

## MENÙ PER GRUPPI

MINIMO 48€

### Antipasti

- A**  Salumi Seconda Classe della tradizione italiana 17  
Lardo di Patanegra con crostini e miele (1)  
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)
- B**  Culaccia di Langhirano con burratina e gnocco fritto (1-7) 19  
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)  
Parmigiana di zucchine
- C**  Salumi iberici con gnocco fritto (1-7) 20  
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)  
Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi (1-7)
- D**  Quinoa spadellata all'orientale con verdure e tartare di gamberi al lime (2-6) 23  
Carpaccio di salmerino fumé con crema di melanzane (4)  
Tartare di salmone con pesto di pistacchio (4-8)

### Bittico di primi

Due primi a scelta tra:

- Riso Carnaroli al bagòss ricetta classica (7-9) 17  
 Pasta di grano duro con costine fondenti di Patanegra (1-9)  
 Riso Carnaroli, provola affumicata e bottarga (4-7-9)  
 Ravioli ripieni di pullet pork (1-3-9)  
 Gnocchi di patate, gamberi rosa e spinacini (1-2-3)  
 Orecchiette al chianti, guanciale e ricotta affumicata (1-7-9-12)  
 Crespelle alla semola farcite ai porcini (1-3-7)

### Secondi

Accompagnati da patatine fritte / patate al forno o insalata mista

- 1**  Tagliata di manzo 27  
Scaloppa di Patanegra al BBQ  
Filetto di cavallo su piastra Hot Rock
- 2**  T-bone di Juvenca polacca 29  
Filetto di manzo su piastra Hot Rock  
Costine di Patanegra al BBQ
- 3**  Fiorentina della nostra selezione 31  
Filetto di canguro su piastra Hot Rock  
Scaloppa di Patanegra al BBQ
- 4**  Trancio di ombrina, crema di piastacchi e burrata (4-8) 28
- 5**  Cuore di salmone su piselli in due consistenze e guanciale (4) 28

### Dessert

- Torta a scelta dal Laboratorio Areadocks 7  
 Trittico di dessert 7

All'arrivo sarete accolti con calice di vino offerto da Seconda Classe.  
Avvertire AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE eventuali intolleranze.

1. Cereali contnenti 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

*Seconda Classe* 1995

## **INFORMAZIONI**

La scelta del menù va uniformata a tutta la tavolata.

Torte e menù per eventi vanno in ogni caso prenotati con un minimo di due giorni di anticipo.

Per eventuali intolleranze alimentari, avvisando al momento della prenotazione, è possibile preparare uno specifico menù. Per motivi legati a disposizioni ASL non è consentito portare dolci dall'esterno.

Per esigenze di gestione, la mancata comunicazione del numero esatto dei coperti, possibile fino alle 18:30 della sera stessa, comporta un addebito fisso di 20€ per ogni persona assente.

Il coperto, che comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane, ammonta a 6€ a persona nelle serate con live music e a 4€ a persona nelle serate senza live music.

