

# Seconda Classe **1995**

**MID WEEK SELECTION**

## Special Menu

**MENU**

**LE CARNI**  
THE MEATS

**ALLEGENI**  
ALLERGEN LIST

50€

coperto incluso  
covered included



# Special Menu

MID WEEK SELECTION

TORNA AL MENU

## 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*
- . Vitello cotto a bassa temperatura con insalatina di porcini e la sua salsa  
*Veal cooked at low temperature with porcini salad and its sauce*
- . Insalatina di quinoa, mango e feta (7)  
*Quinoa, mango and feta salad (7)*
- . Culaccia di Langhirano con gnocco fritto  
*Langhirano Culaccia with fried gnocco*

## Primo / Main Course

A scelta tra:

Choose between:

- . Tagliolini al pesce spada, pomodorini gialli e taralli (1-3-4)  
*Tagliolini with swordfish, yellow cherry tomatoes and taralli*
- . Gnocchi di patate di montagna, pomodoro fresco, menta e pesto di pistacchi (1-8)  
*Mountain potato gnocchi, fresh tomato, mint and pistachio pesto*
- . Riso Carnaroli con funghi porcini cotti e crudi (1-2-3)  
*Carnaroli rice with cooked and raw porcini mushrooms*

## Secondi / Second Course

Degustazione delle nostre costate alla brace:

Tasting of our barbecued ribs:

- . Costata Mazurya  
*Mazurya rib*
- . Barbina Franciacortina  
*Barbina Franciacortina*
- . Frisona Morenica  
*Friesian Morenica*
- . Scottona Spagnola  
*Spanish Scottona*
- . 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*

## Scottona Spagnola

*Spanish Scottona*

Carne marezzata e saporita, proveniente da scottone alimentate a fieno e cereali, frollata minimo 30 giorni  
*Marbled and tasty meat, coming from scottone fed with hay and cereals, aged for a minimum of 30 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*