

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENU 

WINE LIST

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 burrata cheese with Cantabrian Sea anchovies and Pio Tosini Parma Culaccia (4, 7)	16
Fassona carpaccio with fresh porcini salad with flakes of Parmigiano (7)	15
Smoked goose breast with brioche bread and apple mustard (1, 3, 7, 10)	15
Beef tartare - The Classic fillet pulp served with its 8 ingredients (3, 4, 10)	17
Porcini flan with aromatic herbs and bagoss fondue (3)	16
Red tuna tartare with grape seed oil, lemongrass, dried fruit crumble and green bean pesto (1, 4, 5, 8)	18
Catalana of prawns and panzanella (1, 2)	20
Panko battered chickpea croquette with cherry tomato chutney (1, 3)	14

Cold cuts selection

"Seconda Classe Selection" of traditional Italian cured meats	16/27
Raw Langhirano raw ham with fried dumplings (1, 7)	18/30
Traditional Parma Culatello, caramelized fig and fried dumplings (1, 7)	20/36
Selection of Iberian cold cuts and fried dumplings (1, 7) Patanegra 36 months - Chorizo - Salsichon - Cabeceri	20/36
Pata Negra lard platter flavored with croutons and Bio honey (1)	10/16
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 months and fried dumplings (1, 7)	25/44



Cheeses selection

Selection of 7 cheeses from Brescia with jams and cereal bread (1, 7)	15/24
Selection of French cheeses with jams and bread pan (1, 7)	18
Bagòss cheese selection (18-30 months seasoning) with roasted polenta	16
Gorgonzola cheese selection with roasted polenta	12

first dishes

Carnaroli rice with cheese and pepper with prawn tartare (3,7, 9)	17
Homemade tortelloni with sea bass on a bed of pumpkin with rosemary and caviar pearls (1, 3, 4)	17
Fresh calamarata alla norma with fried aubergines, confit bicolor tomatoes and Sardinian ricotta (1, 7,)	16
Spelled rustic tagliatella with Wagyu ragout, Parmesan wafer (36 months) (1, 9)	16
Red potato dumplings, Brescia "strachitunt" fondue Crunchy Pata Negra (1, 3, 7)	15



Main courses

Meat from the barbecue of olive wood

Pluma, Patanegra abanico served with Treviso radicchio	24
Italian Friesian beef rib (rib without bone) - 250gr	27
Rib T-bone Lady (Mazurya) - 300gr	23
Rib T-bone Medium (Mazurya) - 450gr	28
Rib T-bone Big (Mazurya)	hg 5,5
"Premium Select" Irish Angus Steak - minimum 600 gr	hg 6,5
Tomahawk - Rib of Flintstone Style "Seconda Classe Selection" - minimum 800 gr	hg 7,5
Florentine beef from Poland - minimum 1,100 kg	hg 7
Italian Fassona Florentine - minimum 1,300 kg	hg 8
Finnish Sashi Florentine - minimum 1,000 kg	hg 8,5

Meat and fish in a pan

Milanese style "Elephant ear" veal cutlet with cherry tomatoes and Taggiasca olives ^(1,3)	28
Sliced red tuna with basil and lime panure, oriental mix with ponzu sauce ^(1,4,6)	25
Sea bass fillet with herbs and emulsion with beetroot and seared turnip greens ⁽⁴⁾	26

Second courses are accompanied by baked or fried potatoes



Meat from the plate

Sliced Argentine organic Angus - 250gr	24
Hot Rock Kangaroo fillet - 250 gr	24
Horse fillet with balsamic vinegar - 250 gr	25
Horse Hot Rock fillet - 250 gr served neat or with rocket salad and Grana Padano	25
Hot Rock beef fillet - 250 gr served neat or with rocket salad and Grana Padano	28
Hot Rock bison fillet - 250 gr	42
New York Style high-grade beef burger with bacon, fried potatoes and sesame bread - 250 gr (on request: cheeseburger with cheddar cheese) (1, 7, 11)	22

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.

FLORENTINE SASHI - Finland

Savoury meat. It favours a medium-rare.

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.

HORSE FILLET - Europe - Sud America

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

BEEF FILLET - Ireland

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 nutriments. It favours a medium-rare.



