

*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<br>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)<br><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 |
| Rizzi • Langhe Nebbiolo 2019 (nebbiolo)                                     | 18 |
| 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

