

# Seconda Classe <sup>1995</sup>

**MENÙ**



**LISTA ALLERGENI**



*free WI-FI clienti > SecondaClasse*



**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

Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e culaccia di Langhirano (4-7)	16
Carpaccio di fassona con insalatina di puntarelle e scaglie di grana padano 24 mesi	15
Petto d'oca affumicato con pan brioche e mostarda di mele (1-3-7-10)	15
Tartare di manzo - La classica Polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3-4-10)	17
Sformatino ai porcini con erbe aromatiche e fonduta al bagoss (3)	16
Tartare di tonno rosso all'olio di vinacciolo, lemon grass, crumble di frutta secca e pesto di fagiolini (1-4-5-8)	18
Catalana di gamberi e panzannella (1-2)	20
Crocchetta di ceci pastellata al panko con chuntney ai pomodorini (1, 3)	14

## Selezione di salumi

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	16/27
Crudo di Langhirano con gnocco fritto (1-7)	18/30
Culatello tradizionale di Parma, fico caramellato e gnocco fritto (1-7)	20/36
Selezione di salumi iberici con gnocco fritto (1-7) Patanegra 36 mesi - Chorizo - Salsichon - Cabecero	20/36
Tagliere di lardo Patanegra aromatizzato con crostini e miele BIO (1)	10/16
Jamón ibérico Patanegra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto (1-7)	25/44



## Selezione di formaggi

Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1, 7)	15/24
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1, 7)	18
Bagòss estivo (18-30 mesi) con polenta abbrustolita	16
Tagliere di gorgonzola con polenta abbrustolita	12

## Primi piatti

Riso Carnaroli cacio e pepe con tartare di gamberi (3-7-9)	17
Tortelloni casarecci al branzino su letto di zucca al rosmarino e perle di caviale (1-3-4)	17
Calamarata fresca alla "norma" con melanzane fritte 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 bresciano e Pata Negra croccante (1-3-7)	15



## Secondi piatti

### Carne su brace di legna d'olivo

Cabecero di Patanegra servito con radicchio trevigiano	24
Rib eye steak (costata senza osso) di frisona italiana - 250g	27
Costata T-bone Lady (Mazurya) - 300g	23
Costata T-bone Media (Mazurya) - 450g	28
Costata T-bone Grande (Mazurya)	5,5 / hg
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - minimo 600g	6,5 / hg
Tomahawk - Costata di Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr	7,5 / hg
Fiorentina di manzetta polacca - minimo 1,100 kg	7 / hg
Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg	8 / hg
Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg	8,5 / hg

### Carne e pesce in padella

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 pescato alle erbe con emulsione alla barbabietola e cime di rapa scottate (4)	26

*I secondi piatti sono accompagnati da patate al forno o fritte*



## Carne sulle braci

Tagliata Angus organico argentino - 250g	24
Filetto Hot Rock di canguro - 250g	24
Battuta di filetto di cavallo al balsamico - 250g	25
Filetto Hot Rock di cavallo - 250g <i>Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	25
Filetto Hot Rock di manzo - 250g <i>Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano</i>	28
Filetto Hot Rock di bisonte - 250g	42
Hamburger New York Style di carne di prima scelta con bacon, patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-7-11) <i>Su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese</i>	22

*I secondi piatti sono accompagnati da patate al forno o fritte*

## Contorni

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure miste alla brace	6
Funghi misti trifolati	8

## 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



## *Origini e caratteristiche delle carni*

### **TOMAHAWK SELEZIONE SECONDA CLASSE**

Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezzatura.

### **FRISONA - Italia**

Carne marezzata 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, marezzata 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 marezzatura.

### **SCALOPPA 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.



# Menù degustazione

MINIMO 6 PERSONE

## Antipasti

<b>A</b>	16
Salumi "Seconda Classe" della tradizione	
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)	
Lardo di Pata Negra con crostini e miele (1)	
<b>B</b>	18
Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1-7)	
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)	
Parmigiana di zucchine	
<b>C</b>	19
Salumi iberici e gnocco fritto (1-7)	
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)	
Petto d'oca affumicato con pan brioche e marmellata di agrumi (1-7)	

## Primi

Antipasti Primi Bittico di primi a scelta dal menù	16
----------------------------------------------------	----

## Secondi

<b>1</b>	26
Tagliata di manzo all'olio aromatizzato	
Hot Rock (filetto su pietra) di cavallo	
Scaloppa di Patanegra	
<b>2</b>	28
Tagliata di Angus Organico argentino	
Hot Rock (filetto su pietra) di manzo	
Costine di Patanegra al BBQ	
<b>3</b>	30
T-bone di Juvenca Mazurya	
Hot Rock (filetto su pietra) di bisonte	
Hot Rock (filetto su pietra) di canguro	

***I secondi piatti sono accompagnati da patate fritte / forno o insalata***





## Dessert

Tutta la produzione pasticceria, sia destinata al consumo nel locale che alla vendita, è prodotta all'interno del laboratorio di **PASTICCERIA & GELATERIA** di Areadocks North Department.

Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema e salsa profumata alla cannella (1, 3, 7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3, 7)	8
Tiramisù al bicchiere con cereali croccanti al cioccolato Valrhona Equatoriale Noir 55% e spuma di Baileys (3, 6, 7)	8
Parfait al mango Alphonso e la sua salsa, caviale al lime e ricciolo di Valrhona Araguani (1, 3, 6,7)	8
Rum Brugal 1988 accompagnato da una selezione di 6 cioccolatini artigianali prodotti dalla pasticceria di Areadocks North Department: cioccolato fondente e lampone (7), thè al gelsomino (1-6-7), nocciole caramellate (7-8), arancia, mandorla, pistacchio e cranberry (6-8), tartufo al cioccolato (6), lime (6-7)	8,5
Selezione dei nostri gelati artigianali a base latte Cremino (7, 8), crema (7)	6
Selezione dei nostri gelati artigianali a base acqua limetta, lampone, mango, pistacchio	6

## Caffetteria

○ Caffè espresso	2
○ Caffè d'orzo	2
○ Caffè corretto	3
○ Cappuccino	3,5

## L'acqua in bottiglia

○ Panna - Minerale naturale 0.75l	3
○ S.Pellegrino - Minerale frizzante 0.75l	3





FOLLOW US



## 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. I.V.A. 03017640179  
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](mailto:dpoprivacy@pec.it) Tel. 347/8025776