

MENÙ PER GRUPPI

MINIMO 45€

Antipasti

- A** Salumi Seconda Classe della tradizione italiana 16
Lardo di Patanegra con crostini e miele BIO (1)
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)
- B** Culaccia di Langhirano con burratina e gnocco fritto (1-7) 18
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)
Parmigiana di zucchine
- C** Salumi iberici con gnocco fritto (1-7) 19
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)
Petto d'oca affumicato con pane del nostro forno e marmellata agli agrumi (1)
- D** Tartare di salmone agli agrumi (4) 20
Fagottino di ricciola, burratina e caviale (4)
Passata di ceci con gamberi e passion fruit (2)

Bittico di primi

16

Due primi a scelta tra:

- Riso Carnaroli al bagòss ricetta classica (7-9)
- Riso Carnaroli ai pistilli di zafferano e polvere di liquirizia (1-9)
- Casoncelli tradizionali bresciani (1-3-9)
- Pasta di grano duro al ragoût di wagyu(1-9)
- Gnocchetti di patate, gamberi rosa e spinaci(1-2-3)
- Orecchiette fresche, broccoletti ed acciughe del Cantabrico (1-4)
- Crespelle alla semola farcite ai porcini (1-3-7)

Secondi

Accompagnati da patatine fritte / patate al forno o insalata mista

- 1** Tagliata di manzo 26
Scaloppa di Patanegra al BBQ
Filetto di cavallo Hot Rock
- 2** T-bone di Juvenca Mazurya 28
Filetto di manzo Hot Rock
Costine di Patanegra al BBQ
- 3** Fiorentina della nostra selezione 30
Filetto di canguro Hot Rock
Scaloppa di Patanegra
- 4** Cuore di salmone gratinato alle erbe su crema di melanzana (1-4) 26
- 5** Bianco di branzino, panure di frutta secca e gel al mandarino cinese (1-4-8) 26

Dessert

- Torta a scelta dal Laboratorio Areadocks 7
- Trittico di dessert 6

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

Seconda Classe 1995

INFORMAZIONI

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, che comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane, ammonta a 6€ a persona nelle serate con live music e a 4€ a persona nelle serate senza live music.

