

MENU PER GRUPPI

MINIMO 48€

Antipasti

- A** Salumi della tradizione italiana selezione Seconda Classe 17
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)
- B** Picanha di Wagyu, affumicata con focaccia artigianale (1) 19
Tartare di Fassona con cialda croccante (1)
Parmigiana di melanzane
- C** Salumi iberici con gnocco fritto (1,7) 20
Burratina di Putignano con acciughe del Cantabrico (4,7)
Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi (1,7)
- D** Insalata di polpo alla mediterranea e 23
patata morbida all'olio EVO ed emulsione di lattuga (4)

Bittico di primo

- Due primi a scelta tra: 17
- Riso Carnaroli cacio e pepe con porcini al fondo bruno (7,12)*
 - Riso Carnaroli salmone marinato agli agrumi, zucchine in fiore e burrata (4,12)*
 - Pasta al grano duro, bagoss morbido, fondo di vitello e nocciole tostate (1,8,12)*
 - Millefoglie di pasta fresca con funghi porcini e salsiccia iberica (1,3,12)*
 - Orecchiette fresche, crema di zucchine, polpo, burrata e gel al basilico (1,4)*
 - Crespellina ripiena di zucca, ricotta morbida e tartufo nero (1,3)*
 - Gnocchetti di patate mantecati con pomodoro e melanzana, menta e pinoli tostatati (1,8)*

Secondi

- 1** T- Bone di Juvenca polacca grande, 29
 Filetto di manzo su piastra Hot - Rock
Costine di Patanegra al BBQ
- 2** Fiorentine della nostra selezione 31
 Filetto di cavallo su piastra hot rock
Tagliata di scottona
- 3** Filetto di cavallo su piastra hot rock 33
 Filetto di canguro su piastra hot rock
Filetto di bisonte su piastra hot rock
- 4** Cuore di salmone scottato con frutta e verdura alla brace, 28
salsa alla soya (4,6)
- 5** Grigliata di mare alla plancia, ricetta classica con zucchine alla menta (2,4) 28

Accompagnati da patatine fritte / patate al forno o insalata mista

Dessert

- Torta a scelta dal Laboratorio Areadocks 7,50
- Trittico di dessert 7

All'arrivo sarete accolti con calice di vino offerto 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

Seconda Classe 1995

INFORMAZIONI

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, che comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane, ammonta a 6€ a persona nelle serate con live music e a 4€ a persona nelle serate senza live music.

