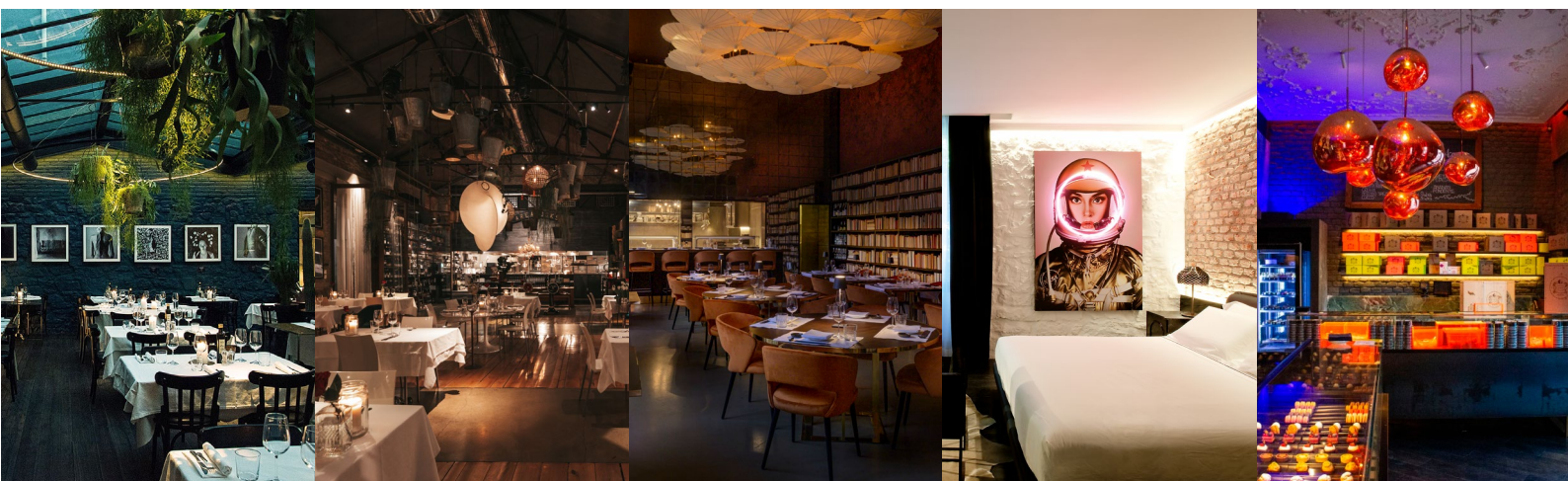


**SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS**



**SCORRI PER IL MENU, SECONDA CLASSE STEAK AND FISH HOUSE**

# Seconda Classe <sup>1995</sup>

**MENÙ**



**LISTA ALLERGENI**



*free WI-FI clienti > SecondaClasse*



# Menù degustazione

MINIMO 6 PERSONE

## Antipasti

- |          |  |    |
|----------|--|----|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione casareccia</b><br>"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana<br>Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)<br>Lardo di Patanegra con crostini e miele (1) | 17 |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione del territorio</b><br>Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1-7)<br>Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)<br>Parmigiana di zucchine                               | 19 |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione internazionale</b><br>Salumi iberici e gnocco fritto (1-7)<br>Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)<br>Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-7)   | 20 |

## Primi

- |   |           |
|---|-----------|
| Bittico di primi a scelta tra   | 18        |
| Gnocchi di zucca con crema di Bitto e tartufo (1-7-9)   |           |
| Riso Carnaroli con funghi primaverili e crema al Bagoss (7-9-12)                                |           |
| Orecchiette al ragù di pescatrice, bottarga e gel al basilico (1-2-4)                           |           |
| Ravioli al salmone selvaggio affumicato su purea di patate, zafferano e speck di pancia (1-3-4) |           |
| <b>Aggiunta di tartufo</b>  | <b>10</b> |

## Secondi

- |          |   |    |
|----------|---|----|
| <b>1</b> | <input type="checkbox"/> T- Bone di Juvenca Mazurya grande<br>Filetto di manzo su piastra Hot - Rock<br>Costine di Patanegra al BBQ | 28 |
| <b>2</b> | <input type="checkbox"/> Filetto di cavallo<br>Controfiletto di Canguro Australiano<br>Filetto di bisonte su piastra hot rock       | 30 |
| <b>3</b> | <input type="checkbox"/> Fiorentine della nostra selezione<br>Filetto di cavallo su piastra hot rock<br>Ribeye di angus organico    | 32 |

