

Seconda Classe **1995**

MERCOLEDÌ

Special Menu

MENU

LE CARNI
THE MEATS

ALLEGENI
ALLERGEN LIST

50€

coperto incluso
covered included



Special Menu

MERCOLEDÌ

TORNA AL MENU

Antipasti / Starters

A scelta tra:

Choose between:

- . Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali
Chopping board of the 7 Brescian cheeses with jam and cereal bread
- . "Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana
"Seconda Classe Selection" of traditional Italian cured meats
- . Flan ai carciofi, vellutata di parmigiano, pinoli tostati e polvere di pomodoro
Artichoke flan, parmesan cream sauce, toasted pine nuts and tomato powder
- . Carpaccio di angus con insalatina di cardoncelli BIO e scaglie di grana padano 24 mesi
Angus carpaccio with BIO cardoncelli salad and flakes of 24-month grana padano cheese
- . Culaccia di Langhirano con gnocco fritto
Langhirano Culaccia with fried gnocco

Primo / Main Course

A scelta tra:

Choose between:

- . Riso Carnaroli, pomodoro cuore di bue, lime, pesto di basilico e pistacchi (8-9)
Carnaroli rice, beef heart tomato, lime, basil pesto and pistachios (8-9)
- . Ravioli alla wellington, con riduzione di Angus
Wellington ravioli, with Angus reduction.
- . Orecchiette fresche, su crema di pecorino romano DOP, pistilli di zafferano e pepe dolce (1)
Fresh orecchiette pasta, on DOP pecorino romano cream, saffron pistils and sweet pepper (1)

Secondi / Second Course

Degustazione delle nostre costate alla brace:

Tasting of our barbecued ribs:

- . Costata Mazurya
Mazurya rib
- . Barbina Franciacortina
Barbina Franciacortina
- . Frisona Morenica
Friesian Morenica
- . Scottona Spagnola
Spanish Scottona
- . Costata di Angus
Angus rib-eye steak.

Dolci / Dessert

Piccola pasticceria produzione Areadocks North Department

Small bakery production Areadocks North Department

LE CARNI PROPOSTE

THE MEATS ON OFFER

Scelte dalla nostra Executive Chef
Chosen by our Executive Chef

Costata di Angus

Angus rib-eye steak

Irlanda, Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

Ireland, Tasty and tender meat with some fat infiltration.

Costata Mazurya

Mazurya Rib steak

Polonia, Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezzatura.

Poland, Tender and tasty meat due to important marbling.

Frisona Morenica

Morenic Friesian

Italia, Carne marezzata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

Italy, Marbled meat with a sweetish flavor. Prefers rare cooking.

Costata di Barbina Franciacortina

Barbina Franciacortina rib

Carne marezzata e tenera, proveniente da scottone alimentate a cereali e frollata minimo 25 giorni.

Marbled and tender meat, coming from heifer fed with cereals and aged for at least 25 days

Scottona Spagnola

Spanish Scottona

Carne marezzata e saporita, proveniente da scottone alimentate a fieno e cereali, frollata minimo 30 giorni

Marbled and tasty meat, coming from scottone fed with hay and cereals, aged for a minimum of 30 days

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

*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*

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:

As substances that could generate allergies to sensitive individuals:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products based on crustaceans

3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo

Seeds and products based on sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg

Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and products based on lupins

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Shellfish and shellfish products

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

For more information ask our dining room staff