

# Dalla Cucina

In questo periodo la carne Paddock é Barbina Franciacortina.

Euro per etto/porzione

<b>Costata di Prussiana</b> (circa 400g/450g)	4.50 etto.
<b>Tartare stagionale di Marango</b> battuta al coltello La stagionale è servita su crema di Parmigiano con carciofi trifolati e julienne di cavolo cappuccio viola.	12.00 porz.
<b>Tartare classica di Marango</b> battuta al coltello La classica è servita con olio, sale, pepe, senape, limone, Prezzemolo, capperi, acciughe, cipolle e tuorlo d'uovo.	12.00 porz.

<b>Milkshake</b>	6.00
Nutella & fragole fresche (fior di latte, nutella, fragole e panna)	
Blackberry & peanut butter (fior di latte, mirtilli, burro d'arachidi e panna)	
Dark chocolate & chilli (cioccolato fondente, peperoncino e panna)	
Salted caramel (pistacchio, caramello salato e panna)	
Waffles & Maple (fior di latte, quadretti di waffle, sciroppo d'acero e panna)	
Rainbow (pistacchio, marshmallows, smarties e panna)	

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

"La consumazione é obbligatoria"  
"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."  
Grazie

# Dal birrificio

<b>Birre in bottiglia</b>	provenienza	euro
<b>Scarborough fair IPA</b> Una Indian Pale Ale forte con tripla luppolatura. Si abbina bene ai cibi caldi e piccanti. <b>GLUTEN FREE</b>	Inghilterra, 6,0% 50 cl Wold Top Brewery	6.50
<b>Shepherd's watch</b> Una ALE scura con base maltata e delicato aroma di frutta.	Inghilterra, 6,0% 50 cl	6.50
<b>Pedavena gluten free</b> Un'ottima bionda italiana, senza glutine.	Italia, 5,2% 33 cl	4.50
<b>Bourgogne des Flandres</b> Rosso-Bruna, note di caramello, Lambic.	Belgio, 5% 33 cl Anthony R. Martin	5.00
<b>Adnams Southwold Innovation IPA</b> Ambrata, dall'aroma tropicale, luppolata.	Inghilterra, 6,7% 33 Cl Adnams	5.00
<b>Craft Hop Head IPA 7</b> Ambrata, intenso profumo di papaya, Maracuja e miele.	Germania, 8,0% 33 cl	4.50
<b>Dolomiti speciale o Rossa</b>	Italia, 6,5%-7,5%, 75 cl	10.00
<b>Big Chouffe</b> ambrata	Belgio, 9,0%, 150 cl	30.00
<b>Corona</b>	Messico 4.5%, 33 cl	4.00
<b>Oby Best Bitter</b> ambrata Sentori di caramello con nota affumicata.	Capriolo ,Italia 5,5%, 50 cl Birrificio 25zero30	6.50
<b>Ile Blonde Ale</b> al miele di castagno Bionda stile americano con miele di castagno.	Capriolo ,Italia 5,5%, 50 cl Birrificio 25zero30	6.50
<b>Mary Blonde Ale</b> Agrumata con note di lievito di pane	Capriolo ,Italia 5,5%, 50 cl Birrificio 25zero30	6.50
<b>Fabluk Porter</b> Note di caffè, cacao e liquirizia.	Capriolo ,Italia 6%, 50 cl Birrificio 25zero30	6.50

**Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.**

**"La consumazione é obbligatoria"  
"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."  
Grazie**

## Dal bar

### Pre dinner 5.00

Pirlo/Spritz, Aperol o Campari  
Americano  
Negroni/Sbagliato

### Cocktails 7.00

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, lime e cranberry)  
Moskow mule (Vodka, ginger beer e lime)  
Bloody mery (Vodka, limone, pomodoro e condimenti)  
Caipiroska (Vodka, lime e zucchero)  
Sex on the beach (Vodka, Peach tree, arancia, cranberry)  
Espresso martini (Vodka, espresso e liquore al caffè)  
Mojito (Rum bianco, lime, zucchero, menta )  
Pina colada (Rum bianco, ananas e cocco)  
Dark'n' stormy (Rum scuro e ginger beer)  
Vampiro (Tequila, mirtillo, arancia, lime, miele e condimenti)  
Margarita (Tequila, triple sec e sweet&sour)  
Tequila sunrise (Tequila, arancia e granatina)  
Manhattan (Whiskey, vermouth rosso e Angostura)  
Aviation (Gin, Maraschino e limone)  
Martini cocktail (Gin e Vermouth dry)  
John Collins (Gin, limone, zucchero e Angostura)  
Monkey gland (Gin, arancia, Assenzio e granatina)  
Long Island (Gin, Vodka, Rum bianco, Cointreau, sweet&sour e Coca-Cola)  
Italian mule (Marton gin, lime, menta e ginger beer al Pimento)

### Cocktails analcolici 7.00

Sun kissed (arancia, ananas, lime e orzata)  
Virgin colada (ananas, sweet&sour e cocco)  
Batman (arancia, sweet&sour e granatina)  
Strawberry wonderland (ananas, cocco, sweet&sour e fragole)  
Bora Bora brew (ananas, granatina e ginger beer)  
Cranberry delicious (limone, cranberry, zucchero, menta e Angostura)

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

“La consumazione é obbligatoria”  
“Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto.”  
Grazie

## Soft drinks

Acqua microfiltrata naturale/gassata 0.75	1.50
Bibite in lattina	3.00
Pepsi/Pepsi Max/Lipton limone o pesca/SevenUp alla spina	
Piccola	2.50
Media	3.50
Monster energy drink 50cl	5.00
Centrifugato o estratto di frutta del giorno	4.00

## Caffetteria

Espresso	1.20
Decaffeinato	1.50
Americano	1.50
Cappuccino	1.70
Espresso corretto	1.70
Orzo	
Tazza piccola	1.30
Tazza grande	1.50
Ginseng	
Tazza piccola	1.30
Tazza grande	1.50
The caldo	3.50
Caffè shakerato	3.00
Caffè shakerato alcolico	4.00
Acqua e menta	2.00

## Amari, liquori e digestivi 4.00

Lista amari indicativa verificare le disponibilità con il personale.

Dente di Leone, Montenegro, Braulio, Ramazzotti, Branca, Fernet Branca, Unicum, Jagermeister, Amaro del capo, Averna, limoncello, liquore alla liquirizia, liquore allo zenzero, Canapino, Baileys, Guelfo, Sambuca, Amaretto di Saronno, Hong-Kong Baijiu.

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

"La consumazione é obbligatoria"  
"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."  
Grazie

# Carta dei vini

## Bollicine

		bicchiere	bottiglia
Bianco colli trevigiani	Zanon	4.50	27.00*
Franciacorta brut	Terra donata	6.50	40.00*
Franciacorta Pas dosé	Ravarini	nd	60.00*

## Vini Bianchi

Curtefranca doc bianco	Ravarini	4.50	25.00*
Blanc de mont (tocai)	Sot la mont	7.50	45.00*
Rigoletto trebbiano Abruzzo	Podere della torre	4.50	25.00*

## Vini Rossi

Curtefranca doc rosso	Ravarini	5.00	30.00*
Suffonte terre Aquilane	Ludovico	5.00	30.00*
Malpaga rosso di Valtellina	Càbianche	7.00	40.00*

## Porto

Quinta da Romaneira	10Year Romaneira	9.50	-
---------------------	------------------	------	---

\*Vino vivo non trattato, filtrato ne chiarificato, la possibile presenza di residui è normale.

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

"La consumazione é obbligatoria"  
"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."  
Grazie

# Dalla distilleria

<b>Gin</b>	provenienza	Gin&Tonic
Bulldog	Inghilterra	6.00
Bombay	Inghilterra	6.00
Big Gino	Italia	7.00
Buss Raspberry	Belgio	7.00
G-Vine	Francia	7.00
Saffron	Francia	7.00
Marton	Italia	7.00
Gin Mare	Spagna	8.00
AcqueVerdi	Italia, Val d'Aosta	8.50
Hendricks	Scozia	8.50
Aviation	Stati Uniti	9.50
Isfjord	Danimarca	9.50
Macaronesian	Spagna	9.50
Fifty Pound	Inghilterra	10.00
Larks	Tasmania	10.00
Monkey 47	Germania	12.00
Fred Jerbis	Italia, Friuli	12.00
Malfy Orange	Italia, Sicilia	12.00
Buss Elderflower	Belgio	12.00
Copper Head <small>Mr.Copperhead</small>	Belgio	13.50
Copper <small>BlackBatch</small>	Belgio	13.50
Tonka	Italia	20.00
Amuerte	Belgio	20.00

