



SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS



SCORRI PER IL MENU, SECONDA CLASSE STEAK AND FISH HOUSE

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENÙ



LISTA ALLERGENI



free WI-FI clienti > SecondaClasse



Menù degustazione

MINIMO 6 PERSONE

Antipasti

Salumi della tradizione "Seconda Classe"	17
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)	
Lardo di Patanegra con crostini e miele (1)	
Selezione Italiana	19
Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1-7)	
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)	
Parmigiana di zucchine	
Selezione Internazionale	20
Salumi iberici e gnocco fritto (1-7)	
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)	
Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-7)	

Primi

Bittico di primi a scelta tra	17
Gnocchi di patate di montagna, pomodoro fresco, menta e pesto di pistacchi (1-8)	
Riso Carnaroli con funghi porcini cotti e crudi (9)	
Calamarata con passata di asparagi, burrata e menta (1-7)	
Ravioli "Pasta Design" ripieni di gamberi e zenzero con salsa teriyaki (1-2-3-4-6)	

Secondi

T- Bone di Juvenca polacca grande,	28
Filetto di manzo su piastra Hot - Rock	
Costine di Patanegra al BBQ	30
Filetto di cavallo su piastra hot rock	
Filetto di canguro su piastra hot rock	
Filetto di bisonte su piastra hot rock	32
Fiorentine della nostra selezione	
Filetto di cavallo su piastra hot rock	
Ribeye di angus organico	

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



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
Tartare di tonno con porcino fritto e salsa tartara (3-4-10)	18
Pizzetta frita con pomodoro, burrata e asparagi marinati (1-7-9)	16
Insalatina di quinoa, mango e feta (7)	16
Cannellone di zucca ripieno di porcini su crema di patate su fondo vegetale	18

Selezione di salumi

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	17/28
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
Tagliere di lardo Patanegra aromatizzato con crostini e miele (1)	12/18
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
Riso Carnaroli con funghi porcini cotti e crudi (1-2-3)	18
Calamarata con passata di asparagi, burrata e menta (1)	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

Pane e coperto

Pane e coperto (nelle serate senza Live Music / DJ)	4
Pane, coperto e diritti SIAE e pass d'uscita (nelle serate con Live Music / DJ)	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 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

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

SWEET BOMB PARADE (1-3-5-6-7-8-11-12)

Selezione dei nostri iconici dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria, serviti con frutta tropicale, sbrisolona, il nostro tortino al cioccolato, cannoncini e uno shot di limoncello con selezione di cioccolatini

Minimo 4 persone	64
Massimo 6 persone	86
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
Tortino al cioccolato con cuore fondente al lampone (3)	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

Caffetteria

0 Caffè espresso	2
0 Caffè d'orzo	2
0 Caffè corretto	3
0 Cappuccino	3,5

L'acqua in bottiglia

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



Le nostre birre alla spina

	Piccola	Media	Brocca
<p>0 Heineken Silver (Lager 4% Vol.) Ottenuta con un processo di maturazione a -1° Una birra lager caratterizzata da un grado alcolico moderato a 4% vol., una piacevole amarezza e il distintivo aroma di Heineken® per una nuova esperienza di gusto extra rinfrescante.</p>	25cl 3,5	50cl 6	1.5 l 17
<p>0 Ichnusa Non Filtrata (Lager non filtrata 5% Vol.) Gusto moderamente amaro ed aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
<p>0 Murphy's Irish Stout (4% Vol.) Sapore leggero e poco amaro. Il suo gusto richiama gli aromi del caramello e del malto.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

Le nostre birre in bottiglia

<p>0 Heineken (Lager 5% Vol.) 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.</p>	6
<p>0 Heineken 0.0 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.</p>	6
<p>0 Ichnusa Ambra Limpida (5% Vol.) 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 birrificio di Assemini</p>	6
<p>0 Lagunitas Ipa (6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc) 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.</p>	6



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