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



## 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

## Antipasti

Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e culaccia di Langhirano (4-7)	18
Pizzetta frita con vitello tonnato e capperi di salina (1-4)	20
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 trota marinata, mele in osmosi e gel di rapa rossa (4)	18
Pizzetta frita, crema di melanzana, burrata e petali di patanegra 100% bellota (1-7)	20
Carciofo ripieno di patate con formaggio cremoso vegano e fondo di arrosto alla soia (6)	16
Salmone marinato con riso integrale verdure croccanti e salsa ponzu, yogurt greco al lime e erba cipollina (4-6)	18





## Primi piatti

Tagliolini freschi con passata di zucchine e basilico con tartare di gamberi rossi marinati al lime (1-2-3)	19
Gnocchi di zucca al vapore con crema di sedano rapa e polvere di tè lapsang-souchong (1-9)	16
Gnocchi di zucca con crema di Bitto e tartufo (1-7-9)	19
Ravioli di salmone selvaggio affumicato, purea di patate allo zafferano e speck di pancia (1-3-4)	18
Riso Carnaroli con funghi primaverili e crema al Bagoss (7-9-12)	18
Orecchiette fresche al ragù di pescatrice, bottarga e gel al basilico (1-2-4)	18
<b>Aggiunta di tartufo</b>	10

## Secondi piatti

### Carne su brace di legna d'olivo

Short ribs di Black Angus americano, marinato al bourbon (asado) e cotto in bassa temperatura (12)	30
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	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

Ribeye steak - Nuova Zelanda - 250g	26
Controfiletto di canguro Australiano 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 pollo ruspante con camembert e maionese lime (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
Guancia di vitello al bordeaux con polenta di storo macinata a pietra (9-12)	28
Gamberoni gratinati su asparagi alla parmigiana con speck di pancia croccante (2)	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 fritte o al forno**

## 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 mazzatura.

## **FRISONA - Italia**

Carne mazzata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

## **COSTATA DI ANGUS - Irlanda**

Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

## **RIBEYE ANGUS ORGANIC - Argentina**

Carne tenerissima, mazzata 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 mazzatura.

## **SHORT RIBS DI BLACK ANGUS - AMERICANO**

Marinato al bourbon (asado) e cotto in bassa temperatura <sup>(12)</sup>

## **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.

## **HAMBURGER DI POLLO RUSPANTE**

con camembert e maionese lime <sup>(1-3-7-11)</sup>

## **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.

## **CONTROFILETTO 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.

## **COSTATA BARBINA - Italia**

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** (3-7)

cubo al tiramisù con croccante guscio al cioccolato fondente accompagnato con gel al caffè e gelato al tiramisù

8

### **CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7)

con coulis di lamponi e sorbetto al limetta

8

### **ROSA AL CARMELLO** (1-3-7)

rivisitazione della classica torta di rose arricchita da zucchero caramellato accompagnata da una crema inglese al passito

8

### **TORTINO DAL CUORE MORBIDO AL GIANDUIA** (3-7)

tortino al cioccolato fondente 60% biologico con cuore morbido alla gianduaia accompagnato dal gelato all'yogurt e amarene

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), crema (3-7)

6

### **SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA**

Limetta, Mango, Fragolina

6

## L'acqua in bottiglia

0 Acqua Lurisia Bolle Stille 

3

## La caffetteria

0 Caffè espresso 2

0 Caffè d'orzo 2

0 Caffè corretto 3

0 Cappuccino 3,5





## Le nostre birre alla spina

	Piccola	Media	Brocca
<p>0 <b>Heineken</b> Lager olandese chiara e rinfrescante (5% vol), dal gusto equilibrato e leggermente amarognolo. Perfetta per ogni occasione.</p>	25cl 3,5	50cl 6	1,5 l 17
<p>0 <b>Ichnusa Ambra Limpida</b> Lager sarda (5% vol) dal colore dorato e gusto rotondo, con un finale leggermente amaro. Facile da bere.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
<p>0 <b>Blanche de Bruxelles</b> Birra bianca belga (4,5% vol), velata e speziata con note di agrumi e coriandolo. Fresca e dissetante..</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

## Le nostre birre in bottiglia

<p>0 <b>Heineken</b> Classica lager olandese (5% vol), chiara e dal sapore bilanciato. Un'icona internazionale.</p>	6
<p>0 <b>Heineken 0.0</b> Analcolica (0,0% vol) dal gusto sorprendentemente simile all'originale. Dissetante e leggera.</p>	6
<p>0 <b>Ichnusa Ambra Limpida ( 5% Vol. )</b> Birra artigianale sarda (5% vol), torbida e corposa, con un gusto pieno e morbido grazie al lievito in sospensione.</p>	6
<p>0 <b>Lagunitas Ipa ( 6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc )</b> Birra siciliana chiara (5% vol), con cristalli di sale di Trapani che le donano una freschezza unica e una leggera sapidità.</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.*





FOLLOW US

