

# Seconda Classe <sup>1995</sup>

**MENÙ**



**LISTA ALLERGENI**



*free WI-FI clienti > SecondaClasse*



**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 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	17/28
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 da gnocco fritto (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

Riso Carnaroli, pomodoro cuore di bue, lime, pesto di basilico e pistacchi (8-9)	18
Ravioli alla wellington, con riduzione di Angus (1-3)	18
Orecchiette fresche, su crema di pecorino romano DOP, pistilli 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

### Carne su brace di legna d'olivo

Abanico di Patanegra servito con radicchio trevigiano alla griglia	24
Rib eye steak (costata senza osso) di nera baltica - 250g (Manzo Germania del Nord - Finlandia)	27
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 argentino - 250g	24
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 <i>Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	26
Filetto di manzo su piastra Hot Rock - 250g <i>Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	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) <i>Su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese</i>	23

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



## *Carne e pesce in padella*

Costoletta di vitello "Orecchia di elefante" alla milanese con pomodorini ed olive taggiasche (1-3)	30
Filetto di manzo in crosta di bagòss con funghi porcini (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

*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
Funghi misti trifolati	8

## *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.



# Menù degustazione

TORNA AL MENU

**MINIMO 6 PERSONE**

## Antipasti

**A**

Salumi della tradizione "Seconda Classe" 17  
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)  
Lardo di Pata Negra con crostini e miele (1)

**B**

Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1-7) 19  
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)  
Parmigiana di zucchine

**C**

Salumi iberici e gnocco fritto (1-7) 20  
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

Ravioli ripieni di pulled pork (1-3-9)

Riso carnaroli al bagoss (7-9)

Orecchiette fresche su crema di pecorino romano DOP, pistilli di zafferano e pepe dolce (1)

Gnocchetti di patata con costine fondenti di patanegra (1-9)

## Secondi

**1**

Tagliata di manzo all'olio aromatizzato 27  
Filetto di cavallo su piastra Hot Rock  
Scaloppa di Patanegra

**2**

Tagliata di Angus Organico argentino 29  
Filetto di manzo su piastra Hot Rock  
Costine di Patanegra al BBQ

**3**

T-bone di Juvenca Mazurya 31  
Hot Rock (filetto su pietra) di bisonte  
Hot Rock (filetto su pietra) di canguro

**Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte / forno**





## 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) *minimo 4 persone, massimo 6 persone*

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

<i>Minimo 4 persone</i>	64
<i>Massimo 6 persone</i>	86
Tiramisù accompagnato con gel al caffè (3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3-7)	8
Mousse al cocco con ripieno cremoso al pistacchio su base di cioccolato bianco e granella di pistacchi. accompagnato da un gel al passion fruit (7-8)	8
Tortino morbido al cioccolato biologico oriado 60 % di cacao con cuore fondente al lampone. (3)	8
Rum Brugal 1988 accompagnato da una selezione di 6 cioccolatini artigianali prodotti dalla pasticceria di Areadocks North Department: albicocca e fava tonka (7), arachide e lampone (5-6-7-8), pera e rum (6-7-8), caffè e cioccolato fondente (6), ananas caramello e timo (6), lime (6-7)	8,5
Selezione dei nostri Bon Bon artigianali di gelato - 6 pezzi Pistacchio e copertura di granella di pistacchio (7), lampone e copertura di fondente, mango con copertura di fondente, cremino ricoperto al fondente pralinato (7-8), fior di latte, copertura e granella al caramello (7), cocco con copertura e granella al caramello (7)	12
Selezione dei nostri gelati artigianali a base latte Cremino (7-8), Crema (7), Pistacchio (7-8)	6
Selezione dei nostri gelati artigianali a base acqua Limetta, Mango, Lampone	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
<b>0 Heineken Silver ( Lager 4% Vol. )</b> 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.	25cl 3,5	50cl 6	1.5 l 17
<b>0 Ichnusa Non Filtrata ( Lager non filtrata 5% Vol. )</b> Gusto moderamente amaro ed aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo.	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
<b>0 Murphy's Irish Stout ( 4% Vol. )</b> Sapore leggero e poco amaro. Il suo gusto richiama gli aromi del caramello e del malto.	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

