

Seconda Classe **1995**
RESTAURANT • STEAK & FISH HOUSE

MENU DELIVERY



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

Alcuni ingredienti, prodotti da noi, potrebbero essere surgelati con abbattitore di temperatura o surgelati all'origine per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



Antipasti

Carpaccio di angus con insalatina di Cardoncelli BIO e scaglie di Grana Padano 24 mesi	16
Tartare di manzo - La Classica polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3-4-10)	18
Sformatino al Parmigiano Reggiano con pere e riduzione di Curtefranca Rosso (3-12)	16
Salmerino Oro fumé con crema di melanzane e fichi caramellati (4)	18
Quinoa spadellata all'orientale con verdure e tartare di gamberi al lime (2-6)	18

Selezione di salumi e formaggi

Salumi della tradizione italiana	17
Culatello tradizionale di Zibello con mostarda di fichi e gnocco fritto (1-7-10)	22
Selezione di salumi iberici Patanegra 36 mesi - Chorizo - Salsichon - Cabecero	21
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto (1)	27
Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-7-10)	16
Tagliere di 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1-7)	16
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1-7)	21
Tagliere di bagòss (18-30 mesi) con polenta abbrustolita (1)	17
Burratina di Putignano con culaccia di Langhirano (1-7)	16



Primi piatti

Orecchiette fresche al Chianti con guanciale e ricotta affumicata (1-9-12)	17
Gnocchetti di patate su crema di bagòss, chorizo e tartufo nero (1)	18
Ravioli con ripieno di patate e foiegras su riduzione di angus (1-3-9)	18
Tagliolini di pasta fresca con gamberi rosa, zucchine e pistilli di zafferano (1-2-3-4-9)	19

Secondi piatti

Costoletta di vitello, orecchia di elefante alla milanese con pomodorini ed olive taggiasche (1-3)	30
Filetto di manzo in crosta di bagòss e funghi porcini (1-9)	30
Cuore di salmone su piselli in due consistenze e guanciale croccante (4)	28
Filetto di ombrina con crema di pistacchio e burrata (4-8)	28



La nostra selezione di carni

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

	cruda	scott.
Rib eye steak (costata senza osso) di nera baltica - 250 gr	25	27
Rib eye di Angus	22	24
Costata Mazurya Lady - 300 gr	21	23
Costata T-bone Mazurya Media - 450 gr	26	28
Costata T-bone Mazurya Grande - 1 kg	55	60
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600 gr	38	40
Tomahawk - Costata selezione Seconda Classe Flintstone Style - 1 kg	72	75
Fiorentina di manzetta polacca - 1 kg	70	75
Filetto di bisonte canadese - 250 gr circa	40	42
Filetto di manzo irlandese - 250 gr circa	27	29
Filetto di cavallo argentino - 250 gr circa	24	26
Abanico di Patanegra - 250 gr	22	24
Hamburger di carne di prima scelta, New York Style con bacon, patate fritte e pane al sesamo - 250 gr (su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese) <i>(1-7-11)</i>	21	23



Origini e caratteristiche delle carni

TOMAHAWK SELEZIONE SECONDA CLASSE

Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezatura.

FRISONA - Italia

Carne marezata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

COSTATA DI ANGUS - Irlanda

Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

TAGLIATA DI ANGUS ORGANIC - Argentina

Carne tenerissima, marezata e succulenta.

FIorentina DI FASSONA PIEMONTESE - Italia Settentrionale

Carne magrissima, tenera, gusto delicato e fibra finissima.
Predilige una cottura al sangue.

COSTATE T-BONE • FIorentina - Polonia

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezatura.

PLUMA DI PATANEGRA - Spagna

Carne tenera, medio grassa e dal gusto deciso, predilige una cottura alla brace.

HAMBURGER - Irlanda - Polonia

Preparato con una parte di carne di filetto di manzo e una parte di costata per ottenere un mix di sapidità e tenerezza.

FIorentina DI SASHI - Finlandia

Carne sapida proveniente da animali allevati allo stato brado.
Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI CAVALLO - Europa - Sud America

Carne magrissima, tenerissima e dal gusto dolciastro dovuto all'alto contenuto di ferro.

FILETTO DI MANZO - Irlanda

Carne magrissima, tenera e dal gusto delicato. Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI CANGURO - Australia

Carne magrissima, tenera e digeribile. Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI BISONTE - Canada

Carne magra e tenerissima, dal sapore deciso. Predilige una cottura al sangue.



Contorni

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Verdure di stagione alla griglia	6
Funghi misti trifolati	8

Dessert

Tronchetto Tiramisù accompagnato da spuma al caffè e cereali croccanti al cioccolato (3)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3-7)	8
Ciambella babà al rum Bumbu glassata al cioccolato, salsa ai frutti rossi e gelato alla crema (3-6-7)	8
Tarte tatine accompagnata da crema inglese alla cannella, salsa mou leggermente salata e crumble aromatico (1-3-7-8)	8



Carta Vini

Bollicine

Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	30
Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2015 (chardonnay)	25
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	32
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	26

Bianchi

Elena Walch • Gewürztraminer 2019	18
Ca' dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	18
Planeta • Chardonnay 2018	26
Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2018 (vermentino)	19

Rossi

Avignonesi • Nobile di Montepulciano 2015 (sangiovese, cannaiolo, mammolo)	22
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	22
Rizzi • Langhe Nebbiolo 2019 (nebbiolo)	18
Castello Romitorio • Brunello di Montalcino 2017 (sangiovese 100%)	48
Olivini • Notte a San Martino 2015 (merlot in purezza)	29
Donnafugata • Angheli 2016 (merlot, cabernet sauvignon)	24



Birre

Heineken 33 cl

4

Bevande

Acqua naturale 33 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

3,5

