

Seconda Classe **1995**

MID WEEK SELECTION

Special Menu

MENU

LE CARNI
THE MEATS

ALLEGENI
ALLERGEN LIST



50€

coperto incluso
covered included

Special Menu

TORNA AL MENU

MID WEEK SELECTION

Antipasti / Starters

A scelta tra:

Choose between:

- . Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali
Chopping board of the 7 Brescian cheeses with jam and cereal bread
- . "Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana
"Seconda Classe Selection" of traditional Italian cured meats
- . Tortino morbido cacio e pepe, vellutata di polenta e guanciale croccante (3-7)
Soft cacio e pepe flan, polenta pureed soup and crispy guanciale (3-7)
- . Vitello cotto in bassa temperatura, estratto di bue, crema di Bagoss e crumble di noci pecan (7-8-9-12)
Low-temperature cooked veal, bovine extract, Bagossss cream and pecan crumble (7-8-9-12)
- . Culaccia di Langhirano con gnocco fritto
Langhirano Culaccia with fried gnocco

Primo / Firsts Course

A scelta tra:

Choose between:

- . Orecchietta al ragù di pescatrice, bottarga e gel al basilico (1-2-4)
Orecchietta pasta with anglerfish ragout, roe and basil gel (1-2-4)
- . Gnocchi di zucca con crema di Bitto e tartufo bianchetto (1-7-9)
Pumpkin gnocchi with Bitto cream and white truffle (1-7-9)
- . Gnocchi di zucca al vapore, crema di sedano rapa e polvere di te lapsang-souchong (7-9)
Steamed pumpkin gnocchi, celeriac cream and lapsang-souchong tea powder (7-9)
- . Riso carnaroli con funghi invernali e crema al Bagoss (7-9-12)
Carnaroli rice with winter mushrooms and Bagossss cream (7-9-12)

Secondi / Main Course

Degustazione delle nostre costate alla brace:

Tasting of our barbecued ribs:

- . Costata Mazurya
Mazurya rib
- . Barbina Franciacortina
Barbina Franciacortina
- . Frisona Morenica
Friesian Morenica
- . Costata di Angus
Angus rib-eye steak.

Dolci / Dessert

Piccola pasticceria produzione Areadocks North Department
Small bakery production Areadocks North Department

LE CARNI PROPOSTE

THE MEATS ON OFFER

Scelte dalla nostra Executive Chef
Chosen by our Executive Chef

Costata di Angus

Angus rib-eye steak

Irlanda, Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

Ireland, Tasty and tender meat with some fat infiltration.

Costata Mazurya

Mazurya Rib steak

Polonia, Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezzatura.

Poland, Tender and tasty meat due to important marbling.

Frisona Morenica

Morenic Friesian

Italia, Carne marezzata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

Italy, Marbled meat with a sweetish flavor. Prefers rare cooking.

Costata di Barbina Franciacortina

Barbina Franciacortina rib

Carne marezzata e tenera, proveniente da scottone alimentate a cereali e frollata minimo 25 giorni.

Marbled and tender meat, coming from heifer fed with cereals and aged for at least 25 days

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

*Dear Customer, in order to safeguard your securityt
we inform you that the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below which are recognized by:
EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011*

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:

As substances that could generate allergies to sensitive individuals:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products based on crustaceans

3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo

Seeds and products based on sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg

Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and products based on lupins

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Shellfish and shellfish products

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

For more information ask our dining room staff