<b>Tequila e Mezcal</b>	provenienza	shot	cocktail
Espolon reposado	Mexico (Campari)	5.00	9.00
Herradura	Mexico (Herradura)	5.00	9.00
Kah reposado	Mexico (Amber group)	10.00	15.00
Clase Azul plata	Mexico (Clase Azul)	15.00	20.00
Gran Corralejo <small>Anejo</small>	Mexico (Hacienda Corralejo)	15.00	20.00
Donji mezcal	Mexico (Fam. Chagoya)	8.00	12.00
Jose Cuervo	Mexico (Jose Cuervo)	3.00	7.00

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

"La consumazione é obbligatoria"

"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."

Grazie

<b>Rum</b>	<b>provenienza</b>	<b>bicchiere</b>
Pampero Anniversario	Spagna	5.00
Filippine Don Papa	Filippine	5.00
Hurricane	Jamaica	5.00
Plantation	Trinidad	7.00
Diplomatico riserva	Spagna	7.00
Zacapa XO		15.00

<b>Vodka</b>	<b>provenienza</b>	<b>shot</b>	<b>cocktail</b>
Russian standard	Russia	3.00	7.00
Belvedere	Polonia	5.00	10.00
Greygoose	Francia	5.00	10.00
Beluga	Russia	6.00	11.00
Eyva	Italia (La Valdotaine)	5.00	10.00
Crystal head <b>Aurora</b>	Canada (Globefill inc)	12.00	17.00
Adnams Long Shore (Rey)	Inghilterra (Adnams)	5.00	10.00
Neft (Rey)	Austria (Neft beverage)	10.00	15.00
Isfjord	Danimarca	7.50	12.50

<b>Whiskey</b>	<b>provenienza</b>	<b>bicchiere</b>
Bushmills	Scozia	5.00
Bulleit	Stati Uniti	6.00
Laphroaig	Scozia	6.00
Adnams <b>triple malt</b>	Inghilterra	6.50
Monkey Shoulder	Scozia	6.50
Jack Daniels <b>Honey</b>	Stati Uniti	6.50
Caol Ila Moch	Scozia	7.00
Bruichladdich <b>organic</b>	Scozia	10.00
Togouichi <b>12y</b>	Giappone	14.00

<b>Brandy</b>	<b>provenienza</b>	<b>bicchiere</b>
Cardenal Mendoza	Spagna	6.00
Carlos Primero	Spagna	5.00
Vecchia Romagna	Italia	4.00
Stravecchia	Italia	4.00

Il pagamento del conto é da effettuarsi  
al tavolo per evitare assembramenti.

“La consumazione é obbligatoria”  
“Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto.”  
Grazie

# CREA IL TUO BURGER

## 1. SCEGLI LA CARNE

Paddock	€ 7,00	CON DOPPIO BURGER	€ 11,00	CON TRIPLO BURGER	€ 15,00
Black Angus USA	€ 7,00		€ 11,00		€ 15,00
Re Nero**	€ 12,00		€ 21,00		€ 30,00
Crunchy chicken extra croccante home made	€ 7,00		€ 11,00		€ 15,00
Hamburger di soia*	€ 7,00		€ 11,00		€ 15,00
Hamburger di patate e verdure*	€ 7,00		€ 11,00		€ 15,00

## 2. SCEGLI IL PANE

Pane con sesamo	€ 1,00
Bump	€ 1,00
Pane con semi di zucca	€ 1,00
Pane di segale	€ 1,00