Tasting Menu

MINIMUM 6 PEOPLE

Starters

A	16
Traditional cold cuts	
Italian cheeses with cereal bread and jam (1, 7)	
Pata Negra lard with croutons and honey (1)	
B	18
Parma Culaccia with burrata cheese and fried dumplings (1, 7)	
Artisan Bresaola with Grana Padano flakes (7)	
Zucchini parmigiane	
C	19
Iberian cold cuts and fried dumplings (1, 7)	
French cheeses with bread pan and jams (1, 7)	
Smoked goose breast with bread pan and citrus jam (1, 7)	

first dishes

Two first dishes to choose from the menu	16
--	----

Main courses

1	26
Sliced beef with flavored oil	
Horse Hot Rock fillet on stone	
Patanegra escalope	
2	28
Sliced Argentine Organic Angus	
Beef Hot Rock fillet on stone	
Patanegra ribs at the BBQ	
3	30
Polish Juvenca T-bone (Mazurya)	
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.

Caramelized apple tarte tatin with cream ice cream and cinnamon flavored sauce (1, 3, 7)	8
Red berries cheesecake with raspberry coluis and lime sorbet (3, 7)	8
Tiramisu served in a glass with crunchy cereals with Valrhona Equatoriale Noir 55% chocolate and Baileys foam (3, 6, 7)	8
Alphonso mango parfait and its sauce, lime caviar and curl of Valrhona Araguani (1,3, 6, 7)	8
Rum Brugal 1988 accompanied by a selection of 6 artisanal chocolates produced by the Areadocks North Department patisserie: dark chocolate and raspberry (7), jasmine tea (1-6-7), caramelized hazelnuts (7-8), orange, almond, pistachio and cranberry (6-8), chocolate truffle (6), lime (6-7)	8,5
Selection of our artisanal milk-based ice creams Cremino (7, 8), cream (7)	6
Selection of our water-based artisanal ice creams lime, raspberry, mango, pistachio	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



Seconda Classe **1995**

Wines & Spirit List

SPARKLING WINE

WHITE WINE

RED WINE

BEERS

DESSERT WINE

SPIRITS

BITTERS AND LIQUEURS

COCKTAILS

**Dear customer,
in order to safeguard your safety we inform you that:
all the wines you find in our list contain sulfur dioxide and superior sulphites
at 10mg / kg, as substances that could generate allergy to sensitive subjects**

For more information ask our dining room staff.



Sparkling wine

Champagne

○ Baron Dauvergne • Blanc de Noir Fine Fleur	67
○ Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero) • 12%	90
○ Billecart-salmon . Brut Rosè (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	138
○ Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier) • 12%	102
○ Dom Perignon • Brut Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero) • 12,5%	319
○ Laurent Perrier • Brut (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	64
○ Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero) • 12%	341
○ Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chardonnay, meunier) • 12,5%	339
○ Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)• 12%	130
○ Perrier Jouët . Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)• 12%	88
○ Pol Roger • Brut Rosé Vintage 2015 (chardonnay, Pinot nero) • 12,5%	138
○ Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay) • 12,5%	137
○ Ruinart • Brut (chardonnay, meunier) • 12,5%	90
○ Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay) • 12,5%	133

Champagne Magnifica 1,5l

○ Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero) • 12%	184
○ Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier) • 12%	211
○ Dom Perignon • Vintage (chardonnay, pinot nero) • 12,5 %	826
○ Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay) • 12,5%	260
○ Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero) • 12%	184

Prosecco

○ Soligo - Col de Mez prosecco superiore DOCG brut	31
○ Soligo . "Rive di Soligo" Millesimato Dry	30

