

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENÙ



LISTA ALLERGENI



free WI-FI clienti > SecondaClasse



Menù degustazione

MINIMO 4 PERSONE

Antipasti

- A

☐

Degustazione casareccia
Salumi della tradizione italiana selezione Seconda Classe
Lardo di Patanegra con crostini e miele ⁽¹⁾
Tagliere di formaggi, italiani e francesi, con pane ai cereali e confettura fatta in casa ^(1,7)
Tartelletta Vegana ⁽¹⁾

17
- B

☐

Degustazione del territorio
Culaccia di Parma stagionata 15 mesi con focaccia artigianale ⁽¹⁾
Tartare di Fassona con cialda croccante ⁽¹⁾
Parmigiana di melanzane
Pizzetta gourmet ^(1,7)

19
- C

☐

Degustazione internazionale
Salumi iberici con gnocco fritto ^(1,7)
Burratina di Putignano con acciughe del Cantabrico ^(4,7)
Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi ^(1,7)
Tartine vegetariane ^(1,3,6,7,8,11)

20

Primi

- Bittico di primi a scelta tra

18
- 

Risotto carnaroli con zucca cotta al BBQ e porcini ^(1,3)

18
- Paccheri freschi al ragù di Wagyu ^(1,12)
- Gnocchi di patate e spinaci con bagoss e salvia ⁽¹⁾
- Ravioli alla burrata, crema di pomodorini gialli leggermente affumicati ^(1,3,7)
- Orecchiette con pomodoro fresco e bufala campana, noci del Brasile ^(1,7,8)

Secondi

- 1

☐

T-Bone di Juvenca Mazurya grande
Filetto di manzo su piastra hot rock
Controfiletto di cavallo alla brace
Costine di Patanegra al BBQ

29
- 2

☐

Fiorentine della nostra selezione Seconda classe
Filetto di cavallo su piastra hot rock
Tagliata di Juvenca Mazurya alla brace

31
- 3

☐

Filetto di manzo su piastra hot rock
Filetto di bisonte su piastra hot rock
Controfiletto di cavallo
Tagliata di Angus

33

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno



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

Menù alla carta

Antipasti

Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1,3,7,10)	18
Tartare di manzo - la classica polpa di filetto servita con i suoi 7 ingredienti (3,4,10)	18
Pizzetta homemade, crema di pomodoro, burrata e petali di patanegra bellota 100% (1,7)	20
Pizzetta homemade, pomodoro, cipolla caramellata, tagliata di filetto, aceto balsamico	19
Pizzetta homemade, tartare di fassona, burrata e lardo di Patanegra (1)	18
Formaggio vegano in crosta di Panko con porcini e tartufo	17
Tomino morbido, pan brioches tostato con insalata di porcini marinati (1,7)	16



Selezione di salumi

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	17/28
Crudo di Parma D.O.P. (stagionato 24 mesi) con gnocco fritto (1)	19/30
Culaccia di Parma stagionata 15 mesi con sfogliatina di mais al burro (1,7)	20/32
Selezione di salumi iberici con gnocco fritto (1) (Patanegra di Bellota 36 mesi - Chorizo - Salchichón - Cabecero)	21/37
Tagliere di lardo Patanegra aromatizzato con crostini e miele (1)	12/18
Jamón ibérico Patanegra de Bellota 100% (stagionato 36 mesi) con gnocco fritto (1)	27/46



Selezione di formaggi

Tagliere dei 6 formaggi italiani e francesi con confettura e pane ai cereali (1-7)	19
Tagliere di Bagòss estivo (18-30 mesi) con polenta abbrustolita	17
Tagliere di gorgonzola D.O.P. con polenta abbrustolita	13
Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e pan brioche artigianale (1-3-4-7)	18

Primi piatti

Risotto carnaroli con zucca cotta al barbeque e porcini (1,3)	18
Paccheri freschi al ragù di Wagyu (1,12)	19
Gnocchi di patate e spinaci con bagoss e salvia (1)	18
Ravioli alla burrata, crema di pomodorini gialli leggermente affumicati (1,3,7)	18
Orecchiette con pomodoro fresco e bufala campana, noci del Brasile (1,7,8)	17
Tagliolini con crema di patate e vongole, gel al prezzemolo (1,3,12,14)	19

Secondi piatti

Carne e pesce in padella

Costoletta di vitello "orecchia di elefante" alla milanese (1-3)	30
Gamberoni gratinati su hummus di ceci e olio aromatico (2) *	28
Polpo cotto a bassa temperatura scottato alla mediterranea, pomodorini confit, olive e basilico con crostone di pane integrale (1-2-4-8-11)	28
Galletto allevato a terra marinato all'orientale, gratinato al forno	24
Filetto di manzo con crema al tartufo e millefoglie di patate (7,12)	30
Bistecca di cavolfiore al pepe verde	23

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno

Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine
 * ingredienti congelati all'origine



