

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

Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico 16 e culaccia di Langhirano (4-7)	16
Carpaccio di angus con insalatina di Cardoncelli BIO e scaglie di Grana Padano 24 mesi	16
Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-3-7-10)	16
Tartare di manzo - La Classica Polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3-4-10)	18
Flan ai carciofi, vellutata di parmigiano, pinoli tostati e polvere di pomodoro (3)	17
Bauletto di patate e porcini gratinati al forno, maggiorana e tartufo nero a lamelle	18
Tartare di gamberi e salmone, cuore di sedano, melone e gel all'arancia (2-4-9)	18
Quinoa e lenticchie spadellate, crema di avocado e cardoncelli bio	17

Selezione di salumi

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	17
Crudo di Langhirano con gnocco fritto (1)	19
Culatello di Zibello stagionato 18mesi con mostarda di fichi e gnocco fritto (1-10)	22
Selezione di salumi iberici con gnocco fritto (1) (Patanegra di Bellota 36 mesi - Chorizo - Salchichón - Cabecero)	21
Tagliere di lardo Patanegra aromatizzato con crostini e miele	12
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto (1)	27

Selezione di formaggi

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
Tagliere di gorgozola con polenta abbrustolita	13



Primi piatti

Ravioli alla wellington, con riduzione di Angus (1-3)	18
Orecchiette fresche, su crema di pecorino romano DOP, pistilli 18 di zafferano e pepe dolce (1)	17
Tagliolini di pasta fresca all'uovo con gamberi rosa, lime, e gin tonic (1-2-3)	19
Gnocchetti di patate, emulsione di zucca e burrata e terra di olive nere (1)	17

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
Polpo c.b.t. scottato su purea di sedano rapa e basilico, polvere di olive nere (4)	28
Filetto di rombo, zucchine e pistacchi, su passata di patate e chorizo (4-8)	28

Contorni

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure di stagione alla brace	6
Funghi misti trifolati	8



La nostra selezione di carni

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

su brace di legna d'ulivo

	cruda	scott.
<i>Abanico di Patanegra servito con radicchio trevigiano alla griglia</i>	25	27
<i>Rib eye steak (costata senza osso) di nera baltica - 250g (Manzo Germania del Nord - Finlandia)</i>	22	24
<i>Costata Mazurya Lady - 300g</i>	21	23
<i>Costata T-Bone Mazurya Media - 450g</i>	26	28
<i>Costata T-Bone Mazurya Grande - 1000g</i>	55	60
<i>Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600g</i>	38	40
<i>Tomahawk - Costata Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr (manzo di Frisona, Angus, Mazurya)</i>	72	75
<i>Fiorentina di manzetta Mazurya - minimo 1,100 kg</i>	70	75
<i>Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg</i>	40	42
<i>Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg</i>	27	29

alla piastra

<i>Tagliata Angus organico argentino - 250g</i>	24	26
<i>Filetto di canguro su piastra Hot Rock - 250g</i>	22	24
<i>Battuta di filetto di cavallo al balsamico invecchiato - 250g</i>	21	23
<i>Filetto di cavallo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	23	26
<i>Filetto di manzo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	26	29
<i>Filetto di bisonte su piastra Hot Rock - 250g</i>	39	42
<i>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</i>	20	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 (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 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 - 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

Tiramisù accompagnato con gel al caffè (3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3-7)	8
Tortino morbido al cioccolato biologico oriando 60% di cacao con cuore fondente al lampone	8

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

Birre

Heineken 33 cl	6
Heineken 0.0 33 cl	6
Ichnusa Ambra Limpida 45cl	6
Lagunitas Ipa 35,5cl	6



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 2022 (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 2019 (merlot, cabernet sauvignon)	24

