

Seconda Classe¹⁹⁹⁵

MENU TAKE AWAY

Antipasti

battuta di manzo con puntarelle, salsa all'acciuga e misticanza (6-7)	12
crudo Pio Tosini con focaccia ripiena di catalogna, pequillo e manchego (1-7)	12
capasanta arrostita, crema di mela rossa, puntarelle e tartufo nero (12-14)	16
Jamon Iberico Patanegra 100% 44 mesi - 80 gr	21
Jamon Iberico Patanegra 50% 36 mesi - 80 gr	14
sashimi di ombrina con maionese al mango, passione e misticanza (4-7-11)	13
selezione di salumi spagnoli - 90 gr (6-7) chorizo, pluma iberica stagionata e coppa iberica	10

Primi piatti

tortino di riso croccante allo zafferano con "ossobuco" di vitello (7-9-12)	13
come un "pizzocchero" in lasagna: patata, biette e crema al Casera (1-3-7-9)	11

Le nostre paste secche

grano 100% italiano da abbinare ai nostri condimenti

spaghetti • 500 g • cottura 12 min	4
penne rigate • 500 g • cottura 10 min	4
mezze maniche • 500 g • cottura 12 min	4
linguine integrali • 400 g • cottura 12 min	4

Gli gnocchi

pronti da saltare in padella

gnocchi di carote e zenzero precotti al vapore • 150 g da rigenerare con uno dei nostri condimenti	3
---	---

I nostri condimenti

sottovuoto pronti da abbinare

salsa amatriciana • 150 g (7-9-12)	4
guazzetto di pesce al peperoncino e basilico • 150 g (2-4-9-12-14)	6
ragù di funghi • 150 g (9-12)	5
salsa cacio e pepe • 150 g (7-12)	4

Secondi

lomo di baccalà confit con chorizo, broccoli e patate viola (4-9)	15
hamburger di manzo marezzato con pane verde agli spinaci, radicchio, blu di capra e patate fritte (1-7)	15
black sandwich di pane nero con sashimi di salmone, melograno, spinacino, semi di zucca e patate fritte (1-3-4-7-8)	14
guancia di manzo con crema di sedano rapa e catalogna (7-9-12)	14
selezione di formaggi e marmellate - selezione di 6 formaggi italiani e francesi con marmellate e pane all'uvetta (1-7-8-9-12)	14

Le nostre carni

**da scegliere cruda o scottata sulle nostre braci
con cottura da terminare in forno o sulla piastra**

	<i>cruda</i>	<i>scottata</i>
costata Juvenca • 450 gr circa <i>(carne marezzata e succulenta) (6)</i>	19	22
filetto di manzo • 220 gr circa <i>(carne tenera e gustosa) (6)</i>	20	23
filetto di cavallo argentino • 220 gr circa <i>(carne tenerissima dal sapore deciso, consigliata cottura al sangue) (6)</i>	19	22
filetto di bisonte • 220 gr circa <i>(carne tenerissima dal sapore deciso, consigliata cottura al sangue) (6)</i>	33	36
costata di Angus • 600 gr circa <i>(carne tenera e gustosa con qualche infiltrazione di grasso) (6)</i>	19	22

Contorni

patate caserecce al forno	5
patate fritte in olio di girasole	4
carciofi fritti in olio di girasole	5
friggirelli fritti in olio di girasole	5

Dessert

panna cotta al dulce de Leche in vasetto (6-7)	6
tiramisù in vasetto (3-6-7)	6
torta di rose (1-3-7)	6

Bevande

Acqua naturale 25 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	3,50

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

*Seconda Classe*¹⁹⁹⁵