## 3. SCEGLI GLI INGREDIENTI

<b>FORNAGGI</b>	€ 1,00	<b>VERDURE</b>	€ 0,50
Cheddar	€ 2,00	Zucchine grigliate	€ 0,50
Cheddar stagionato	€ 2,00	Melanzane grigliate	€ 0,50
Blu Cheddar	€ 2,00	Jalapeno	€ 0,50
Baggos	€ 1,00	Cetrioli	€ 0,50
Brie	€ 1,00	Cipolle crude	€ 0,50
Provola affumicata	€ 1,00	Peperoni alla griglia	€ 0,50
Grana Padano	€ 1,00	Pomodorini	€ 0,50
Gorgonzola	€ 1,00	Funghi trifolati home made	€ 0,50
Buretta	€ 1,50	Insalata gentile	€ 0,50
Taleggio	€ 1,00	Insalata ghiaccio	€ 0,50
Tomino mezza porzione	€ 1,50	Insalata misticanza	€ 0,50
Tomino intero	€ 3,00	Insalata valeriana	€ 0,50
<b>FALSE POCO</b>		Rucola	€ 0,50
Salsa piccante Paddock	€ 1,00	<b>FRIGGITRICE</b>	€ 2,00
Salsa ai Tartufi	€ 1,50	Hamburger pastellato	€ 1,00
Salsa Paddock	€ 0,50	Anelli di cipolla pastellati	€ 1,00
Salsa BBQ Paddock	€ 0,50	Patatine fritte*	€ 1,00
Salsa BBQ	€ 0,50	Patate dolci*	€ 1,00
Salsa cocktail	€ 0,50	Bite di pollo panati	€ 1,00
Salsa boscaiola home made	€ 0,50	Cavolfiore pastellato	€ 1,00
Salsa al formaggio Paddock	€ 0,50	<b>SPECIAL</b>	
Bernese	€ 0,50	Uovo all'occhio di bue	€ 1,00
Tartara	€ 0,50	Marmelata di bacon	€ 1,00
Ketchup	€ 0,50	Cipolle caramellate	€ 1,00
Maionese	€ 0,50	Avocado	€ 1,50
Senape	€ 0,50	Marmelata di ciliegie	€ 1,00
Buroo darachidi	€ 1,00	Sfilacciato di Ribs alla Texana	€ 2,00
Riduzione balsamico	€ 0,50	Meat Ball	€ 2,00
Caesar dressing	€ 1,00	Polenta	€ 1,00

## FAST LANE

<b>CLASSIC BURGER</b>	€ 10,00
Bgr, bacon, doppio cheddar, insalata, cetrioli, pomodoro, cipolla rossa cruda, salsa a scelta	
<b>SUPER CRUNCHY CHICKEN</b>	€ 9,00
Fatto di pollo panatura extra croccante home made, pomodoro, cheddar, senape e insalata	
<b>VEGA BURGER</b>	€ 10,00
Bgr soia/Bgr patate* e verdure, verdure grigliate, insalata, pomodoro e pane di segale	
<b>MOTO BURGER</b>	€ 15,00
Doppio Bgr, doppio cheddar, bacon, insalata, pomodoro, marmelata di bacon e cipolle rosse, maionese, ketchup	
<b>PIG THE KING</b>	€ 15,00
Bgr di maiale Re Nero, pane di segale, formaggio brie, cipolle caramellate, peperoni, insalata valeriana e salsa a scelta	
<b>SWITCH</b>	€ 12,00
Bgr a fantasia dello Chef	
<b>MOUNTAIN 2.0</b>	€ 13,00
Bgr (opzione pastellato), pane Bump, marmelata di bacon e cipolle rosse, polenta, lardo e gorgonzola.	

## XXL BURGER... LA SFIDA!

Tutti i Burgers sono accompagnati da contorno a scelta tra: patate fritte\* o insalata con pomodorini cilegga e cipolle rosse cruda. La cottura della carne a media se non espressamente richiesto.

