

*Seconda Classe* 1995  
**RESTAURANT • STEAK & FISH HOUSE**

**MENU DELIVERY**



**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

Carpaccio di Fassona piemontese con insalatina di porcini e scaglie di Grana Padano (7)	15
Tartare di manzo - La Classica polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3, 4, 10)	17
Sformatino ai porcini con fonduta ai bagoss (3)	16
Catalana di gamberi e panzanella (1,2)	20
Crocchetta di ceci pastellata al panko e chutney di pomodorini (1,3)	14

## Selezione di salumi e formaggi

Salumi della tradizione italiana	16
Culatello tradizionale di Parma, fico caramellato e gnocco fritto (1,7)	20
Selezione di salumi iberici Patanegra 36 mesi - Chorizo - Salsichon - Cabecero	20
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto (1,7)	25
Petto d'oca affumicato con pan brioche e marmellata di agrumi (1,7)	15
Tagliere di 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1,7)	15
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1,7)	18
Tagliere di bagòss (18-30 mesi) con polenta abbrustolita (1,7)	16
Burratina di Putignano con culaccia di Parma Pio Tosini (1,7)	16



## Primi piatti

Tortelloni casarecci al branzino su letto di zucca al rosmarino e perle di caviale (1, 3, 4)	17
Calamarata fresca alla "norma" melanzane frutte pomodorini bicolore confit e ricotta sarda (1, 7)	16
Tagliatella rustica al farro con ragout di Wagyu, cialda di Parmigiano (36 mesi) (1, 9)	16
Gnocchetti di patate rosse, fonduta allo "strachitunt" bresciano e patanegra croccante(1, 3, 7)	15

## Secondi piatti

Costoletta di vitello, orecchia di elefante alla milanese con pomodorini ed olive taggiasche (1, 3)	28
Tagliata di tonno rosso con panure di basilico e lime, oriental mix con salsa ponzu (1, 4, 6)	25
Filetto di branzino C.B.T. alle erbe con emulsione alla barbabietola e cime di rapa scottate (4)	26



## *La nostra selezione di carni*

Da scegliere cruda o scottata sulle nostre braci, con cottura da terminare in forno o sulla piastra

	cruda	scott.
Rib eye steak (costata senza osso) di frisona italiana - 250 gr	25	27
Rib eye di Angus	22	24
Costata T-bone Lady (Mazurya) - 300 gr	21	23
Costata T-bone Media (Mazurya) - 450 gr	26	28
Costata T-bone Grande (Mazurya) - 1 kg	52	55
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600 gr	36	38
Tomahawk - Costata selezione Seconda Classe Flintstone Style - 1 kg	72	75
Fiorentina di manzetta polacca - 1 kg	68	70
Filetto di bisonte canadese - 250 gr circa	40	42
Filetto di manzo irlandese - 250 gr circa	26	28
Filetto di cavallo argentino - 250 gr circa	23	25
Cabecero di Patanegra - 250 gr	22	24
Hamburger New York Style di carne di prima scelta con bacon, patate fritte e pane al sesamo - 250 gr (su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese) <i>(1, 7, 11)</i>	20	22



## *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 - Polonia**

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezatura.

### **PLUMA 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 - Irlanda**

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.



## *Contorni*

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Verdure di stagione alla griglia	6
Funghi misti trifolati	8

## *Dessert*

Tarte tatin di mele caramellate e salsa alla cannella (1, 3, 7)	7
Cheesecake ai frutti rossi, coulis di lamponi (3, 7)	7
Tiramisù al bicchiere con cereali croccanti (3, 7, 9)	7



## *Carta Vini*

### *Bollicine*

Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	30
Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2015 (chardonnay)	25
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	32
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	26

### *Bianchi*

Elena Walch • Gewürztraminer 2019	18
Ca' dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	18
Planeta • Chardonnay 2018	26
Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2018 (vermentino)	19

### *Rossi*

Avignonesi • Nobile di Montepulciano 2015 (sangiovese, cannaiolo, mammolo)	22
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	22
Gaja • Cremes 2018 (dolcetto, pinot nero)	40
Castello Romitorio • Brunello di Montalcino 2017 (sangiovese 100%)	48
Olivini • Notte a San Martino 2015 (merlot in purezza)	29
Donnafugata • Angheli 2016 (merlot, cabernet sauvignon)	24





## *Birre*

Heineken 33 cl

4

## *Bevande*

Acqua naturale 33 cl

1,5

Acqua frizzante 25 cl

1,5

Coca cola 33 cl

3

Coca cola zero 33 cl

3

Aranciata San Pellegrino 33 cl

3

Sprite 33 cl

3

Acqua tonica 20 cl

3

Crodino 10 cl

3

San bitter 10 cl

3

Ginger beer 20 cl

3

Succo di pomodoro 20 cl

3,5

