Giovanna e Davide
“Paprika & Cannella”
sono lieti di accoglierVi nel loro locale

Giovanna e Davide
“Paprika & Cannella”
are pleased to welcome you to their restaurant

Giovanna e Davide,
capovolgere la visione, rivedere il passato,confermare il gusto,
presentare il bello:
E' il vostro volere per averci sempre con voi,

Grazie
Marcello Missaglia
Managing partner
European Affairs & E.U. Institutional
Lobbying
Bruxelles Milano Valencia

ANTIPASTI MARE
APPETIZERS SEAFOOD

Il nostro mare caldo
Crema di ceci con gamberi al vapore, sgombro confit con crema di barbabietola, cavolo rosso, frittini di pesce azzurro, spiedino di seppia e parmigiana di pesce spada ****(min. 2 persone)***

Our warm sea - Cream of chickpeas with steamed shrimp, mackerel confit with cream beetroot, red cabbage, mixed fried bluefish, skewer of squid and swordfish parmigiana (2 people)

16 euro

In nostro crudo di mare
Scampi e gamberi rossi del Mediterraneo, tonno rosso, salmone, ricciola o branzino serviti sulla piastra di sale rosa dell'Himalaya e gazpacho di pomodoro

In our raw sea - Shrimp and prawns of the Mediterranean bluefin tuna, salmon, yellowtail or seabass served on plate with pink Himalayan salt and tomato gazpacho

22 euro

Tartare filetto di tonno "pinna gialla" con verdurine croccanti frutto di capperi

Tuna steak tartare with crunchy vegetables and fruit capers

18 euro

Carpaccio di carciofi e gamberi rossi al vapore ****

Carpaccio of artichokes and prawns steamed

13 euro

Crema di ceci con gamberi rossi al vapore e timo ****

Cream of chickpeas with steamed prawns and thyme

13 euro

Cozze alla marinara

Mussels marinara

12 euro

Insalata di carciofi e scaglie bottarga di muggine

Artichoke salad and shavings of bottarga

13 euro

Tortino di parmigiana pesce spada

Parmigiana patty with swordfish

10 euro

ANTIPASTI MISTO TERRA

APPETIZERS MEAT

Selezione dei nostri salumi con gnocco fritto, parmigianina

di melanzane e mozzarella di bufala DOC (min. 2 persone)
Selection of our sausages with fried dumplings, eggplant parmesan and mozzarella di bufala DOC (2 people)
15 euro

Culatello nostrano con gnocco fritto caldo
Culatello and fried dumplings hot
13 euro

Mortadella al tartufo bianco con gnocco fritto caldo
Mortadella with white truffle fried dumplings hot
12 euro

Prosciutto toscano DOP tagliato al coltello con gnocco fritto caldo
Tuscan ham DOP with hot fried dumplings
12 euro

Insalata di carciofi e scaglia di parmigiano
Artichoke salad and parmesan flakes
10 euro

Insalata di puntarelle con filetti di acciughe e mozzarella di bufala DOC
Chicory salad with anchovies and mozzarella di bufala DOC
10 euro

PRIMI PIATTI
PASTA

Linguine alla granseola
Linguine with crab meat
12 euro

Ravioli al nero di seppia con ripieno di branzino in crema di gamberetti

Squid ink stuffed ravioli with sea bass and shrimp sauce
12 euro

Paccheri napoletani al ragù di mare
Paccheri (special italian pasta) with seafood sauce
13 euro

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine
Spaghetti with clams and bottarga
12 euro

Linguine all'astice
Linguine with lobster
18 euro

Paccheri napoletani al ragù di filetto tagliato al coltello
Paccheri (special italian pasta) with meat gravy sauce
10 euro

Culurgiones alla nuorese con salsa di pomodoro, parmigiano e basilico
Stuffed ravioli with pecorino cheese, tomatoes and basil
10 euro

Risotto ai funghi porcini
Risotto with porcini mushrooms
10 euro

Tagliolini di pasta all'uovo fatti in casa con crema di gorgonzola, pere e noci
Noodles pasta with homemade cream of gorgonzola, pears and walnuts
10 euro

SECONDI PESCE
FISH

Filetto di tonno al sesamo scottato in padella su letto di soncino, verdurine croccanti e salsa di peperoni dolci
Fillet of pan-seared tuna with sesame seeds on a bed of corn salad,
crunchy vegetables and sweet pepper sauce
20 euro

Branzino al sale (min. 2 persone)

Oven roasted sea bass baked in salt (2 people)
22 euro cadauno each

Fritto di gamberetti, calamari e zucchine ***
Fried prawns, squid and zucchini
18 euro

Scaloppa di rombo alla vernaccia con olive sarde, patate e pomodorini
Escalope of turbot with olives, potatoes and tomatoes
20 euro

Filetto di ricciola ai frutti di mare
Amberjack fillet with mixed seafood
20 euro

Astice alla catalana
Catalan lobster
36 euro

Gamberoni flambati al calvados ***
Prawns flambéed with calvados
22 euro

SECONDI CARNE
MEAT

Costata alla fiorentina di bovino "Carni Nobili" (min. 1 kg)
Florentine grilled T-bone steak (minimum 1 kg)
5 euro per etto

Filetto di manzo aglio, olio e peperoncino con patate dorate in padella
Fillet of beef with garlic and chili oil in a skillet with golden potatoes
22 euro

Chateaux briand con verdure alla griglia e patate lamellari fresche fritte (min. 2 persone)
Chateaux briand with grilled vegetables and fresh fried potato lamellar
25 euro cadauno each