Lugana

○ Cà Maiol • Metodo Classico Brut	38
-----------------------------------	----



franciacorta

○ Andrea Arici • DozaggioZero "Zero Uno" (Chardonnay, pinot nero)	50
○ Andrea Arici • DosaggioZero Rosè (pinot nero)	56
○ Barone Pizzini • Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12%	46
○ Bellavista • Gran Cuvèe Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	55
○ Bellavista • Satèn 2016 (chardonnay) • 12,5%	70
○ Bellavista • Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay) • 12,5%	62
○ Cà del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2013 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	143
○ Cà del Bosco • Dosage Zèro 2017 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) • 12,5%	123
○ Cà del Bosco • Satèn 2017 (chardonnay, pinot bianco)	70
○ Camossi • Extra Brut (chardonnay)	48
○ Camossi • Extra Brut Rosè (Pinot nero)	44
○ Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay) • 12,5%	49
○ Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) • 12,5%	39
○ Contadi Castaldi • Satèn (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	44
○ Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2018 (chardonnay) • 12,5%	51
○ Ferghettina • Brut DOCG (chardonnay, pinot nero) • 12,5%	43
○ La Montina • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot nero)	40
○ La Montina • Satèn (chardonnay)	47
○ Monte Rossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	43
○ Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay) • 12%	44
○ Monte Rossa • Cabochon Brut Fuoriserie n°022 (chardonnay, pinot nero) • 12,5%	83
○ Monte Rossa • Flamingo Rosé Brut (chardonnay, pinot nero) • 12,5%	48
○ Stefano Camillucci • Franciacorta Brut Satèn	44
○ Stefano Camillucci • Franciacorta Brut	40
○ Terre D'Aenòr • Franciacorta Brut	43
○ Terre D'Aenòr • Franciacorta Satèn	45
○ Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2017 (chardonnay) • 13,5%	63
○ Uberti • Francesco 1 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	47

Magnifica 1,5L

○ Bellavista • Gran Cuvèe Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	107
○ Cà del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2011 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	280
○ Cavalleri • Blanc de Blancs (chardonnay) • 12,5%	91
○ Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) • 12,5%	67
○ Contadi Castaldi • Satèn 2017 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	83
○ Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero) • 12,5%	150
○ Monte Rossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) • 12,5%	68
○ Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay) • 12%	75



White wine

Trentino

- o Viticoltori Caldaro • Gewürztraminer Campaner 2019 (gewürztraminer) • 15% 38

Alto Adige

- o Franz Haas • Manna (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner) 2019 13% 48
- o Grlan • Indra Sauvignon 2021 (sauvignon) 37
- o Hofstatter • De Vite 2020 (sauvignon, pinot bianco, müller thurgau, riesling) • 13% 32
- o St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2019 (chardonnay) • 14% 50

Lombardia

- o Bellavista • Curtefranca Alma Terra (chardonnay) 35
- o Cà dei Frati • Brolettino (trebbiano di Lugana) • 13,5% 36
- o Cà Maiol • Molin Lugana DOP 2020 (trebbiano di Lugana) 34
- o Cà Maiol • Prestige lugana DOP 2020 (trebbiano di lugana) 30
- o Montonale • Montunal Lugana 2020 (trebbiano di Lugana) • 13,5% 31
- o Olivini • Lugana DOC 2020 (trebbiano di Lugana) • 13% 28

Friuli Venezia Giulia

- o Castello di Buttrio • Ribolla Gialla 2020 (ribolla gialla) 36
- o Jermann • Pinot Grigio 2020 • 13% 45
- o Jermann • Vinnæ 2021 (ribolla gialla) 42
- o Jermann • Vintage Tunina 2019 82
(sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit) • 13,5%
- o Livio Felluga • Friulano 2021 (friulano) • 13,5% 46
- o Venica & Venica • Ronco delle Mele 2020 (sauvignon) • 13,5% 62
- o Vie di Romans • Vieris Sauvignon Blanc 2018 (sauvignon) • 13% 48



Toscana

- Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2021 (vermentino) • 12,5% 36

Umbria

- Antinori • Cervaro della Sala 2020 (chardonnay, grechetto) • 13% 75

Campania

- Pietracupa • Greco di tufo 2019 (greco di tufo) • 12,5% 43

Sicilia

- Donnafugata • Anthilia 2020 (catarratto, ansonica) • 12,5% 31
- Planeta • Chardonnay 2019 (chardonnay in purezza) • 14% 49

Sardegna

- Sella e Mosca - Cala Reale Vermentino di Sardegna (vermentino) 2018 • 13% 27

Magnuva 1,5l

- Cà dei Frati • Brolettino 2020 (trebbiano di lugana) • 13,5% 51

Foreign White Wines

- Domaine Agapé • Expression Riesling 2017 (riesling) • 13% • **Francia Alsazia** 43
- Domaine Agapé • Gewürztraminer Schoenenbourg Grand Cru 2017 (gewürztraminer) • **Francia Alsazia** 55
- Domaine Michaud • Touraine 2016 (sauvignon) • 13% • **Francia Loira** 32
- Turckheim • Gewürztraminer 2018 • 13,5% • **Francia Alsazia** 32



