(2-3)	€ 19.00

Contorni a Scelta

. Verdure Grigliate - Al Vapore - Insalata - Patate Dorate l’uno € 6.00

Acqua Minerale Naturale e Gassata Lt 0.70 € 3.00 - Coperto € 3.00 - Caffè Espresso “Torrefazione Regina” € 1.00

Alcuni prodotti secondo le norme di buona qualità, sono opportunamente abbattuti e conservati

I gentili clienti che presentano allergie alimentari, sono pregati di rivolgersi al personale di sala che saprà dare indicazioni a riguardo.

1: GLUTINE 2- LATTOSIO 3- FRUTTA SECCA 4- CIPOLLA 5-AGLIO 6- UOVO