

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENU



ALLERGENS LIST



free clients WI-FI > SecondaClasse



Dear Customer,

in order to safeguard your security 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

As substances that could generate allergies to sensitive individuals

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10mg / kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

For more information ask our dining room staff

Some ingredients, produced by us, could be deep-frozen with a blast chiller or frozen at origin for proper storage in compliance with health regulations.



Starters

Putignano burratina with anchovy fillets from the Cantabrian Sea and culaccia from Langhirano (4-7)	16
Angus carpaccio with BIO cardoncelli salad and 24-month-old grana padano flakes	16
Smoked duck breast with brioche bread and fig mustard (1-3-7-10)	16
Beef tartare - The Classic fillet pulp served with its 8 ingredients (3-4-10)	18
Parmigiano Reggiano flan with pears and Curtefranca Rosso reduction (3-12)	16
Tomato box set with crunchy vegetables, pumpkin puree, dried fruit on pea cream (8)	14
King salmon tartare, marinated in lime, soy sauce with golden apple mousse (4-6)	18
Oriental-style sautéed quinoa with vegetables and lime prawn tartare (6)	18

Cold cuts selection

"Seconda Classe Selection" of traditional Italian cured meats	17/28
Raw Langhirano raw ham with fried dumplings (1)	19/30
Zibello Culatello aged 18 months with fig mustard and fried dumplings (1-10)	22/37
Selection of Iberian cold cuts and fried dumplings (1) (Bellota Patanegra 36 months - Chorizo - Salchichón - Cabecero)	21/37
Pata Negra lard platter flavored with croutons and honey (1)	12/18
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 months and fried dumplings (1-7)	27/46



Cheeses selection

Selection of 7 cheeses from Brescia with jams and cereal bread <small>(1-7)</small>	16/25
Selection of French cheeses with jams and bread pan <small>(1-7)</small>	21
Bagòss cheese selection (18-30 months seasoning) with roasted polenta	17
Gorgonzola cheese selection with roasted polenta	13

first dishes

Risotto with Carnaroli rice, violin pumpkin, porcini mushrooms and EVO oil butter <small>(9)</small>	19
Ravioli stuffed with potatoes and foie gras on an Angus reduction <small>(1-3-9)</small>	18
Fresh orecchiette with Chianti, with bacon and smoked ricotta <small>(1-9-12)</small>	17
Fresh egg pasta tagliolini with pink prawns, courgettes and saffron pistils <small>(1-2-3-4-9)</small>	19
Potato gnocchi on Bagòss cream, Chorizo and black truffle <small>(1)</small>	18



Main courses

Meat from the barbecue of olive wood

Pluma, Patanegra abanico served with Treviso radicchio	24
Baltic black rib eye steak (Beef Northern Germany - Finland) - 250g	27
Rib T-bone Mazurya Lady - 300g	23
Rib T-bone Mazurya Medium - 450g	28
Rib T-bone Mazurya Big - 1000g	6 / hg
"Premium Select" Irish Angus Steak - minimum 600 g	40
Tomahawk - Rib of Flintstone Style "Seconda Classe Selection" - minimum 800 g (Friesian, Angus, Mazurya beef)	7,5 / hg
Florentine Mazurya beef - minimum 1,100 kg	7,5 / hg
Italian Fassona Florentine - minimum 1,300 kg	8 / hg
Finnish Sashi Florentine - minimum 1,000 kg	8,5 / hg

Grilled meat

Sliced Argentine organic Angus - 250g	24
Kangaroo fillet on a Hot Rock griddle - 250 g	24
Horse fillet tartare with aged balsamic vinegar - 250 g	26
Horse tenderloin on a Hot Rock plate - 250 g <i>served neat or with rocket salad and Grana Padano</i>	26
Beef Tenderloin on a Hot Rock Griddle - 250 g <i>served neat or with rocket salad and Grana Padano</i>	29
Bison Tenderloin on a Hot Rock Griddle - 250 g	42
New York Style high-grade beef burger with bacon, fried potatoes and sesame bread - 250 g (1-7-11) <i>(on request: cheeseburger with cheddar cheese)</i>	23

Second courses are accompanied by baked or fried potatoes



Meat and fish in a pan

Milanese style "Orecchia di elefante" veal cutlet with cherry tomatoes and Taggiasca olives (1-3)	30
Fillet of beef in a bagòss crust with porcini mushrooms (9)	30
Heart of salmon on peas in two consistencies and crunchy bacon (4)	28
Slice of caught croaker in champagne with golden polenta and Sorrento walnut crumble (4-9)	28

Second courses are accompanied by baked or fried potatoes

Side dishes

Fried potatoes in sunflower oil	6
Homemade baked potatoes	6
Mixed green salad	6
Mixed grilled vegetables	6
Sautéed mixed mushrooms	8

Bread and cover charge

Bread and cover charge (on evenings without Live Music / DJ)	4
Bread, cover charge and SIAE rights and exit pass (in the evenings with Live Music / DJ)	6



Meats origin & characteristics

TOMAHAWK "SECONDA CLASSE SELECTION"

Tender and succulent meat, important marbled.