Red wine

Trentino

- Bottega Vinai • Lagrein (lagrein) 2018 • 13% 34
- Foradori • Teroldego Rotaliano 2020 (teroldego) • 12,5% 42

Alto Adige

- Elena Walch • Lagrein 2021 (lagrein) • 13% 38
- Hofstatter • Riserva Mazon (pinot zero) • 13,5% 57
- Terlano • Lagrein Riserva Gries 2019 (lagrein) • 13,5% 46

Piemonte

- Az. Agricola Gillardi • Fiore di Harys 2017 35
(dolcetto, syrah, merlot, cabernet sauvignon) • 14%
- Az. Agricola Gillardi - Dolcetto di Dogliani (dolcetto) 34
- Azienda Vitivinicola Pelissero - Nebbiolo 2021 (nebbiolo) 34
- Ceretto • Barbaresco 2019 (nebbiolo) • 14% 77
- Ceretto • Barolo 2017 (nebbiolo) • 14% 90
- Michele Chiarlo • Cipressi Nizza DOCG 2019 (barbera) • 14 % 35
- Rizzi • Langhe Nebbiolo 2019 (nebbiolo) • 14% 35

Lombardia Franciacorta

- Barone Pizzini • San Carlo 2017 (cabernet sauvignon, merlot) • 14,5% 53
- Cà del Bosco • Carmenero 2018 (carménère in purezza) • 13,5% 65
- Cà del Bosco • Maurizio Zanella 2018 89
(cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon) • 13,5%



Combardia Garda

- Cà dei Frati • Ronchedone 2019 (marzemino, sangiovese, cabernet) • 14,5% 37
- Olivini • Notte a San Martino 2021 (merlot in purezza) • 14,5% 45

Combardia Valtellina

- Nino Negri • Sfursat 5 Stelle 2017 (nebbiolo chiavennasca) • 15,5% 113

Veneto

- Allegrini • Amarone 2012 (cervina veronese, rondinella, oseleta) • 15,5% 100
- Cesari • Ripasso Bosan 2018 (corvina, rondinella) • 14% 37
- Masi • Campofiorin 2018 (corvina, rondinella, molinara) • 13% 35
- Masi • Costasera Amarone 2016 (corvina, rondinella, molinara) • 15% 60
- Santi • Amarone Proemio 2013 (corvina veronese, corvionone, rondinella) • 16,5% 67
- Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2018 (corvina, rondinella, oseleta) • 14% 36

Friuli Venezia Giulia

- Bressan • Schioppettino 2015 (ribolla nera) 65
- Castello di Buttrio • Refosco dal Peduncolo Rosso 2018 (refosco) 37
- Jermann • Red Angel on the Moonlight 2019 (pinot nero) • 13% 45
- Livio Felluga • Vertigo 2020 (cabernet sauvignon, merlot) • 13% 37
- Venica • Merlot 2018 (merlot) • 13,5% 38

Umbria

- Arnaldo Caprai • Montefalco Rosso 2018 (sangiovese, sagrantino, merlot) • 13% 32
- Arnaldo Caprai • Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2017 (sagrantino) • 14% 50

Puglia

- Castello dei Monaci • Primitivo Artas Salento IGT 2019 (primitivo) • 16% 48
- Vetrère • Tempio di Giano 2018 (negroamaro) • 13% 33