Consigliata la condizione NECESSARIA LA PRENOTAZIONE 1,5 kg di burger, bacon, cheddar, cipolle, pomodorini, patate a rondelle fritte, insalata e salsa Paddock (3 kg peso totale) € 50,00 Litro di birra € 10,00

**FINISCI L'XXL E UN LITRO DI BIRRA IN DUE ORE... TE LO OFFRIAMO NOI!**

## CLASSIC HOT DOG

**PANE, WURSTEL E DUE SALSE A SCELTA**  
(per aggiunte vedere ingredienti burger) € 4,00

## STUZZICHERIE

Anelli di cipolla pastellati home made	€ 3,50
Patate fritte*	€ 4,00
Patate dolci fritte*	€ 5,00
Bite di pollo panati home made con salsa a scelta	€ 7,00
Patatine fritte american style* (con cheddar e bacon)	€ 6,00
Hot mac and cheese	€ 6,00
Aiette alla brace (non piccanti/piccanti/extra piccanti)	€ 9,00
Cavolfiore pastellato	€ 6,00

## SANDWICHES

<b>CLUB SANDWICH</b>	€ 10,00
Bacon, tacchino, pomodoro, insalata, maionese e fetta di uovo bollito	
<b>VEGE CLUB</b>	€ 10,00
Cavolfiore pastellato, cetrioli, cavolo cappuccio a julienne, funghi trifolati home made, senape e riduzione di aceto balsamico.	
<b>BURRITO</b>	€ 15,00
Poipo piccante salitato in padella, burrata, rucola e pomodorini	
<b>MEAT BALL LOVE</b>	€ 10,00
Pane hot dog, polpettine con sugo e gorgonzola.	

## ANTIPIASTI

Gnocco fritto con Tagliere di salumi e formaggi	€ 15,00
Tagliere solo di salumi	€ 10,00
Tagliere solo di formaggi	€ 10,00
Bresaola di Toro su burattina e verdure di stagione	€ 10,00
Polenta alla piastra con fonduta di formaggio	€ 13,00
Tartare di carne battuta al coltello, disponibile nella versione classica o stagionata	€ 12,00

## PRIMI PIATTI\*\*

Tagliolini home made con pomodorini e basilico fresco	€ 10,00
La nostra cacio e pepe	€ 10,00
Bucchetini all'amatriciana	€ 12,00
Gnocchetti di patate al ragu di polpo	€ 13,00
Spaghettoni con le meat ball	€ 12,00

## SECONDI PIATTI

Bavetta di Black Angus** senape in crosta di pane agli aromi	€ 11,00
Ribs di Maiale alla Texana	€ 11,00
Fish&chips fritto di persico** dorato e patatine fritte	€ 15,00
Carni alla Brace e fuori carta disponibili nei menù appendice	

## INSALATONE

<b>CAESAR SALAD</b>	€ 9,00
Insalata, scaglie di grana, crostini di pane soffritti, pollo alla griglia, Caesar dressing.	
<b>OCTOPUS SALAD</b>	€ 15,00
Polpo*, patate lesse, olive nere, pomodorini, capperi, prezzemolo, cannellini e insalata.	
<b>HOOD SALAD</b>	€ 10,00
Cavolo cappuccio, speck croccante, funghi trifolati home made, asparagi e cidale di Parmigiano reggiano al pepe nero.	

## CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5,00
Insalata e pomodori	€ 5,00
Panocchia al burro e salsa al formaggio Paddock	€ 5,00
Polenta e formaggio	€ 5,00
Cannellini e cipolle	€ 5,00

## DOLCI

<b>WAFFLES</b> con Nutella, burro darachidi, sciroppo d'acero, miele, frutta o gelato*	€ 5,00
<b>CHEESE CAKE</b> del giorno	€ 6,00
<b>CHURROS E DULCE DE LECHE</b>	€ 6,00
<b>SUPERCOPA PADDOCK</b>	€ 7,00
Nutella, gelato* al cioccolato, panna montata, caramello, granella di nocciolo	

# Food Menu

<b>AFFETTATI</b>	€ 2,00
Guanciale	€ 1,00
Bacon	€ 1,00
Speck	€ 1,00
Lardo	€ 1,00
Mortadella di cinghiale	€ 1,00
Bacon di Re Nero	€ 2,00

## 4. SCEGLI IL CONTORNO

Insalata misticanza con cipolle crude e pomodorini	€ 1,00
Patate fritte con buccia	€ 1,00
Patate, dolci fritte	€ 1,00



**PADDOKO**  
DRINK & FOOD  
www.paddockisno.com

030 98 68 815  
327 29 61 544

Paddock, Motors  
Ristoranti Iseo - Paddock

