

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)	12
Tartare di manzo - La Classica polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3, 4, 10)	12
Flan ai porcini su crema di zucca (3)	12
Cheese cake al salmone marinato (4)	13

Selezione di salumi e formaggi

Salumi della tradizione italiana	10
Culatello tradizionale di Parma, fico caramellato e gnocco fritto (1,7)	13
Selezione di salumi iberici Patanegra 36 mesi - Chorizo - Salsichon - Cabeceri	14
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto (1,7)	15
Petto d'oca affumicato con pan brioche e marmellata di agrumi (1,7)	12
Tagliere di 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1,7)	10
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1,7)	13
Tagliere di bagòss (18-30 mesi) con polenta abbrustolita (1,7)	10
Burratina di Putignano con culaccia di Parma Pio Tosini (1,7)	10



Primi piatti

Caserecce all'amatriciana di mare (1, 4)	12
Ravioli artigianali ai gamberi e patate su crema di burrata (1, 2, 3, 7)	13
Gnocchetti di patate al ragù di coniglio e olive taggiasche (1, 9)	11
Crespellina alla valtellinese (1, 3, 7)	11
Spaghetti alla chitarra ai porcini e bagòss (1, 3)	12

LE NOSTRE PASTE DA ABBINARE AI CONDIMENTI:

Pasta secca Caserecce di grano 100% italiano - 500 g (cottura 12 min.)	4,5
Pasta fresca all'uovo Spaghetti freschi - 500 g (cottura 5 min.)	5
Gnocchetti di patate Sbollentati e pronti da saltare in padella - 120 g	3
Ravioli scottati al vapore Da rigenerare con uno dei condimenti proposti - 150 g	8
Crespellina alla valtellinese Da terminare cottura in forno per 10 min a 180° ventilato	11

I NOSTRI CONDIMENTI:

- Amatriciana di mare (1,4) - 150 g	5
- Porcini trifolati e bagòss - 150 g	8
- Crema di burrata (7) - 150 g	5
- Ragù di coniglio e olive taggiasche (9) - 150 g	6



Secondi piatti

Costoletta di vitello, orecchia di elefante alla milanese con pomodorini ed olive taggiasche (1, 3)	22
Gamberi bardati al bacon con salsa al formaggio (2, 7)	22
Cuore di salmone 72° con crema di verdure e germogli orientali (4)	22
Alici ripiene al pecorino, salsa yogurt e limone (1, 4, 7)	20

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	20	22
Rib eye di Angus	20	22
Costata T-bone Lady - 300 gr	16	18
Costata T-bone Media - 450 gr	18	20
Costata T-bone Grande - 1 kg	35	37
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600 gr	24	26
Costata di Juvenca polacca matura - 500 gr	23	25
Tomahawk - Costata di razza Black Angus Flintstone Style	hg 5,5	6
Fiorentina di manzetta polacca - 1 kg	40	45
Fiorentina di Sashi finlandese - 1 kg	50	55
Filetto di bisonte canadese - 250 gr circa	32	36
Filetto di manzo irlandese - 250 gr circa	20	22
Filetto di cavallo argentino - 250 gr circa	20	22
Pluma, abanico di Patanegra - 250 gr	18	20
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) (1, 7, 11)	14	16



Origini e caratteristiche delle carni

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS - Canada

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 NATURE - Irlanda

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 - Islanda

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	4
Patate caserecce al forno	5
Verdure di stagione alla griglia	5
Funghi porcini trifolati	7

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)	6
Tiramisù al bicchiere con cereali croccanti al cioccolato e spuma di Baileys (3, 6, 7)	6
Mousse al gianduja con frolla al mais, nocciole caramellate e coulis di agrumi (3, 6, 7)	6



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
Gaja • Cremes 2018 (dolcetto, pinot nero)	40
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

