

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENÙ



LISTA ALLERGENI



Ordina la tua cena tramite Glovo



Antipasti

Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e culaccia di Langhirano (4-7)	16
Vitello <i>cotto a bassa temperatura</i> con insalatina di porcini e la sua salsa	18
Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-3-7-10)	18
Tartare di manzo - La classica Polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3-4-10)	18
Sashimi di tonno, cozze, emulsione al basilico e yogurt (4-7)	18
Insalatina di quinoa, mango e feta (7)	16

Selezione di salumi

Crudo di Langhirano con gnocco fritto (1)	19/30
Culatello di Zibello stagionato 18mesi con mostarda di fichi e gnocco fritto (1-10)	22/37
Selezione di salumi iberici con gnocco fritto (1) (Patanegra di Bellota 36 mesi - Chorizo - Salchichón - Cabecero)	21/37
Jamón ibérico Patanegra de Bellota 36 mesi accompagnato focaccia artigianale con marmellata ai pomodori verdi (1)	27/46



Selezione di formaggi

Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1-7)	16/25
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1-7)	21
Tagliere di Bagòss estivo (18-30 mesi) con polenta abbrustolita	17
Tagliere di gorgonzola con polenta abbrustolita	13

Primi piatti

Tagliolini al pesce spada, pomodorini gialli e taralli (1-3-4)	19
Gnocchi di patate di montagna, pomodoro fresco, menta e pesto di pistacchi (1-8)	17
Ravioli "Pasta Design" ripieni ai gamberi e zenzero con salsa teriyaki (1-2-3-4-6)	18
Calamarata con passata di asparagi, burrata e menta (1)	18
	17



Secondi piatti

Carne su brace di legna d'olivo

Abanico di Patanegra cotto a bassa temperatura e aromatizzato al whisky	24
Costata Mazurya Lady - 300g	23
Costata T-Bone Mazurya Media - 450g	28
Costata T-Bone Mazurya Grande - 1000g	6 / hg
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600g	40
Tomahawk - Costata Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr (manzo di Frisona, Angus, Mazurya)	7,5 / hg
Fiorentina di manzetta Mazurya - minimo 1,100 kg	7,5 / hg
Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg	8 / hg
Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg	8,5 / hg

Carne alla piastra

Tagliata Angus organico - 250g	26
Filetto di canguro su piastra Hot Rock - 250g	24
Battuta di filetto di cavallo al balsamico invecchiato - 250g	26
Filetto di cavallo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	26
Filetto di manzo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	29
Filetto di bisonte su piastra Hot Rock - 250g	42
Hamburger di carne di prima scelta, New York Style con bacon, patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-7-11) Su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese	23
Hamburger di carne di prima scelta, con crema carbonara e bacon patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-3-7-11)	23

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno



Carne e pesce in padella

Costoletta di vitello "orecchia di elefante" alla milanese (1-3-7)	30
Filetto di manzo con pomodoro cuore di bue caramellato ed emulsione di burrata (7)	30
Salmone marinato alle erbe, con passata di pomodori gialli affumicati (4)	28
Polpo cotto a bassa temperatura scottato alla mediterranea, pomodorini confit, olive e basilico (2-4-8)	28

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate al forno o fritte

Contorni

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure miste alla brace	6



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 (Mazurya) - Polonia

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezatura.

SCALOPPA 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 saporita 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 - Nord Europa

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.

NERA BALTICA - Germania del Nord - Finlandia

Carne gustosa tenera saporita predilige una cottura al sangue.



Dessert

Tutta la produzione pasticceria, è prodotta all'interno del laboratorio di
PASTICCERIA & GELATERIA di Areadocks North Department.

Tiramisù su base croccante al cacao (1-3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3-7)	8
Passione tropicale mousse al passion fruit con cuore al mango, su base croccante al cocco (3)	8
Trancetto pere, cioccolato e caramello (3-6-7)	8
Selezione dei nostri Bon Bon artigianali di gelato - 6 pezzi Pistacchio (7-8), Mango, Cremino (7-8), Crema (3-7), Fragolina, Speculos (1-7)	12
Selezione dei nostri gelati artigianali a base latte Pistacchio (7-8), Yogurt (7)	6
Selezione dei nostri gelati artigianali a base acqua Limetta, Mango, Fragolina	6



Le nostre birre in bottiglia

- 0 Heineken (Lager 5% Vol.)** 6
 Birra Lager a bassa fermentazione, color oro chiaro, aroma fruttato e floreale dal gusto equilibrato con toni di malto e frutta. Nata nel 1864 con il fine di soddisfare i palati dei "gentiluomini" è oggi la birra Lager Premium più venduta al mondo.
- 0 Heineken 0.0** 6
 Birra Lager analcolica, color oro chiaro, aroma e gusto fruttati. Birra dal corpo morbido e maltato, perfettamente bilanciato, con ingredienti di qualità uniti all'inimitabile Lievito-A.
- 0 Ichnusa Ambra Limpida (5% Vol.)** 6
 Ambra Limpida nasce da una selezione di cereali e luppoli, con l'aggiunta di un tocco di riso coltivato in provincia di Oristano. Prodotta nel birrifico di Assemini
- 0 Lagunitas Ipa (6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc)** 6
 Birra bianca non filtrata, dal colore chiaro e torbido, con un aroma ricco di note speziate e un gusto fresco dalla piacevole acidità. Una birra tradizionale con ingredienti di qualità 100% italiani.

L'acqua in bottiglia

- 0 Panna - Minerale naturale 0.75l** 3
- 0 S.Pellegrino - Minerale frizzante 0.75l** 3



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.



TORNA AL MENU



FOLLOW US