FRISONA - Italy

Marbled meat and sweetish flavour. It favours a medium-rare.

ANGUS RIB - Ireland

Tasty and tender meat with some grease infiltration.

ANGUS ORGANIC BEEF TAGLIATA - Argentina

Tender meat, marbled and tasty.

FLORENTINE STEAK OF PIEDMONT "FASSONA" - Northern Italy

Really lean meat, tender, delicate flavour and very fine fiber. It favours a medium-rare.

T-BONE • FLORENTINE RIB (Mazurya) - Poland

Tender and tasty meat thanks to the important marbling.

PLUMA OF PATANEGRA - Spain

Tender meat, medium-fat and with a strong flavour, it favours a rare on the fire.

HAMBURGER - Ireland - Poland

Prepared with a piece of beef fillet and a piece of rib to achieve a mix of flavour and tenderness.

FLORENTINE SASHI - Finland

Savoury meat. It favours a medium-rare.

HORSE FILLET - Europe - Sud America

Really lean meat, tenderness and sweetish flavour, thanks to the important iron content.

BEEF FILLET - North Europe

Really lean meat, tenderness and delicate flavour. It favours a medium-rare.

KANGAROO FILLET - Australia

Really lean meat, sweet, tenderness and digestibles. It favours a medium-rare.

BISON FILLET - Canada

Really lean meat and tenderness, strong flavour and rich in nutriment. It favours a medium-rare.

BLACK BALTIC - Northern Germany - Finland

Tasty tender meat, it favours a medium-rare.



Tasting Menu

MINIMUM 6 PEOPLE

Starters

A	17
Traditional cold cuts	
Italian cheeses with cereal bread and jam (1, 7)	
Pata Negra lard with croutons and honey (1)	
B	19
Parma Culaccia with burrata cheese and fried dumplings (1, 7)	
Artisan Bresaola with Grana Padano flakes (7)	
Zucchini parmigiane	
C	20
Iberian cold cuts and fried dumplings (1-7)	
French cheeses with bread pan and jams (1-7)	
Smoked duck breast with brioche bread and fig mustard (1-7)	

First dishes

Two first dishes to choose from the menu	18
--	----

Main courses

1	27
Sliced beef with flavored oil	
Horse tenderloin on a Hot Rock plate	
Patanegra escalope	
2	29
Sliced Argentine Organic Angus	
Beef Tenderloin on a Hot Rock Griddle	
Patanegra ribs at the BBQ	
3	31
Juvenca Mazurya T-bone	
Bison Hot Rock (fillet on stone)	
Kangaroo Hot Rock (fillet on stone).	

Second courses are accompanied by fried / oven potatoes or salad



Dessert

All pastry production, both intended for consumption in the premises and for sale, is produced in the **PASTRY & ICE CREAM** laboratory by Areadocks North Department.

Tiramisu log accompanied with coffee gel (3-7)	8
Red fruit cheesecake with raspberry coulis and lime sorbet (3-7)	8
Triple Chocolate Mousse with Orange Gel (6-8)	8
Tarte tatin accompanied by cinnamon creme anglaise, lightly salted toffee sauce and aromatic crumble (1-3-7-8)	8
Rum Brugal 1988 accompanied by a selection of 6 artisanal chocolates produced by the Areadocks North Department patisserie: apricot and tonka bean (7), peanut and raspberry (5-6-7-8), pear and rum (6-7-8), coffee and dark chocolate (6), caramel pineapple and thyme (6), lime (6-7)	8,5
Selection of our artisanal ice cream Bon Bons - 6 pieces Pistachio and covered with pistachio grains (7), Raspberry and fondant couverture, Mango with fondant topping, Cremino covered with praline dark (7-8), Fior di latte, topping and caramel grains (7), Coconut with topping and caramel grains (7)	12
Selection of our artisanal milk-based ice creams Cremino (7-8), cream (7), pistachio	6
Selection of our water-based artisanal ice creams lime, raspberry, mango	6

Coffee bar

o Espresso	2
o Barley coffee	2
o Coffee with alcohol	3
o Cappuccino	3,5

Bottled water

o Panna - Natural mineral 0.75l	3
o S.Pellegrino - Sparkling mineral 0.75l	3



Our draft beers

	Piccola	Media	Brocca
<p>○ Heineken Silver (Lager 4% Vol.) Ottenuta con un processo di maturazione a -1° Una birra lager caratterizzata da un grado alcolico moderato a 4% vol., una piacevole amarezza e il distintivo aroma di Heineken® per una nuova esperienza di gusto extra rinfrescante.</p>	25cl 3,5	50cl 6	50cl 17
<p>○ Ichnusa Non Filtrata (Lager non filtrata 5% Vol.) Gusto moderamente amaro ed aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
<p>○ Murphy's Irish Stout (4% Vol.) Sapore leggero e poco amaro. Il suo gusto richiama gli aromi del caramello e del malto.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