## Le nostre birre in bottiglia

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





FOLLOW US



## MODELLO INFORMATIVA PRIVACY PER L'ACCESSO

### INFORMATIVA PRIVACY

TITOLARE DEL TRATTAMENTO  
(Nome azienda e recapiti)

**BLU s.r.l.**  
Via C. Zima, 9/a - 25126 BRESCIA  
Tel. 030 40190 - 030 3771450  
Cod. Fisc. e Part. IVA: 03017610179  
Cap. Soc. € 15.600,00 i.v.

### Interessati

Dipendenti, collaboratori, visitatori, persone che hanno accesso ai locali aziendali

### Base giuridica

- motivi di interesse pubblico: implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020, in particolare Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, Protocollo 24 aprile 2020 e successive integrazioni e modificazioni
- obbligo di legge: art. 32 Costituzione; art. 2087 c.c.; d.lgs. 81/2008 (in particolare art. 20)

### Finalità del trattamento

- prevenzione dal contagio da COVID-19
- tutela della salute delle persone in azienda
- collaborazione con le autorità pubbliche e, in particolare le autorità sanitarie

### Dati Raccolti

1. Temperatura corporea rilevata in tempo reale, senza registrazione o conservazione, salvo l'ipotesi di cui al seguente n. 2;
2. Dati identificativi e registrazione del superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali o la permanenza negli stessi; nonché, in tale caso, la registrazione dati relativi all'isolamento temporaneo, quali l'orario di uscita e le circostanze riferite dall'interessato a giustificazione dall'uscita dall'isolamento temporaneo;
3. situazioni di pericolo di contagio da Covid-19, compresi dati relativi allo stato di salute, quali, a titolo esemplificativo, la temperatura corporea/sintomi influenzali; provenienza/non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico; presenza/assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19
4. dati relativi allo stato di salute riguardanti la "avvenuta negativizzazione" del tampone Covid-19
5. situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti

### Conseguenze in caso di rifiuto di rilevamento o di fornitura dei dati

Nel caso di rifiuto del rilevamento della temperatura o di fornitura dei dati è vietato l'accesso ai locali aziendali e la permanenza negli stessi

### Destinatari

I dati possono essere conosciuti da autorizzati al trattamento; da designati al trattamento e in particolare dal responsabile dell'ufficio del personale; dal medico competente. I dati non sono diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità Sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19). I dati possono essere comunicati alle pubbliche autorità.

I dati non sono trasferiti all'estero e non si effettuano profilazioni o decisioni automatizzate.

**Periodo di conservazione**

I dati identificativi e il superamento della soglia di temperatura, registrati solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali, nonché le informazioni relative all'isolamento temporaneo sono conservati fino al termine dello stato d'emergenza previsto dalle autorità pubbliche competenti.

Nessuna registrazione e/o conservazione è effettuata nel caso di mancato superamento della soglia di temperatura.

È fatta salva la conservazione per un periodo superiore in relazione a richieste della pubblica autorità.

È fatta salva la conservazione dei dati personali, anche particolari, per un periodo superiore, nei limiti del termine di prescrizione dei diritti, in relazione ad esigenze connesse all'esercizio del diritto di difesa in caso di controversie.

**Modalità di tutela**

Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata ai seguenti recapiti info@seconda classe.it.

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato secondo le modalità ivi indicate avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

**Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (DPO)**

Il Responsabile della protezione dei dati può essere contattato ai seguenti recapiti:

Email: [dpoprivacy@pec.it](mailto:dpoprivacy@pec.it) Tel. 347/8025776