

# Seconda Classe <sup>1995</sup>

**MENÙ**



**LISTA ALLERGENI**



*free WI-FI clienti > SecondaClasse*



# Menù degustazione

MINIMO 4 PERSONE

## Antipasti

- |          |   |    |
|----------|---|----|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione casareccia</b><br>Salumi della tradizione italiana selezione Seconda Classe<br>Lardo di Patanegra con crostini e miele <sup>(1)</sup><br>Tagliere di formaggi, italiani e francesi, con pane ai cereali<br>e confettura fatta in casa <sup>(1,7)</sup> | 17 |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione del territorio</b><br>Carpaccio di Black Angus affumicato con focaccia artigianale <sup>(1)</sup><br>Tartare di Fassona con cialda croccante <sup>(1)</sup><br>Parmigiana di melanzane   | 19 |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> <b>Degustazione internazionale</b><br>Salumi iberici con gnocco fritto <sup>(1,7)</sup><br>Burratina di Putignano con acciughe del Cantabrico <sup>(4,7)</sup><br>Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi <sup>(1,7)</sup>             | 20 |

## Primi

- |  |    |
|--|----|
| Bittico di primi a scelta tra  | 18 |
| Paccheri al ragù di Wagyu, burro al basilico e spuma di parmigiano <sup>(9,12)</sup> |    |
| Riso Carnaroli al Bagoss con porcini al fondo bruno <sup>(7-9-12)</sup>              |    |
| La "Paella Valenciana" con pesce e verdure <sup>(2,4,9,14)</sup>                     |    |
| Ravioli alla burrata, pomodoro e basilico <sup>(1,3,7)</sup>                         |    |

## 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                  | 29 |
| <b>2</b> | <input type="checkbox"/> Fiorentine della nostra selezione<br>Filetto di cavallo su piastra hot rock<br>Tagliata di scottona alla brace             | 31 |
| <b>3</b> | <input type="checkbox"/> Filetto di cavallo su piastra hot rock<br>Filetto di canguro su piastra hot rock<br>Filetto di bisonte su piastra hot rock | 33 |

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



## *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

## *Menù alla carta*

### *Antipasti*

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
Pizzetta homemade, crema di pomodoro, burrata e petali di patanegra bellota 100% (1,7)	20
Insalatina di polipo alla ligure, crema di patate e burrata (4)	18
Pizzetta homemade, pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico e gel al basilico	20
Melanzana alla parmigiana con mozzarella vegan	16



### *Selezione di salumi*

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	17/28
Crudo di Parma D.O.P. (stagionato 24 mesi) con gnocco fritto (1)	19/30
Carpaccio di Black Angus affumicato con focaccia artigianale (1)	20/32
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 100% (stagionato 36 mesi) con gnocco fritto (1)	27/46



## Selezione di formaggi

Tagliere dei 6 formaggi italiani e francesi con confettura e pane ai cereali (1-7)	19
Tagliere di Bagòss estivo (18-30 mesi) con polenta abbrustolita	17
Tagliere di gorgonzola D.O.P. con polenta abbrustolita	13
Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e pan brioche artigianale (1-3-4-7)	18

## Primi piatti

Riso Carnaroli al Bagoss al fondo bruno di porcini (7-9-12)	18
Paccheri al ragù di Wagyu, burro al basilico e spuma di parmigiano (9,12)	18
Gnocchi di patate ai porcini, acqua di vongole e gel al prezzemolo (1,12,14)	18
Tagliolini freschi, crema di basilico e zucchine, tartare di gamberi marinati (1,2,3) *	18
La "Paella Valenciana" con pesce e verdure (2,4,9,14)	19

## Secondi piatti

### Carne e pesce in padella

Costoletta di vitello "orecchia di elefante" alla milanese (1-3-7)	30
Guancia di vitello al bordeaux e tartufo nero con polenta di storo macinata a pietra (9-12)	28
Grigliata di gamberoni su pietra con le sue verdure (2) *	28
Polpo cotto a bassa temperatura scottato alla mediterranea, pomodorini confit, olive e basilico con crostone di pane integrale (1-2-4-8-11)	28

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

**Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine**

**\* ingredienti congelati all'origine**



## Carne alla piastra

Ribeye steak -Dry Aged selezione Seconda Classe - 250g	30
Filetto 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 guanciale al pepe, pomodoro cuore di bue e pecorino romano, patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-7-11)	23
"Hamburger che non c'è" pane, melanzana affumicata, scarola brasata, pomodoro cuore di bue confit, formaggio vegan e gel al basilico (6,11,13)	21



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

## 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	24
Costata T-Bone Mazurya Media - 450g	32
Costata T-Bone Mazurya Grande - 1000g	7 / hg
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 / hg

## Contorni

Patate fritte in olio di girasole *	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure miste alla brace	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.

**RIBEYE - SELEZIONE SECONDA CLASSE**

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.

**FIorentina DI SASHI - Europa**

Carne sapida proveniente da animali allevati allo stato brado.

Predilige una cottura al sangue.

**FILETTO DI CAVALLO - 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.

**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, vortice al burro, cannoncini e uno shot di limoncello con selezione di cioccolatini

Minimo 4 persone 64

Massimo 6 persone 86

### **TIRAMISÙ** (3-7)

ricoperto di cioccolato, accompagnato da cioccolato al tiramisù

8

### **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** (3-7)

accompagnata da sorbetto alla limetta

8

### **VORTICE AL BURRO** (1-3-7)

vortice sfogliato al burro accompagnato da salsa inglese

8

### **TRE CIOCCOLATI** (3,7)

3 cioccolati con salsa fondente e meringa al cacao leggermente salata

8

### **SELEZIONE DEI NOSTRI BON BON ARTIGIANALI DI GELATO - 6 PEZZI**

lampone, cioccolato fondente, nocciola (7-8), biscotto (1-7), crema (3-7), yogurt e fragola (1-7)

12

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

pistacchio (7-8), yogurt (7), crema (3-7), tiramisù (7-8)

6

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

limetta, cioccolato fondente, cocco

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