Toscana

○ Antinori • Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso" 2020 (cabernet sauv, merlot, syrah) • 13,5%	47
○ Antinori • Villa Antinori 2019 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah) • 13%	36
○ Avignonesi • Nobile di Montepulciano 2017 (sangiovese, cannaiole, mammolo) • 13,5%	39
○ Avignonesi • Rosso di Montepulciano 2019 (sangiovese) • 13%	33
○ Biondi Santi • Brunello di Montalcino 2015 (sangiovese grosso) • 13%	266
○ Caccia al Piano • Bolgheri Ruit Hora 2019 (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot) • 13,5%	39
○ Cantina di Montalcino • Brunello di Montalcino 2016 (sangiovese) 13,5%	45
○ Frescobaldi • Chianti Ruffina Riserva DOCG Nipozzano 2018 (sangiovese, cabernet, sauvignon) • 13%	35
○ Le Pupille • Morellino di Scansano 2021 (sangiovese, alicante, malvasia)	31
○ Monte Bernardi • Chianti Classico "Retromarcia" 2019 (sangiovese)	34
○ Ornellaia • Le Serre Nuove 2019 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot) • 13,5%	75
○ Ornellaia • Le Volte 2020 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot) • 14%	43
○ Petra • Hebo 2019 (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese) • 14%	31
○ Petra • IGT Toscana Rosso Riserva 2017 (cabernet sauvignon, merlot) • 14%	72
○ Petra • Quercegobbe 2018 (merlot in purezza) • 14,5%	46
○ Tenuta L'Impostino • Montecucco Rosso 2015 (sangiovese, merlot, syrah, petit vedon) • 13,5%	32
○ Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2012 (cabernet sauvignon, cabernet franc) • 13,5%	576
○ Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2015 (cabernet sauvignon, cabernet franc) • 13,5%	896
○ Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2019 (cabernet sauvignon, cabernet franc) • 13,5%	416
○ Tenuta San Guido • Le Difese 2020 (cabernet sauvignon, sangiovese) • 12,5%	52

Sicilia

○ Donnafugata • Angheli 2017 (merlot, cabernet sauvignon) • 14%	45
○ Donnafugata • Mille e una Notte 2017 (nero d'Avola) • 14%	98
○ Hauner • Hierà 2019 (calabrese, alicante, nocera) • 13,5%	36
○ Marabino • Rosso di Contrada 2016 (nero d'avola)	33
○ Occhipinti • Il Frappato Sicilia 2017	53
○ Planeta • Maroccoli Syrah 2017 (syrah) • 14,5%	43



Sardegna

- Sella e Mosca • Cannonau di Sardegna 2020 (cannonau) • 14% 28

Magnifica 1,5l

- Az. Vitivinicola Zenato • Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta) • 14% 59
- Biondi e Santi • Sassoalloro (sangiovese) 73
- Cà dei Frati • Ronchedone (marzemino, sangiovese, cabernet) • 14,5% 57
- Frescobaldi • Chianti Ruffina Nipozzano Riserva 58
- Masi Agricola • Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2016 (corvina, rondinella, molinara) • 13% 60
- Pelissero Az. Agr. Vitivinicola • Langhe DOC Nebbiolo 2017 (barbera) • 14,5 % 59

Foreign Red Wines

- Bourgogne • Jean-Pierre Maldant 2017 (pinot noir) • 12% • **Francia borgogna** 33
- La Fleur du Haut Mayne • Bordeaux Superieur 2018 (cabernet sauvignon, franc merlot) • 13% • **Francia Bordeaux** 33
- Louis Latour • Borgogna cuvée Latour 2017 (pinot noir) • 13% • **Francia Borgogna** 48
- Marquis de Bordeaux • Bordeaux rouge 2016 (merlot-canernet franc) • 13,5% • **Francia Bordeaux** 35
- Masi • Paso Doble 2015 (malbec, corvina) • 14% • **Argentina** 34



Our beers

	Glass	Pitcher
	0.5 l	1.5 l
<ul style="list-style-type: none"> ○ Ichnusa Unfiltered (Lager unfiltered, Italia 5°) Unfiltered low-fermentation beer with a golden color and fruity aroma with a slight hint of hops. A full-bodied beer with a slight bitter note in the finish. Born in Sardinia from the passion of Assemini master brewers. 	6	17
<ul style="list-style-type: none"> ○ Heineken extra cold (Lager, Olanda 5°) Low fermentation Lager beer, light gold color, fruity and floral aroma with a balanced taste with malt and fruit tones. Born in 1864 with the aim of satisfying the palates of "gentlemen", it is today the best-selling Premium Lager beer in the world. 	6	17
<ul style="list-style-type: none"> ○ La Bianca Moretti (Bianca, Italia, 5°) Unfiltered white beer, light and cloudy in color, with an aroma rich in spicy notes and a fresh taste with a pleasant acidity. A traditional beer with 100% Italian quality ingredients. 	6	17
<ul style="list-style-type: none"> ○ Murphy's (Nera, Irlanda 4°) Irish dry stout beer, black color, with aroma and taste with notes of toasted malt, coffee, licorice and chocolate. Ideal as a pub beer, to drink at the counter or in company. 	6	17