Tartare di manzo “Carni Nobili” con uovo cotto a bassa temperatura
Beef tartare with egg cooked at low temperature
18 euro

Costoletta alla milanese
Milanese veal cutlet
18 euro

Tagliata di manzo al pepe verde e rosmarino
Thinly-sliced beefsteak with green peppercorns and rosemary
20 euro

Carrè di agnello al pistacchio con cipolle di Tropea in agrodolce
Rack of lamb with pistachio with red onions sweet and sour
20 euro

CONTORNI
SIDE DISH

Patate lamellari fresche fritte
Fresh french fries
5 euro

Misto di verdure alla griglia
Mixed grilled vegetables
8 euro

Insalata mista di stagione
Mixed fresh seasonal salad
5 euro

Cannellini olio, pepe e sale
White beans oil, pepper and salt
6 euro

FORMAGGI
CHEESE PLATES

Pecorino sardo e miele DOP
Typical sardinian cheese and honey
6 euro

Parmigiano reggiano
Parmesan cheese
6 euro

DOLCI
DESSERT

Caramelle di pasta sfoglia con crema al mascarpone
Candy puff pastry with mascarpone cream
6 euro

Tarte tatin calda con gelato di crema
Warm apple upside down cake with vanilla ice cream
6 euro

Crema catalana
Catalana custard
6 euro

Soufflè al cioccolato caldo con gelato alla crema
Hot chocolate soufflé with vanilla ice cream
6 euro

Sorbetto (limone, melaverde e mandarino)
Sorbet (lemon, green apple and mandarin)
5 euro

Ananas
Fresh pineapple
5 euro

Gelato alla crema o cioccolato
Vanilla or chocolate ice cream
5 euro

BEVANDE
WINE & DRINKS

BIRRE

Ichnusa 33 cl. 5 Euro
Ichnusa 66 cl. 8 Euro
Menabrea chiara 33 cl. 5 Euro
Menabrea ambrata 33 cl. 5 Euro
Beck's 33 cl. 5 Euro
Vino al bicchiere 5 Euro
Vino riserva al bicchiere 8 Euro
Acqua minerale 2 Euro
Coca cola - Fanta - Sprite 3 Euro
Caffè 1.5 Euro
Cappuccino - Thè 2 Euro
Amari - Grappe nazionali - Mirto - Limoncello 4 Euro
Liquori esteri 6 Euro
Liquori riserve *8 Euro*

Pane e coperto Euro 3 - Servizio e IVA inclusi
Bread and cover charge Euro 3 - Service and vat included

*** Il prodotto potrebbe essere surgelato*

Pizze

Margherita pomodoro - mozzarella - basilico € 5,50
tomato - mozzarella - basil

Napoli pomodoro - mozzarella - acciughe - origano € 6,50
tomato - mozzarella - anchovies - oregano

Bufalina pomodoro - mozzarella bufala - basilico € 8,00
tomato - bufala mozzarella - basil

Tropea pomodoro - mozzarella - cipolla - basilico € 7,00
tomato - mozzarella - onion - basil

Pancari pomodoro - mozzarella - salame piccante € 7,50
pomodoro - mozzarella - Spicy salami

Bavarese pomodoro - mozzarella - wurstel € 6,00
tomato - mozzarella - frankfurter sausages

Parmigiana pomodoro - mozzarella - melanzane - grana - basilico € 7,00
tomato - mozzarella - aubergine - parmesan cheese - basil

Ortolana pomodoro - mozzarella - melanzane - peperoni - zucchine € 7,50
tomato - mozzarella - aubergine - peppers - corguettes

Parma pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo € 9,00
tomato - mozzarella - Parma ham

Rucola pomodoro - mozzarella - rucola - parmigiano € 7,50
tomato-mozzarella-rocket salad-parmesan cheese

Massimo pomodoro - mozzarella - zola - porri € 8,50
tomato - mozzarella - blue cheese - leeks

Regina Madre pom. - mozzarella - carciofini - prosciutto cotto € 8,00
tomato - mozzarella - small artichokes - baked ham

Frutti di mare pomodoro - aglio - frutti di mare*** € 9,50
tomato - garlic - seafood

Sardegna pomodoro - mozzarella - carciofi freschi - pecorino € 8,50
tomato - mozzarella - artichokes - pecorino

Ai Giardini pom.-mozz.-dadolata di melanzane-peperoni-zucchine -basilico € 8,00
tomato - mozzarella - aubergine - corguettes - peppers - basil

Paprika & Cannella pom.-mozz.-stracchino-rucola -parmigiano € 8,00
tomato-mozzarella-fresh cheese-spinach-parmesan

Bronte mozzarella - stracchino - pistacchi € 8,50
mozzarella - soft cheese - pistachio

Calzoni

Classico pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto € 8,00
tomato - mozzarella - baked ham

Vegetariano pomodoro - mozzarella - verdure grigliate € 8,50
tomato - mozzarella - grilled vegetables

Focacce

Caprese mozz. di bufala - pomodoro fresco - olio - basilico - origano € 8,00
buffala mozzarella - fresh tomatoes - oil - basil - oregano

Bomba prosciutto crudo di Parma € 8,00
Parma ham

Specialità AI GIARDINI

Primavera crema di formaggio - pom. - lattuga - prosciutto di Parma € 9,00
cream cheese - tomato - lettuce - Parma ham

Dispettoso crema formaggio-lattuga-salsa pom.fresco piccante-prosciutto di Parma € 9,50
cream cheese - lettuce - fresh spicy tomato sauce - Parma ham