

MENU PER GRUPPI (minimo 44 €)

All'arrivo sarete accolti con un aperitivo finger food di benvenuto e un calice di vino offerti da Seconda Classe.
Avvertire AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE eventuali intolleranze.

1. Cereali contnenti 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

ANTIPASTI

- A** Salumi della tradizione **13**
Lardo di Patanegra con crostini e miele BIO (1)
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1,7)
- B** Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1,7) **15**
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)
Parmigiana di zucchine
- C** Salumi iberici e gnocco fritto (1,7) **16**
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1,7)
Petto d'oca affumicato con pane del nostro forno e marmellata agli agrumi (1)
- D** Tentacolo di polpo su patata viola (1-4) **16**
Tartare di mare (2,4)
Cheese cake di salmone marinato (4)

BITTICO DI PRIMI due primi a scelta tra: **13**

- Risotto Carnaroli bagoss e lime (9)
 Risotto Carnaroli con crema vegetale e salmone marinato (4-9)
 Pasta di grano duro spadellata al ragù magro all'essenza di tartufo (1,9)
 Crespella alla valtellinese (1,7)
 Ravioli con gamberi e patate su crema di burrata (1,2,3,7)
 Calamarata all'amatriciana di mare (1,4)
 Gnocchetti di patate con ragout di coniglio e olive taggiasche (1,9)

SECONDI

I secondi piatti sono accompagnati da patatine fritte / forno o insalata mista

- 1** Tagliata di manzo **22**
Scaloppa di Patanegra al bbq
Filetto di cavallo Hot Rock
- 2** T-bone di Juvenca polacca **24**
Filetto di manzo Hot Rock
Costine di Patanegra al bbq
- 3** Fiorentina della nostra selezione **26**
Filetto di canguro Hot Rock
Pluma, abanico di Patanegra
- 4** Salmone a 72° con crema di verdure e germogli (4) **22**
- 5** Tonno ai 2 sesami e salsa teriyaki (4-6) **22**

DESSERT

- Torta **7**
 Trittico **4**



La scelta del menù va uniformata a tutta la tavolata.

Torte e menù per eventi vanno in ogni caso prenotati con un minimo di due giorni di anticipo.

Per eventuali intolleranze alimentari, avvisando al momento della prenotazione, è possibile preparare uno specifico menù.

Per motivi legati a disposizioni ASL non è consentito portare dolci dall'esterno.

Per esigenze di gestione, la mancata comunicazione del numero esatto dei coperti, possibile fino alle 18:30 della sera stessa, comporta un addebito fisso di 20 € per ogni persona assente.

Il coperto comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane e ammonta a 5 € a persona nelle serate con Live Music e a 3 € a persona nelle serate senza Live Music

