

# Seconda Classe<sup>1995</sup>

## MENU TAKE AWAY

### *Antipasti*

battuta di manzo con puntarelle, salsa all'acciuga e misticanza (6-7)	12
crudo Pio Tosini con focaccia ripiena di catalogna, pequillo e manchego (1-7)	12
Jamon Iberico Patanegra 100% 44 mesi - 80 gr	21
Jamon Iberico Patanegra 50% 36 mesi - 80 gr	14
selezione di salumi spagnoli - 90 gr (6-7) chorizo, pluma iberica stagionata e coppa iberica	10

### *Primi piatti*

tortino di riso croccante allo zafferano con "ossobuco" di vitello (7-9-12)	13
come un "pizzocchero" in lasagna: patata, biette e crema al Casera (1-3-7-9)	11

## *Le nostre paste secche artigianali e grissini*

### **grano 100% italiano da abbinare ai nostri condimenti**

spaghetti • 500 g • cottura 12 min	4
penne rigate • 500 g • cottura 10 min	4
mezze maniche • 500 g • cottura 12 min	4
linguine integrali • 400 g • cottura 12 min	4
grissini integrali ai 5 cereali (segale, soia, orzo, mais, avena), semi di girasole, semi di lino e di sesamo (1-6-11)	10

## *Gli gnocchi*

### **pronti da saltare in padella**

gnocchi di carote e zenzero precotti al vapore • 150 g da rigenerare con uno dei nostri condimenti	3
---	---

## *I nostri condimenti*

### **sottovuoto pronti da abbinare**

salsa amatriciana • 150 g (7-9-12)	4
guazzetto di pesce al peperoncino e basilico • 150 g (2-4-9-12-14)	6
ragù di funghi • 150 g (9-12)	5
salsa cacio e pepe • 150 g (7-12)	4

## *Secondi*

lomo di baccalà confit con chorizo, broccoli e patate viola (4-9)	15
hamburger di manzo marezzato con pane verde agli spinaci, radicchio, blu di capra e patate fritte (1-7)	15
black sandwich di pane nero con sashimi di salmone, melograno, spinacino, semi di zucca e patate fritte (1-3-4-7-8)	14
guancia di manzo con crema di sedano rapa e catalogna (7-9-12)	14
selezione di formaggi e marmellate - selezione di 6 formaggi italiani e francesi con marmellate e pane all'uvetta (1-7-8-9-12)	14

## *Le nostre carni*

**da scegliere cruda o scottata sulle nostre braci  
con cottura da terminare in forno o sulla piastra**

	<i>cruda</i>	<i>scottata</i>
costata Juvenca • 450 gr circa <i>(carne marezzata e succulenta) (6)</i>	19	22
filetto di manzo • 220 gr circa <i>(carne tenera e gustosa) (6)</i>	20	23
filetto di cavallo argentino • 220 gr circa <i>(carne tenerissima dal sapore deciso, consigliata cottura al sangue) (6)</i>	19	22
filetto di bisonte • 220 gr circa <i>(carne tenerissima dal sapore deciso, consigliata cottura al sangue) (6)</i>	33	36
costata di Angus • 600 gr circa <i>(carne tenera e gustosa con qualche infiltrazione di grasso) (6)</i>	19	22

## *Contorni*

patate caserecce al forno	5
patate fritte in olio di girasole	4
carciofi fritti in olio di girasole	5
friggirelli fritti in olio di girasole	5

## *Dessert*

panna cotta al dulce de Leche in vasetto (6-7)	6
tiramisù in vasetto (3-6-7)	6
torta di rose (1-3-7)	6

## *Bevande*

Acqua naturale 25 cl	1,5
Acqua frizzante 25 cl	1,5
Coca cola 33 cl	3
Coca cola zero 33 cl	3
Aranciata San Pellegrino 33 cl	3
Sprite 33 cl	3
Acqua tonica 20 cl	3
Crodino 10 cl	3
San Bitter 10 cl	3
Ginger beer 20 cl	3
Succo di pomodoro 20 cl	3,50

Gentile cliente,  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:  
i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime  
sotto elencate che sono riconosciute dal:  
**REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011**  
Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

