

**MENU PER GRUPPI** (minimo 42 €)

All'arrivo sarete accolti con un aperitivo finger food di benvenuto e un calice di vino offerti da Seconda Classe.  
Avvertire AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE eventuali intolleranze.

1. Cereali contnenti 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

**ANTIPASTI**

- A**  Salumi della tradizione **15**  
Lardo di Patanegra con crostini e miele BIO (1)  
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1,7)
- B**  Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1,7) **17**  
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)  
Parmigiana di zucchine
- C**  Salumi iberici e gnocco fritto (1,7) **18**  
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1,7)  
Petto d'oca affumicato con pane del nostro forno e marmellata agli agrumi (1)
- D**  Tentacolo di polpo su patata viola (1-4) **18**  
Tartare di mare (2,4)  
Cheese cake di salmone marinato (4)

**BITTICO DI PRIMI due primi a scelta tra:** **15**

- Risotto Carnaroli bagoss e lime (9)  
 Risotto Carnaroli con crema vegetale e salmone marinato (4-9)  
 Pasta di grano duro spadellata al ragù magro all'essenza di tartufo (1,9)  
 Crespella alla valtellinese (1,7)  
 Ravioli con gamberi e patate su crema di burrata (1,2,3,7)  
 Calamarata all'amatriciana di mare (1,4)  
 Gnocchetti di patate con ragout di coniglio e olive taggiasche (1,9)

**SECONDI**

I secondi piatti sono accompagnati da patatine fritte / forno o insalata mista

- 1**  Tagliata di manzo **24**  
Scaloppa di Patanegra al bbq  
Filetto di cavallo Hot Rock
- 2**  T-bone di Juvenca polacca **26**  
Filetto di manzo Hot Rock  
Costine di Patanegra al bbq
- 3**  Fiorentina della nostra selezione **28**  
Filetto di canguro Hot Rock  
Pluma, abanico di Patanegra
- 4**  Salmone a 72° con crema di verdure e germogli (4) **24**
- 5**  Tonno ai 2 sesami e salsa teriyaki (4-6) **24**

**DESSERT**

- Torta **7**  
 Trittico **5**



La scelta del menù va uniformata a tutta la tavolata.

Torte e menù per eventi vanno in ogni caso prenotati con un minimo di due giorni di anticipo.

Per eventuali intolleranze alimentari, avvisando al momento della prenotazione, è possibile preparare uno specifico menù.

Per motivi legati a disposizioni ASL non è consentito portare dolci dall'esterno.

Per esigenze di gestione, la mancata comunicazione del numero esatto dei coperti, possibile fino alle 18:30 della sera stessa, comporta un addebito fisso di 20 € per ogni persona assente.

Il coperto comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane e ammonta a 5 € a persona nelle serate con Live Music e a 3 € a persona nelle serate senza Live Music