Carne alla piastra

Ribeye steak -Dry Aged selezione Seconda Classe - 250g	30
Filetto di canguro Australiano su piastra Hot Rock - 250g *	24
Battuta di filetto di cavallo al balsamico invecchiato - 250g	26
Filetto di cavallo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	26
Filetto di manzo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	29
Filetto di bisonte su piastra Hot Rock - 250g	42
Hamburger di Sashi, New York Style con guanciale al pepe, pomodoro cuore di bue e salsa cheddar, patate fritte e pane artigianale - 250g (1-7-11)	23

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno

Carne su brace di legna d'olivo

Brisket di manzo (punta di petto) cotta lentamente al BBQ con patate caserecce (12)	26
Tagliata di Picanha affumicata su legno di ciliegio	24
Costata Mazurya Lady - 300g	24
Costata T-Bone Mazurya Media - 450g	32
Costata T-Bone Mazurya Grande - 1000g	7 / hg
Tomahawk - Costata Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr	7,5 / hg
Fiorentina di manzetta Mazurya - minimo 1,100 kg	7,5 / hg
Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg	8,5 / hg
Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg	8 / hg

SPECIAL: per la carne del giorno chiedere al nostro personale

Contorni

Patate fritte in olio di girasole *	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure miste alla brace	6



Origini e caratteristiche delle carni

TOMAHAWK - SELEZIONE SECONDA CLASSE

Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezzatura.

FRISONA - Italia

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

RIBEYE - SELEZIONE SECONDA CLASSE

Carne tenerissima, marezzata 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 marezzatura.

HAMBURGER DI SASHI - 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 - Europa

Carne sapida proveniente da animali allevati allo stato brado.

Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI CAVALLO - Sud America

Carne magrissima, tenerissima e dal gusto dolciastro dovuto all'alto contenuto di ferro.

FILETTO DI MANZO - Nord Europa

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.

COSTATA BARBINA - Italia

Carne gustosa tenera saporita predilige una cottura al sangue.



Dessert

Tutta la produzione pasticceria, è prodotta all'interno del laboratorio di **PASTICCERIA & GELATERIA** di Areadocks North Department.

SWEET BOMB PARADE (1-3-5-6-7-8-11-12)
selezione dei nostri iconici dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria, serviti con frutta tropicale, sbrisolona, vortice al burro, cannoncini e uno shot di limoncello con selezione di cioccolatini

Minimo 4 persone	64
Massimo 6 persone	86

TIRAMISÙ (3-7)	8
ricoperto di cioccolato, accompagnato da cioccolato al tiramisù	

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (3-7)	8
accompagnata da sorbetto alla limetta	

TORTINO ALLE MELE (1-3)	8
con quenelle di mele spadellate, salsa alla vaniglia e cialda al miele e cannella	

TRE CIOCCOLATI (3,7)	8
3 cioccolati con salsa fondente e meringa al cacao leggermente salata	

SELEZIONE DEI NOSTRI BON BON ARTIGIANALI DI GELATO - 6 PEZZI	12
lampone, cioccolato fondente, nocciola (7-8), biscotto (1-7), crema (3-7), yogurt e fragola (1-7)	

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE	6
pistacchio (7-8), yogurt (7) , crema (3-7), tiramisù (7-8)	

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	6
limetta, cioccolato fondente, cocco	

L'acqua in bottiglia

0 Acqua Lurisia Bolle Stille	3
---------------------------------	---



La caffetteria

0 Caffè espresso	2
0 Caffè d'orzo	2
0 Caffè corretto	3
0 Cappuccino	3,5



Le nostre birre alla spina

	Piccola	Media	Brocca
0 Heineken Lager olandese chiara e rinfrescante (5% vol), dal gusto equilibrato e leggermente amarognolo. Perfetta per ogni occasione.	25cl 3,5	50cl 6	1.5 l 17
0 Ichnusa Ambra Limpida Lager sarda (5% vol) dal colore dorato e gusto rotondo, con un finale leggermente amaro. Facile da bere.	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
0 Blanche de Bruxelles Birra bianca belga (4,5% vol), velata e speziata con note di agrumi e coriandolo. Fresca e dissetante..	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

Le nostre birre in bottiglia

0 Heineken Classica lager olandese (5% vol), chiara e dal sapore bilanciato. Un'icona internazionale.	6
0 Heineken 0.0 Analcolica (0,0% vol) dal gusto sorprendentemente simile all'originale. Dissetante e leggera.	6
0 Ichnusa Ambra Limpida (5% Vol.) Birra artigianale sarda (5% vol), torbida e corposa, con un gusto pieno e morbido grazie al lievito in sospensione.	6
0 Lagunitas Ipa (6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc) Birra siciliana chiara (5% vol), con cristalli di sale di Trapani che le donano una freschezza unica e una leggera sapidità.	6



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.





FOLLOW US