Our bottled beers

- **Heineken (Lager 5% Vol.)** 6
 Birra Lager a bassa fermentazione, color oro chiaro, aroma fruttato e floreale dal gusto equilibrato con toni di malto e frutta. Nata nel 1864 con il fine di soddisfare i palati dei "gentiluomini" è oggi la birra Lager Premium più venduta al mondo.
- **Heineken 0.0** 6
 Birra Lager analcolica, color oro chiaro, aroma e gusto fruttati. Birra dal corpo morbido e maltato, perfettamente bilanciato, con ingredienti di qualità uniti all'inimitabile Lievito-A.
- **Ichnusa Ambra Limpida (5% Vol.)** 6
 Ambra Limpida nasce da una selezione di cereali e luppoli, con l'aggiunta di un tocco di riso coltivato in provincia di Oristano. Prodotta nel birrificio di Assemini
- **Lagunitas Ipa (6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc)** 6
 Birra bianca non filtrata, dal colore chiaro e torbido, con un aroma ricco di note speziate e un gusto fresco dalla piacevole acidità. Una birra tradizionale con ingredienti di qualità 100% italiani.



BACK TO MENU



FOLLOW US



www.secondaclasse.it
via carlo zima 9/A | Brescia
030.375.3821



MODELLO INFORMATIVA PRIVACY PER L'ACCESSO

INFORMATIVA PRIVACY

TITOLARE DEL TRATTAMENTO
(Nome azienda e recapiti)

BLU s.r.l.
Via C. Zima, 9/a - 25126 BRESCIA
Tel. 030 40190 - 030 3771450
Cod. Fisc. e Part. IVA: 03317610179
Cap. Soc. € 15.600,00 i.v.

Interessati

Dipendenti, collaboratori, visitatori, persone che hanno accesso ai locali aziendali

Base giuridica

- motivi di interesse pubblico: implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020, in particolare Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, Protocollo 24 aprile 2020 e successive integrazioni e modificazioni
- obbligo di legge: art. 32 Costituzione; art. 2087 c.c.; d.lgs. 81/2008 (in particolare art. 20)

Finalità del trattamento

- prevenzione dal contagio da COVID-19
- tutela della salute delle persone in azienda
- collaborazione con le autorità pubbliche e, in particolare le autorità sanitarie

Dati Raccolti

1. Temperatura corporea rilevata in tempo reale, senza registrazione o conservazione, salvo l'ipotesi di cui al seguente n. 2;
2. Dati identificativi e registrazione del superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali o la permanenza negli stessi; nonché, in tale caso, la registrazione dati relativi all'isolamento temporaneo, quali l'orario di uscita e le circostanze riferite dall'interessato a giustificazione dall'uscita dall'isolamento temporaneo;
3. situazioni di pericolo di contagio da Covid-19, compresi dati relativi allo stato di salute, quali, a titolo esemplificativo, la temperatura corporea/sintomi influenzali; provenienza/non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico; presenza/assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19
4. dati relativi allo stato di salute riguardanti la "avvenuta negativizzazione" del tampone Covid-19
5. situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti

Conseguenze in caso di rifiuto di rilevamento o di fornitura dei dati

Nel caso di rifiuto del rilevamento della temperatura o di fornitura dei dati è vietato l'accesso ai locali aziendali e la permanenza negli stessi

Destinatari

I dati possono essere conosciuti da autorizzati al trattamento; da designati al trattamento e in particolare dal responsabile dell'ufficio del personale; dal medico competente. I dati non sono diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità Sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19). I dati possono essere comunicati alle pubbliche autorità.

I dati non sono trasferiti all'estero e non si effettuano profilazioni o decisioni automatizzate.

Periodo di conservazione

I dati identificativi e il superamento della soglia di temperatura, registrati solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali, nonché le informazioni relative all'isolamento temporaneo sono conservati fino al termine dello stato d'emergenza previsto dalle autorità pubbliche competenti.

Nessuna registrazione e/o conservazione è effettuata nel caso di mancato superamento della soglia di temperatura.

È fatta salva la conservazione per un periodo superiore in relazione a richieste della pubblica autorità.

È fatta salva la conservazione dei dati personali, anche particolari, per un periodo superiore, nei limiti del termine di prescrizione dei diritti, in relazione ad esigenze connesse all'esercizio del diritto di difesa in caso di controversie.

Modalità di tutela

Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata ai seguenti recapiti info@seconda classe.it.

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato secondo le modalità ivi indicate avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il Responsabile della protezione dei dati può essere contattato ai seguenti recapiti:

Email: dpoprivacy@pec.it Tel. 347/8025776