

# Seconda Classe <sup>1995</sup>

**MENÙ** 

**CARTA VINI**

**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 porcini freschi con scaglie di Parmigiano (7)	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)	hg 5,5
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - minimo 600g	hg 6,5
Tomahawk - Costata di Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr	hg 7,5
Fiorentina di manzetta polacca - minimo 1,100 kg	hg 7
Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg	hg 8
Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg	hg 8,5

### 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 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 (Mazurya) - Polonia**

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezatura.

### **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



# *Seconda Classe* **1995**

## *Wines & Spirit List*

BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

BIRRE

VINI DOLCI

SPIRITS

AMARI E LIQUORI

COCKTAILS

Gentile cliente,  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:  
tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono Anidride solforosa e solfiti superiori  
a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.



# Bollicine

## 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



## Vini bianchi

### 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

*Magnifica 1,5l*

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

*Vini bianchi esteri*

- 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



## Vini rossi

### 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

## *Vini Rossi Esteri*

- 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



## Le nostre birre

	Bicchiere 0.5 l	Brocca 1.5 l
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Ichnusa Non Filtrata (Lager non filtrata, Italia 5°)</b> Birra non filtrata a bassa fermentazione dal colore dorato e aroma fruttato con leggero sentore di luppolo. Una birra corposa con una lieve nota amara nel finale. Nasce in Sardegna dalla passione dei mastri birrai di Assemini.</li> </ul>	6	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Heineken extra cold (Lager, Olanda 5°)</b> 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.</li> </ul>	6	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>La Bianca Moretti (Bianca, Italia, 5°)</b> 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.</li> </ul>	6	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Murphy's (Nera, Irlanda 4°)</b> Birra Irish dry stout, colore nero, con aroma e gusto con note di malto tostato, caffè, liquirizia e cioccolato. Ideale come birra da pub, da bere al bancone o in compagnia.</li> </ul>	6	17

## Le nostre birre in bottiglia

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Heineken (Lager, Olanda)</b> 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.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Sol (Lager, Messico)</b> Birra Lager a bassa fermentazione, color oro chiaro, aroma fruttato con toni di malto e vaniglia, gusto leggero e fresco. Prodotta dal 1899 a Cuatemoc Montezuma rappresenta lo spirito indipendente del popolo messicano.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Heineken 0.0 (Olanda)</b> 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.</li> </ul>	6



## *I vini da dessert*

- |  |    |
|--|----|
| ○ 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 |

## *Vini dolci al bicchiere*

- |  |   |
|--|---|
| ○ 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*

### *Bianche*

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

### *Gialle*

- |                         |     |   |
|-------------------------|-----|---|
| ○ 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

## WOA - Whisky of the World

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



## Scotch Whisky

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

## Tennessee whiskey & bourbon

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

## Irish Whisky

○ Jameson	12 anni	7
○ Bushmills		5



## *Gli Amari e i Liquori*

○ 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





## *I nostri 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

## *I nostri 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



## *I nostri 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





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. 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](mailto:dpoprivacy@pec.it) Tel. 347/8025776