Our bottled beers

<ul style="list-style-type: none"> ○ Heineken (Lager, Olanda) Low fermentation Lager beer, light gold color, fruity and floral aroma with a balanced taste with malt and fruit tones. Born in 1864 with the aim of satisfying the palates of "gentlemen", it is today the best-selling Premium Lager beer in the world. 	6
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sol (Lager, Messico) Low fermentation Lager beer, light gold color, fruity aroma with hints of malt and vanilla, light and fresh taste. Produced since 1899 in Cuatemoc Montezuma represents the independent spirit of the Mexican people. 	6
<ul style="list-style-type: none"> ○ Heineken 0.0 (Olanda) Non-alcoholic Lager beer, light gold color, fruity aroma and taste. Beer with a soft and malty body, perfectly balanced, with quality ingredients combined with the inescapable Yeast-A. 	6



Dessert wines

- | | |
|--|----|
| ○ Braida • Vigna senza nome Moscato d'Asti 2016 (moscato) • 5,5% | 25 |
| ○ La Caterina • Moscato (moscato) • 5,5% | 20 |
| ○ Pellegrino • Passito di Pantelleria (zibibbo di Pantelleria) • 15% | 25 |

Dessert wines by the glass

- | | |
|--|---|
| ○ Braida • Vigna senza nome Moscato d'Asti 2016 (moscato) • 5,5% | 6 |
| ○ La Caterina • Moscato (moscato) • 5,5% | 6 |
| ○ Pellegrino • Passito di Pantelleria (zibibbo di Pantelleria) • 15% | 6 |

Grappe

White

- | | | |
|--|-----|---|
| ○ Acquavite d'Una Most - Bepi Tosolini | 40° | 6 |
| ○ Romandolo - Bepi Tosolini | 40° | 5 |
| ○ Dedicata (Prosecco - Cartize) - Soligo | 40° | 5 |
| ○ Moscato - Bepi Tosolini | 40° | 5 |
| ○ A Sud delle Nuvole - Aquileia (Pinot grigio, sauvignon, chardonnay, tocai) | 38° | 5 |
| ○ Fior Fiore (Moscato) - Soligo | 40° | 5 |

Yellow

- | | | |
|-------------------------|-----|---|
| ○ Le 18 Lune - Marzadro | 41° | 5 |
|-------------------------|-----|---|



Rum

○ Ron Zacapa XO - 25 anni	40°	Guatemala	18
○ Ron Zacapa Etiqueta Negra - 23 anni	43°	Guatemala	13
○ Rhum Vieux Agricole Nelsson	42°	Martinica	11
○ Havana Club Seleccìon de Maestros	45°	Cuba	11
○ Ron Zacapa - 23 anni	40°	Guatemala	10
○ Ron Diplomatico Reserva Exclusiva	40°	Venezuela	10
○ Rum Dictator - 12 anni	40°	Colombia	8
○ Rhum Vieux La Cayennaise	40°	Guiana	7
○ Ron del Barilito - 6/10 anni	43°	Portorico	6
○ Ron Pampero Anniversario	40°	Venezuela	6
○ Ron Flor de Cana - 7 anni	40°	Nicaragua	6
○ Ron Matusalem - 15 anni	40°	Rep. Dominicana	6
○ Ron Barcelò Imperial	40°	Rep. Dominicana	6

Tequila

○ Tequila Patron Reposado	10
○ Tequila Patron Silver	9
○ Tequila Espolon Reposado	6
○ Tequila Espolon Blanco	5

Cognac

○ Dudognon Napoleon - 15 anni	10
○ Dudognon V.S.O.P - 8 anni	8
○ Francois Peyrot - Poire William au Cognac	7
○ Remy Martin V.S.O.P	6