*Seconda Classe*<sup>1995</sup>

# AREAS

RESTAURANTE ESPAÑOL Y DE TAPAS



## TAPAS ¡PARA PICAR!

<b>Anchoas selección especial del Golfo de Vizcaya en AOVE</b> (4) Selezione speciale di acciughe sottolio EVO del Golfo di Biscaglia	<b>7.00</b>
<b>Boquerones en vinagre al estilo de Málaga</b> (4) Alici marinate sottaceto tradizionali di Malaga	<b>7.00</b>
<b>Gilda</b> (4) Spiedino di olive, piparras e acciuga del Cantabrico	<b>2.50</b>
<b>"Pescaito frito" boquerones con cùrcuma y mayonesa de citricos</b> (4) Alici fritte con farina di ceci e curcuma con maionese agli agrumi	<b>5.00</b>
<b>Bomba de la Barceloneta con alioli y salsa picante</b> (3) Sfera croccante di patate e carne, frita con salsa alioli delicata e sugo piccante	<b>5.00</b>
<b>Croquetas de Pata Negra</b> (3,7) Crocchette di jamón ibérico di Pata Negra e besciamella	<b>4.50</b>
<b>Patatas bravas</b> (3) Patate fritte a dadì con salsa alioli delicata e olio piccante	<b>4.00</b>
<b>Focaccia con panceta ibérica salada, friggítelli y aceite de perejil</b> (1) Focaccia con pancetta iberica stagionata, friggítelli e olio di prezzemolo	<b>4.00</b>
<b>Txistorra frita</b> Salsiccia speziata rossa frita	<b>4.50</b>
<b>Pinchos morunos</b> Spiedini di suino marinati con paprika, peperoncino, omino, profumo d'aglio	<b>5.00</b>
<b>Tapa de paella de mar</b> (2,4,14) Paella con frutti di mare	<b>6.50</b>
<b>Pan de cristal con tomate</b> Pane cristallo con pomodoro, sale, olio EVO	<b>4.00</b>

## TAPAS DE VERDURAS

<b>Alcachofas fritas</b> Carciofi fritti	<b>5.00</b>
<b>Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal Maldon</b> Friggitelli fritti con scaglie di sale Maldon	<b>4.50</b>
<b>Papas arrugadas con mojo picón</b> Patate baby cotte nel sale con salsa speziata semipicante	<b>4.00</b>

# SELECCIÓN DE IBÉRICOS

<b>Jamón Ibérico seleccionado "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g</b> 100% bellota, 44 meses, Pata Negra cortado a mano 100% ghianda, 44 mesi, Pata Negra affettato a mano	<b>20.00</b>
<b>Jamón Ibérico 50% bellota "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g</b> 36 meses Pata Negra cortado a mano Prosciutto iberico 50% ghianda, 36 mesi Pata Negra affettato a mano	<b>13.00</b>
<b>Selección de embutidos ibéricos: chorizo (6,7), lomito, lomo alto (6,7) - 90 g</b> Salumi Ibérici affettati: chorizo, pluma ibérica stagionata, coppa ibérica	<b>10.00</b>
<i>Si desea acompañarlos con pan con tomate</i> Aggiunta di pane cristallo con pomodoro, olio EVO e sale	<b>4.00</b>

## PLATOS FUERTES MAIN COURSES

<b>Pulpo a la gallega (14)</b> Piovra cotta con patate, scaglie di sale, pimentón de la vera, semipiccante e olio EVO	<b>19.00</b>
<b>Tataki de salmón con costra de quicos y cebollita crujiente (3,4)</b> Tataki di salmone con crosta di mais tostato e cipolla croccante	<b>18.00</b>
<b>Butifarra con sanfaina a la catalana</b> Salsiccia grossa con peperonata di: peperoni, cipolle, zucchine e melanzane, alla catalana	<b>12.00</b>
<b>Meloso de ternera con salsa porto</b> Guancialino di manzo stracotto e tostato con salsa al porto	<b>14.00</b>

## POSTRES DESSERTS

**6.00**

**Panna cotta (6-7)**  
al dulce de Leche in vasetto

**Tiramisù in vasetto (3-6-7)**

**Torta di rose (1-3-7)**