Bas. Armagnac

- Marquis D'Albret - Millesime 1979 12
- Marquis D'Albret - Millesime 1986 11
- Dartigalongue - Millesime 1990 10
- Château de Pomès Pébérère - 20 ans d'age 9
- Marquis D'Albret - 10 ans d'age 8
- Château du Tariquet - V.S.O.P 7
- Château du Tariquet - V.S. 6

Calvados

- Calvados Pays D'Auge Serge Desfrièches - 3 anni 6

Brandy

- Señor Lustau 8
- Cardenal Mendoza 6
- Carlos 1° 5
- Torres 10 5

WOW - Whisky of the World

- Hammer Head Czech 11
- Aur Cymru Galles 10
- Amrut India 9
- Old Canada Canada 6



Scotch Whisky

o Alberlour A'Bunadh		10
o Glenlivet	18 anni	10
o Lagavulin	16 anni	10
o Longmorn	16 anni	10
o Caol Ila	12 anni	9
o Glenlivet	15 anni	8
o Oban	14 anni	8
o Scapa	16 anni	8
o Strathisla	12 anni	8
o Ardbeg	10 anni	7
o Glenlivet	12 anni	7
o Laphroaig	10 anni	7
o Macallan	10 anni	7
o Talisker	10 anni	7
o Ballantine's	12 anni	6
o Chivas Regal	12 anni	6
o J&B		6

Tennessee whiskey & bourbon

o Blanton's		9
o Knob Creek		9
o Wild Turkey		5
o Jim Beam		5
o Jack Daniel's		5

Irish Whisky

o Jameson	12 anni	7
o Bushmills		5



Amaris and Liqueurs

○ Averna	6
○ Amaro del Capo	6
○ Anima Nera	6
○ Bailey's	6
○ Borsci	6
○ Brancamenta	6
○ Chartreuse (gialla, verde)	6
○ Cynar	6
○ Disaronno	6
○ Fernet Branca	6
○ Hierbas	6
○ Jagermeister	6
○ Limoncello	6
○ Lucano	6
○ Mirto	6
○ Montenegro	6
○ Petrus	6
○ Rabarbaro Zucca	6
○ Ramazzotti	6
○ Sambuca	6
○ Stravecchio	6
○ Unicum	6
○ Vecchia Romagna	6
○ 030	6
○ Chupito 3cl	3
○ Metro da 10 Chupito	25
○ Metro da 12 Chupito	30



Our cocktails

- Caipiriña (Cachaça, zucchero di canna, lime) 9
- Caipiroska (Vodka, zucchero di canna, lime) 9
- Caipiroska alla fragola o mango 9
- Caipirissima (Rum, zucchero di canna, lime) 9
- Piña Colada (Rum, ananas, sciroppo di cocco) 9
- Daiquiri (Rum, limone, sciroppo di zucchero) 9
- Daiquiri frozen alla fragola 9
- Margarita (Tequila, limone, cointreau) 9
- Margarita frozen alla fragola 9
- Cocktails analcolici alla frutta 9
- Negroni (Gin, campari, martini rosso) 9
- Americano (Martini rosso, campari, soda) 9
- Wiskey sour (Wiskey, limone, sciroppo di zucchero) 9
- Rum sour (Rum scuro, limone, sciroppo di zucchero) 9

Our long drinks

- Coca rum 9
- Cuba libre (Rum, cola, lime) 9
- Gin Lemon 9
- Gin Tonic 9
- Gin fizz (Gin, limone, zucchero, soda) 9
- Messicano (Gin, vodka alla pesca, amaretto, succo d'arancia, granatina) 9
- Vodka Lemon 9
- Vodka Tonic 9
- Vodka alla pesca e succo d'arancia 9
- Screwdriver (Vodka, succo d'arancia) 9
- Tequila Sunrise 9
- Coca e Whiskey 9
- Coca e Jack Daniel's 9
- Bourbon e Ginger Ale 9



Our Gin

○ Hendrick's	Scozia	44°	12
○ Bulldog	UK	40°	12
○ Gin Mare	Spagna	40°	12
○ Monkey 47	Germania	47°	16
○ Bombay Shapire	UK	40°	12
○ Mayfair	UK	40°	12
○ Tanquery n. 10	UK	47,5°	12
○ Boodles	UK	40°	12
○ Martin Miller	UK	40°	12



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: 03017610179
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